

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN
DE UN SERVICIO DE SERVICIO DE CATERING PARA EL III
CONGRESO INTERNACIONAL DE VIVEROS DE EMPRESAS, QUE SE
CELEBRARÁ EN PONTEVEDRA LOS PRÓXIMOS 7 Y 8 DE MAYO DE
2015 , COFINANCIADO POR FONDOS FEDER DENTRO DEL
PROGRAMA OPERATIVO 2007-2013**

(EXPEDIENTE N° DF 41/2015)

***Actuación cofinanciada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional
(FEDER), en el marco del Programa Operativo del Reino de España,
Eje 7: Programa Asistencia Técnica.***

1. ANTECEDENTES.

La Fundación Instituto Cameral para la Creación y Desarrollo de la Empresa (Fundación INCYDE) desarrolla toda una serie de acciones formativas genéricas y sectoriales con el objetivo final de generar nuevo empleo o consolidar el ya existente a través del fomento de vocaciones empresariales.

Como complemento de estas actuaciones de formación, la Fundación INCYDE desarrolla un proyecto, aprobado por el FEDER, denominado "Desarrollo e Innovación Empresarial", y aprobado según acuerdo del 12 de mayo de 2009, para la construcción y equipamiento de Viveros de Empresas en los que se ubican, fundamentalmente, las empresas que han surgido de los programas anteriormente descritos. Estos Viveros constituyen un apoyo básico para su consolidación, sobre todo en sus primeros años de vida.

Los Viveros de Empresas suponen un mecanismo de creación y consolidación de empleo a largo plazo, favoreciendo la competitividad y el desarrollo del tejido productivo de las zonas en los que se implanten.

La Fundación INCYDE y las Cámaras de Comercio realizan un asesoramiento continuo a todas estas empresas, hasta su consolidación. A partir de ese momento abandonan el Vivero y dejan paso a otra.

Por otro lado, la Fundación INCYDE realiza Encuentros, tanto provinciales como nacionales e internacionales, donde se dan cita gestores de incubadoras, y viveristas asentados en dichos viveros de empresas y que sirven para crear sinergias, adquirir el conocimiento de los modelos más avanzados de incubación y promover la internacionalización de las empresas.

Para el desarrollo de estos eventos necesita contratar diversos bienes y servicios, de los que este procedimiento forma parte.

La celebración del III Congreso Internacional de Viveros de Empresas busca conocer en profundidad modelos de trabajo de incubación empresarial de excelencia, para lo que contaremos con organismos e incubadoras internacionales, líderes en gestión de la innovación y emprendimiento empresarial.

Esta transferencia de buenas prácticas permitirá a la Fundación INCYDE, aplicarlas a su Red de Viveros, posicionándose de este modo como una de las instituciones de excelencia en la incubación Empresarial.

CAPÍTULO I. GENERAL

OBJETO DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

1. OBJETO.

El objeto del presente procedimiento consiste en la contratación de una empresa especializada en catering para la prestación de los servicios de comida y restauración, montaje y desmontaje del material necesario, y personal del servicio de hostelería para el III Congreso Internacional de Viveros de Empresas, que se celebrará en Pontevedra los próximos 7 y 8 de mayo de 2015.

Los servicios consistirán en:

- Coffee-break/desayuno: 7 de mayo
- Cóctel/comida: 7 de mayo

Se estima la participación de aproximadamente 400 - 450 asistentes.

De acuerdo con lo anterior, el presente Pliego tiene por objeto definir los requerimientos técnicos mínimos de las prestaciones que el proveedor contratado deberá poner a disposición de la Fundación INCYDE.

2. DURACIÓN.

El contrato tendrá como plazo máximo de ejecución el último día del evento, 8 de Mayo, contado a partir del día siguiente a la firma del documento en que se formalice el mismo.

CAPÍTULO II. ESPECÍFICO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3. REQUISITOS TÉCNICOS Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.

Los servicios a prestar se resumen en los siguientes puntos:

- Servicio de catering y material necesario para el correcto desarrollo del servicio.

