



DIPUTACIÓN DE CÁ

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DE COCINERO PARA REALIZACIÓN DE COCINA EN VIVO EN SAN SEBASTIÁN GASTRONÓMIKA 2023

PRIMERO.- ANTECEDENTES

El Área de Desarrollo Sostenible y Turismo tiene en su programación participar en San Sebastián Gastronomika 2023 que se celebrará del 9 al 11 de octubre de 2023 en el Palacio de Ferias y Congresos Kursaal de San Sebastián; espacio donde dar a conocer y promocionar la gastronomía cacereña, así como las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de nuestra provincia y sus productos singulares.

La participación en dicho evento por parte del Área contará con la participación de todas las DOP e IGP de la provincia de Cáceres con las que la entidad provincial mantiene firmado un convenio de colaboración.

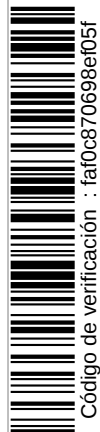
SEGUNDO.- OBJETO DEL CONTRATO

El procedimiento tiene por objeto la contratación de un cocinero de la provincia de Cáceres con, al menos, 1 Estrella Michelin para la realización de Showcooking/cocina en vivo en el stand del que la Diputación de Cáceres dispondrá en el recinto de San Sebastián Gastronomika 2023.

Descripción de los servicios a realizar:

- Servicio de cocina en vivo o showcooking los días de la feria en horario aproximado de 13:30 a 16:00h; dependiendo de la afluencia de público dicho horario podrá variar.
- Se elaborarán 200 tapas por día aprox. de 3 variedades diferentes (total tapas feria: 600). Las tapas deberán ser elaboradas con al menos dos de los productos DOP/IGP de nuestra provincia.
 - Los productos DOP/IGP son los siguientes (*se ha de tener en cuenta que no todas las partes de la Ternera, Vaca o Cordero están acogidas a la IGP*):

▪ DOP Torta del Casar ▪ DOP Queso Ibores ▪ DOP Queso de Acehúche ▪ DOP Pimentón de La Vera ▪ DOP Aceite Gata-Hurdes ▪ DOP Ribera del Guadiana ▪ DOP Cereza del Jerte ▪ DOP Miel Villuercas-Ibores	▪ DOP Aceite Villuercas Ibores Jara ▪ DOP Dehesa de Extremadura ▪ IGP Ternera de Extremadura ▪ IGP Vaca de Extremadura ▪ IGP Cordero de Extremadura ▪ IGP Cabrito de Extremadura
--	---
- Todos los productos con DOP/IGP necesarios para la elaboración de las tapas serán aportados por las DOP/IGP sin coste para la empresa adjudicataria y, por tanto, no se contabilizarán en el presupuesto. El resto de productos que se pudieran necesitar correrán a cargo de la empresa adjudicataria.



Código de verificación : fat0c870698e05f

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitaciones.dip-caceres.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=fat0c870698e05f>

Firmado por: RAQUEL MARIA BURDALO GIMENEZ

Cargo: Técnico Turismo

Fecha: 14-09-2023 11:16:10

Firmado por: FRANCISCO RIVERO CORTES

Cargo: Técnico Gestión y Administración General

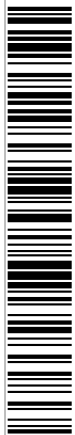
Fecha: 14-09-2023 12:13:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitaciones.dip-caceres.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