- Servicio del personal de hostelería debidamente uniformado que sea necesario para cubrir correctamente los servicios de aproximadamente 400-450 participantes que asistirán al congreso. Es importante reflejar que tanto el coffe-break como el cóctel serán de pie, con mesas auxiliares.
- Montaje y desmontaje de todo el material necesario: sillas y mesas auxiliares, menaje -cubertería, vajilla, cristalería, etc...- y cualquier otra infraestructura necesaria para cumplir efectivamente con el objeto del pliego.
- Para la composición del menú se incluyen en el Pliego de Prescripciones Técnicas los menús servidos en anteriores encuentros de similares características, organizados por la Fundación INCYDE, a modo orientativo, ya que la calidad ofrecida deberá ser de similares características. El menú tendrá que estar compuesto por diferentes variedades de comida fría y caliente, bebida (refrescos, agua, vino y cerveza), pan, postres y cafés/infusiones. El coffee-break/desayuno estará compuesto por bebida (cafés, infusiones, zumo, agua) y pastas/bollería.
- Limpieza posterior del lugar.

La empresa adjudicataria deberá servir un menú de prueba para su valoración, a dos integrantes de la Fundación INCYDE y dos de la Diputación de Pontevedra, como tarde 1 semana antes del Congreso. La fecha será fijada por las tres partes, y el gasto será asumido por la empresa adjudicataria.

El adjudicatario se compromete a dedicar a la gestión del contrato, personal cualificado en número suficiente como para atender la demanda de servicios.

4. EQUIPO DE TRABAJO

El oferente deberá proponer un equipo de trabajo para que el servicio se cumpla correctamente, constituido como mínimo por 25 personas. En los términos expresados en el Pliego de Cláusulas Particulares, el licitador deberá demostrar que el equipo de trabajo asignado reúna los requisitos mínimos de solvencia técnica exigidos.

Si durante la ejecución del contrato la organización adjudicataria tuviese necesidad de cambiar alguno de los medios personales propuestos en la oferta, lo podrá hacer previa información a la Fundación INCYDE y con el acuerdo de ésta, sin que ello suponga menoscabo en la calidad de los trabajos o de las fechas comprometidas.

La Fundación INCYDE se reserva el derecho a solicitar la sustitución de alguno o de todos los miembros del equipo cuando exista razón justificada para ello. Dicha petición deberá ser ineludiblemente atendida por la organización prestataria del servicio.

El citado personal dependerá exclusivamente de la organización adjudicataria, y por tanto ésta tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de organización, debiendo cumplir las disposiciones vigentes en materia Laboral, de Seguridad Social y de Seguridad y Salud, sin que en ningún caso pueda alegarse, por dicho personal, derecho alguno en relación con la Fundación INCYDE, ni exigirse a ésta responsabilidades como consecuencia de las obligaciones existentes entre la organización adjudicataria y sus empleados.

CAPÍTULO III. CUESTIONES ADICIONALES

6. CONTROL Y SEGUIMIENTO

Para la supervisión de la ejecución del servicio, por la Fundación INCYDE se convocarán cuantas reuniones de seguimiento sean necesarias para su correcto desarrollo, la cual podrá establecer las instrucciones y orientaciones que estime pertinentes para la correcta realización del objeto del contrato.

7. ESTRUCTURA DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS

La propuesta técnica tendrá que ajustarse necesariamente al siguiente esquema:

- **RESUMEN EJECUTIVO:** Descripción del enfoque de los servicios requeridos, puntos más representativos de la solución propuesta, valor añadido que proporciona y elementos diferenciadores.
- **PLAN DE PROYECTO:**
 - **Equipo de trabajo:** deberá contar como mínimo con **25 personas** el 7 de Mayo, de las cuales 4 serán jefes de sala, para dar cobertura a los servicios requeridos. Igualmente, se requerirán 3 puntos de Buffet con 2 camareros como mínimo por punto. La empresa que presente su oferta deberá certificar bajo su responsabilidad la propuesta de equipo de trabajo.
 - Se tendrá en cuenta la **organización del recinto:** nº de mesas y sillas auxiliares, equipamiento (mantel, menaje

– platos, tazas, copas, vasos, cubiertos, etc.....-), para cubrir el servicio.

- Menú detallado tanto del servicio de cóctel/comida como el del coffee-break/desayuno que se servirán durante el evento.

Se adjunta como anexo los menús contratados por la Fundación para anteriores congresos de la misma dimensión, como referencia de la calidad requerida.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Incluyendo toda aquella información que la empresa ofertante considere de especial interés o relevancia y que no haya sido incluida en los puntos anteriores.