DIPUTACIÓN DE CÁ

- Todos los días se realizará una degustación (a media tarde) de dulces artesanos típicos de nuestra tierra en un número de 100 piezas por día. (Total dulces artesanos por feria: 300 unidades). Estos deberán ser aportados por la empresa adjudicataria.
- La organización de la feria nos proporcionará una placa eléctrica o vitrocerámica. En caso de necesitar horno, mesa caliente u otro elemento para cocinar, la empresa adjudicataria deberá solicitar los permisos oportunos si esta opción fuese posible.
- Todo el menaje de cocina que se utilice de cara al público deberá estar en perfecto estado debiéndose cuidar la organización y la limpieza de las mesas de cocinado y trabajo durante el transcurso del showcooking.
- Todo el material necesario para la elaboración, montaje y degustación de cada tapa correrá a cargo de la empresa adjudicataria (platos, servilletas, cubiertos, ...). Sería conveniente que toda la vajilla para la degustación fuera de usar/tirar, debiéndose cuidar el estilo/diseño de la misma. En la medida de lo posible, el material a utilizar no será de plástico, pudiéndolo sustituir por otros materiales biodegradables y así adelantarnos a las futuras normativas que no permitan el uso de este material.
- Teniendo en cuenta el número de tapas a elaborar/montar cada día, es necesario tener personal de apoyo, (camarero, ayudante, ...) en la cuantía que se estime oportuno y que estará incluido en el precio de adjudicación, siendo como mínimo de 1 persona, debiendo indicar en el presupuesto los nombres de los participantes en dichos eventos.
- Es obligación del cocinero y del personal de apoyo el conocimiento de los productos que están procesando y elaborando dado que están de cara al público, pues pueden ser objeto de consulta por parte del público asistente a quienes se deberá proporcionar la información requerida.
- Se deberá tener el espacio del showcooking en perfecto orden y limpieza; dado que el espacio es reducido y el stand lo compartiremos con las DOP /IGP deberá estar el espacio despejado **por completo** una vez se finalicen las degustaciones cada jornada. Es obligatorio llevar contenedor o papelera para tirar los envases usados.
- Se deberán enviar al Área el listado de las tapas que se presentarán en San Sebastián Gastronomika 2023, con la antelación suficiente para que el departamento de Turismo de la Diputación pueda realizar las modificaciones oportunas.
- A fin de poder facilitar la escucha por parte del público congregado, se deberá hacer uso de **microfonía**, que deberá ser aportada por la empresa adjudicataria.
- Dado que se realizarán catas y degustaciones de vino DOP Ribera de Guadiana, la empresa adjudicataria **deberá aportar la cantidad de 50 copas de vino por día** las cuales serán presupuestadas de forma independiente.



Código de verificación : fat0c870698e105f

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitaciones.dip-caceres.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=fat0c870698e105f>

Firmado por: RAQUEL MARIA BURDALO GIMENEZ

Cargo: Técnico Turismo

Fecha: 14-09-2023 11:16:10

Firmado por: FRANCISCO RIVERO CORTES

Cargo: Técnico Gestión y Administración General

Fecha: 14-09-2023 12:13:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitaciones.dip-caceres.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



DIPUTACIÓN DE CÁ

TERCERO.- PRESUPUESTO ESTIMADO Y FORMA DE PAGO

El procedimiento de contratación se realizará a través de un contrato menor, de conformidad al art. 131.3 y 118 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, señalando el tipo máximo de licitación de:

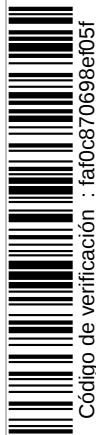
Aplicación presupuestaria	Importe (I.V.A. NO incluido)
04.4320.22632 Asistencia a Ferias	6.500,00 €

Para la determinación del precio anterior se ha tenido en cuenta el precio medio de mercado de las prestaciones objeto de este contrato y por referencia a otros contratos de similares características en otros proyectos realizados por el Área de Desarrollo Sostenible y Turismo.

La propuesta económica se deberá presentar únicamente a través de la Plataforma de contratación de la Diputación de Cáceres, dentro de los plazos establecidos y atendiendo siguiente cuadro:

Concepto	Unidades	Precio unitario	Importe (IVA NO incluido)
Showcooking/cocina en vivo			
Vajilla degustación			
Materia prima para tapas + dulces artesanos			
Transporte, alojamiento y manutención cocinero + personal apoyo			
Copas de vino	150		
Total (sin IVA)			
		IVA	
Total (IVA incluido)			

Junto con esta propuesta económica, la empresa debe presentar un documento que incluya, además del listado de las tapas por día, los productos DOP/IGP utilizados en cada una de ellas, el total de cada uno de los productos DOP/IGP (dato necesario para solicitar los productos a los diferentes Consejos Reguladores), así como el detalle del tipo de recipientes que se van a utilizar para la presentación de las distintas tapas y que deberá ajustarse a las condiciones que se determinan en el punto segundo del presente pliego de prescripciones técnicas.



Código de verificación : fat0c870698e105f



DIPUTACIÓN DE CÁ

El pago del precio se realizará, mediante transferencia bancaria, una vez presentada la factura electrónica, visada y conformada por la Jefa del Área de Desarrollo Sostenible y Turismo. La factura que se emita vendrá desglosada en precios unitarios e indicando la partida correspondiente al IVA como partida independiente y atendiendo a la propuesta económica presentada y deberá contener obligatoriamente los siguientes datos de recepción, siendo automáticamente rechazadas todas aquellas facturas que no cumplan con los estándares especificados a continuación, en aplicación de 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, publicada en el BOE el 28 de diciembre de 2013.

RECEPTOR:

Órgano Gestor: L02000010 Diputación Provincial de Cáceres.
Oficina Contable: LA0002660 Intervención
Unidad Tramitadora: LA0002785 - TURISMO

Excmo. Diputación Provincial de Cáceres
Plaza de Santa María, s/n. 10071 Cáceres
CIF: P-1000000-H

En la factura deberá constar la siguiente información:

Núm. de expediente: este se detalla en la documentación que genera la Plataforma de Contratación.