ANEXO I AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
DF41/2015

Cocktail

AGUA DE SALMÓN CON SALSA DE ENELDO
MINI BLINIS DE PASTEL DE CABRACHO
DELICATESSE CON TARTAR DE ATÚN
MACARÓN DE PISTACHO Y FOIE
TAQUITOS DE TORTILLA

CANAPÉ GRATINADO DE QUESO DE CARRA CON CEROLLITAS CARAMELIZADAS
TOSTA DE BUDINERÍA
CANASTILLA DE TOMATE CON BACALAO
TARTALITA GRATINADA DE YEMA DE ESPÁRRAGOS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (800 G)
PIRÁMIDE DE QUESO VIEJO, PARMESANO, BIEJE
CIVAS, ALUCES Y PASAS
CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
LOMO MARINADO AL JEREZ

CROQUETITAS DE SEPIA Y LANGOSTINOS
LANGOSTINO VILLARON
AGUA DE MERLUZA - SALSA TÁRTARA
POLLO REBOZADO CON MAÍZ - SALSA DE GUACAMOLE
CIGARRILLO DE MORCILLA Y MANZANA
PADITOS DE MERO CADITANA

CAZUELITA DE SALMOREJO CORDOBÉS

CAZUELITA DE SETAS SALTEADAS CON VIRLITAS DE JAMÓN

CAZUELITA DE ARROZ CALDOSO CON RAPE Y LANGOSTINOS

CAZUELITA DE SOLOMILLO IBÉRICO AL MOSCATEL

CAZUELITA DE CARRILLADA IBÉRICA

(Estas 5 cazuelitas además de ser pasadas por los camareros al bráser, se disponen en dos puntos de Buffets)

PASTELERÍA SELECTA

(Mini Tocinatas de Cielo, Trufitas de Chocolate y Canala - Mini Piononos de Santa Fe)

BUFFET DE CAFÉ NESPRESSO

BEBIDAS

MANZANILLA "SOLEAR"

CERVEZA CRUZCAMPO CON Y SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL

REFRESCOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL

VINO BLANCO RUEDA VERDEJO "VEGA DE LA REINA"

VINO TINTO RIOJA "MARQUÉS DE CÁCERES - CRIANZA"

Cocktail (Para Celíaco)

AGUJA DE SALMÓN CON SALSA DE ENELDO
PASTEL DE CABRACHO EN CUCHARAS DE PORCELANA
TARTAR DE ATÚN EN CUCHARAS DE PORCELANA
AGUJA DE QUESO FRESCO Y TOMATE CHERRI
TAQUITOS DE TORTILLA

CANAPÉ (EN PAN DE CELÍACO) GRATINADO DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLITAS CARAMELIZADAS
TOSTA (EN PAN DE CELÍACO) DE BUTIFARRA
TOMATE CON BACALAO (FRITO EN HARINA PARA CELÍACO) EN CUCHARA DE PORCELANA
TOSTA (EN PAN DE CELÍACO) DE YEMA DE ESPÁRAGOS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (SRC 5)
PIRÁMIDE DE QUESO VIEJO, PARMESANO, BRIE
(LAVAS, NUECES Y PASAS)
CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
LOMO MARINADO AL JEREZ

CROQUETITAS (CON PAN RALLADO DE CELÍACO) DE SEPIA Y LANGOSTINOS
LANGOSTINO (CON PAN RALLADO DE CELÍACO) VILLARDOY
AGUJA DE MERLUZA (CON HARINA PARA CELÍACO) – SALSA TÁRTARA
POLLO REBOZADO CON MAÍZ – SALSA DE GUACAMOLE
PINCHO DE PRESA IBÉRICA
DADITOS DE MERD GADITANA (CON HARINA PARA CELÍACO)

CAZUELITA DE SALMOREJO CORDOBÉS (ELABORADO CON PAN DE CELÍACO)

CAZUELITA DE SETAS SALTEADAS CON VIRUTAS DE JAMÓN

CAZUELITA DE ARROZ CALDOSO CON RAPE Y LANGOSTINOS

CAZUELITA DE SOLÓMILLO IBÉRICO AL MOSCATEL

CAZUELITA DE CARRILLADA IBÉRICA

(Citas y cazuelitas además de ser pasadas por los camareros al brazo, se dispondrán en dos puntos de buffet)

FRUTAS VARIADAS

BUFFET DE CAFÉ NESPRESSO

BEBIDAS

MANZANILLA "SOLEAR"

CERVEZA CRUZCAMPO CON Y SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL

REFRESCOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL

VINO BLANCO BUEA VERDEJO "VEGA DE LA REINA"

VINO TINTO BODIA "MARQUÉS DE CÁCERES – CRIANZA"

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Cocktail (Para alérgico al marisco)

ACUJA DE SALMÓN CON SALSA ENELDO
MINI BLINIS DE PASTEL DE CABBACHO
TARTAR DE ATÚN EN CUCHARAS DE PORCELANA
ACUJA DE QUESO FRESCO Y TOMATE CHEERI
TAQUITOS DE TORTILLA

GRATINADO DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLITAS CARAMELIZADAS
TOSTA DE BUTIFARRA
CANASTILLA DE TOMATE CON BACALAO
GRATINADO DE VENA DE ESPÁRAGOS

JAMON IBÉRICO DE BELLOTA (XRC II)
PIRAMIDE DE QUESO VIEJO PARMESANO, MIE
LUVAS, NUCES Y PASAS
CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA
LOMO MARINADO AL JEREZ

MINI BERREJENAS CON MIEL DE CAÑA
CHOQUITOS FRITOS
ACUJA DE MERLUZA - Salsa Tartara
POLLO REMOZADO CON MAIZ - Salsa de GUACAMOLE
PINCHO DE PREJA IBERICA
DADITOS DE MERO GADITANA

CAZUELITA DE SALMOREJO CORDOBÉS

CAZUELITA DE SETAS SALTEADAS CON VIRVITAS DE JAMÓN

CAZUELITA DE ARROZ CALDOSO CON RAPE

CAZUELITA DE SOLÓMILLO IBÉRICO AL MOSCATEL

CAZUELITA DE CARRILLADA IBERICA

Estas 3 cazuelitas además de ser pasadas por los camareros al brazo, se dispondrán en dos puntos de Buffet)

PASTELERIA SELECTA

(Mini Tacinus de Cielo, Trufitas de Chocolate y Canela, Mini Pimientos de santa fe)

BUFFET DE CAFÉ NESPRESSO

BEBIDAS

MANZANILLA "SOLEAR"
CERVEZA CRUECAMPO CON Y SIN ALCOHOL
AGUA MINERAL
REFRESCOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL
VINO BLANCO BUEDA VERDEJO "VEGA DE LA REINA"
VINO TINTO RIOJA "MARQUÉS DE CÁCERES - CRIANZA"

Cocktail (Para alérgico a la lactosa)

AGUIA DE SALMÓN
MINI BLINIS DE PASTEL DE CAIRACHO
TARTAR DE ATÚN EN CUCHARAS DE PORCELANA
AGUIA DE QUESO FRÍSCO Y TOMATE CHEIRI
TAQUITOS DE TORTILLA

GRATINADO DE QUESO ALCACHOFAS CON JAMÓN
TOSTA DE BUTIFARRA
CANASTILLA DE TOMATE CON MACALAO
GRATINADO DE YEMA DE ESPÁRRAÇOS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (SRC 5)
SALCHICHÓN IBÉRICO
CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA
LOMO MARINADO AL JEREZ

MINI BERREJENAS CON MIEL DE CAÑA
CHOCOLITOS FRITOS
AGUIA DE MERLUZA
POLLO REBOZADO CON MAÍZ - SALSA DE GUACAMOLE
PINCHO DE PRESA IBÉRICA
DARITOS DE MERLÓ GADITANA

CAZUELITA DE SALMOREJO CORDOBÉS

CAZUELITA DE SETAS SALTEADAS CON VIRVITAS DE JAMÓN

CAZUELITA DE ARROZ CALDOZO CON RAPE Y LANGOSTINOS

CAZUELITA DE SOLÓMILLO IBÉRICO AL MOSCATEL

CAZUELITA DE CARRILLADA IBÉRICA

(Estas 3 cazuelitas además de ser pasadas por los camareros al brazo, se dispondrán en dos puntos de buffet)

PASTELERIA SELECTA

(Mini Tórnos de Canela, Trufas de Chocolate y Canela, Mini Ploronos de Santa Fe)

BUFFET DE CAFÉ NO SPRESSO

BEBIDAS

MANZANILLA "SOLEAR"
CERVEZA CRUZCAMPO CON Y SIN ALCOHOL
AGUA MINERAL
REFRESCOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL
VINO BLANCO RUEDA VERDE "VEGA DE LA REINA"
VINO TINTO RIOJA "MARQUÉS DE CÁCERES - CRIANZA"