La presentación de facturas electrónicas debe realizarse a través del Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas (FACE) del MinHAP.

<https://sede.dip-caceres.es/carpetaCiudadano/Enlaces.do?id=face>

Para cualquier duda en materia de facturas comunicarse a través de: facturas@dip-caceres.es
Tfno.: 927 255 500 - Ext. 1112.

CUARTO.-SEGUIMIENTO Y CONTROL

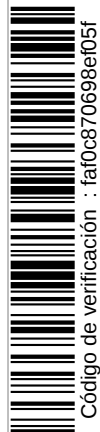
Las funciones de coordinación, seguimiento y control del objeto del contrato corresponderán al Área de Desarrollo Sostenible y Turismo de la Diputación de Cáceres. Su misión principal será la de comprobar el buen desarrollo de los trabajos y resolver las posibles dudas en la interpretación de las presentes especificaciones y que pudieran surgir en el desarrollo de los trabajos.

Para la coordinación y el seguimiento del proyecto se convocarán tantas reuniones como sean necesarias para la correcta ejecución del mismo.

QUINTO.- RÉGIMEN DE PENALIDADES**Cumplimiento defectuoso de la prestación objeto del contrato**

Penalidades: Se impondrán penalizaciones por cumplimiento defectuoso en los siguientes términos:

Como regla general, su cuantía será un 10% del precio del contrato IVA excluido.



Código de verificación : faf0c870698e05f

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitaciones.dip-caceres.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=faf0c870698e05f>

Firmado por: RAQUEL MARIA BURDALO GIMENEZ

Cargo: Técnico Turismo

Fecha: 14-09-2023 11:16:10

Firmado por: FRANCISCO RIVERO CORTES

Cargo: Técnico Gestión y Administración General

Fecha: 14-09-2023 12:13:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitaciones.dip-caceres.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>



DIPUTACIÓN DE CÁ

Por ejecución defectuosa (de conformidad con lo establecido en el artículo 192 de la LCSP): Las penalidades establecidas se aplicarán por incumplimiento de cualquiera de los criterios de adjudicación y de las OBLIGACIONES ESENCIALES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATISTA recogidas en el presente documento, determinándose una penalidad del 10% del precio del contrato por cada incumplimiento de cada una de las obligaciones esenciales y de los criterios de adjudicación, pudiendo llegar hasta un máximo del 50% del precio del contrato I.V.A. excluido. En todo caso, la imposición de las penalizaciones no eximirá al contratista de la obligación que legalmente le incumbe en cuanto a la reparación o subsanación de los defectos.

Incumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato

Se consideran muy graves los incumplimientos por parte del adjudicatario de cualquiera de las condiciones especiales de ejecución previstas en los pliegos. Estos incumplimientos serán causa de resolución del contrato, salvo que se considere que la actuación es aislada y susceptible de reconducción, y que la resolución del contrato no resulta conveniente para el interés del servicio en cuestión, en cuyo caso se sustituirá por la penalización correspondiente de este documento.

Estos incumplimientos contractuales muy graves conllevarán la imposición de las penalidades coercitivas de 2 % del precio de adjudicación, IVA excluido, por cada infracción.

La aplicación de las penalidades descritas exigirá la previa tramitación de un expediente sancionador en el que se dé audiencia al contratista y se informe por el responsable del contrato.

En el caso de incumplimientos reiterados que supongan sanciones que superen en su conjunto el 50 % del precio del contrato (IVA excluido) se procederá a la resolución del contrato, así como a la indemnización de los daños y perjuicios causados. El procedimiento de resolución del contrato se ajustará a lo establecido en el artículo 109 y siguientes del RGLCAP.

En todo lo no previsto en la presente cláusula será de aplicación lo establecido en los artículos 192 y siguientes de la Ley de Contratos del Sector Público, de 9 de noviembre de 2017.

En Cáceres, a fecha de firma electrónica



Código de verificación : fat0c870698e105f

Para la verificación del siguiente código podrá conectarse a la siguiente dirección <https://licitaciones.dip-caceres.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=fat0c870698e105f>

Firmado por: RAQUEL MARIA BURDALO GIMENEZ

Cargo: Técnico Turismo

Fecha: 14-09-2023 11:16:10

Firmado por: FRANCISCO RIVERO CORTES

Cargo: Técnico Gestión y Administración General

Fecha: 14-09-2023 12:13:31

Este documento es Copia Auténtica según el artículo 30.5 de la Ley 11/2007, de 22 de Junio. Su autenticidad puede ser comprobada en la dirección <https://licitaciones.dip-caceres.es/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do>