

EMPRESAS INVITADAS

DOLCE Y SALADO CATERING, SL.

SUGARO CATERING, S.L.

REGISTRO MEDIA ONLINE, S.L

SOLICITUD DE OFERTAS POR CONTRATACIÓN DERIVADA DEL ACUERDO MARCO PARA EL SERVICIO DE CATERING EN EVENTOS ORGANIZADOS POR MOSTOLES DESARROLLO CON N° EXPTE.: 51/2024.

En el acuerdo marco de origen al que se hace referencia se previó la posibilidad de contratar dentro del mismo cualquier otro trabajo que se precisara por parte de Móstoles Desarrollo para cubrir alguna otra necesidad que no se incluyó en el listado de precios del mismo, conforme a lo cual y a la vista de las necesidades de Móstoles Desarrollo se procede a la contratación derivada del acuerdo marco en cuestión conforme a las siguientes:

CLÁUSULAS

CLÁUSULA 1.- OBJETO DEL CONTRATO

Contratación de un **servicio de córner de quesos**, destinado a la degustación y servicio de una selección variada de quesos y contratación de un **servicio profesional de corte de jamón en directo, suministro del jamón**, así como todos los materiales necesarios que llevan aparejados este tipo de servicios.

Los servicios se llevarán a cabo durante el evento **XXXV EDICIÓN DE LOS PREMIOS CIUDAD DE MÓSTOLES para 2026**, con el fin de complementar la oferta gastronómica del evento, ofrecer un servicio de catering de alta calidad y variedad, mejorando la experiencia gastronómica de los asistentes y aportando una experiencia culinaria y un valor añadido diferenciador al acto.

El evento tendrá lugar previsiblemente y en un principio el día 25 de junio de 2026, por determinar la hora y se llevará a cabo en el Teatro municipal del Bosque, ubicado en Glorieta de Europa, s/n, 28931, Móstoles (Madrid),

Todo ello conforme a los términos y las especificaciones técnicas contenidas en esta solicitud de oferta por contratación derivada y teniendo en cuenta los términos establecidos en el Acuerdo Marco nº 51/2024 que da origen a la presente contratación.

CLÁUSULA 2.- JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

Para llevar a cabo la solicitud de oferta, el cauce formal en este sentido, al tratarse de un acuerdo marco, debe ser el recogido en el artículo 221.4.b) LCSP que establece la necesidad de invitar a una nueva licitación a las empresas parte del acuerdo marco.

A continuación, el artículo 221.5 LCSP, establece los requisitos para la adjudicación de un contrato basado en un acuerdo marco en el que, no habiéndose establecido en el mismo todos los términos, como es nuestro caso, resulte procedente realizar una nueva licitación dentro de dicho acuerdo marco y la nueva licitación será en los mismos términos aplicados a la adjudicación del acuerdo marco, precisándolos si fuera necesario en esta solicitud de oferta.

En cuanto a la necesidad de la contratación que se pretende llevar a cabo se considera necesaria y adecuada por los siguientes motivos:

En cuanto al córner de quesos:

- Diversificación de la oferta gastronómica, incorporando productos de calidad y alta aceptación.
- Mejora de la experiencia del asistente, ofreciendo un espacio temático atractivo y diferenciado.

- Valor añadido al evento, reforzando su imagen de cuidado, calidad y atención al detalle.
- Adecuación a distintos perfiles de público, incluyendo alternativas complementarias a otros servicios de catering.

En cuanto al córner con cortador de jamón en directo y suministro del jamón:

- Mejora de la calidad del evento, ofreciendo un producto gastronómico de prestigio servido por un profesional cualificado.
- Experiencia en directo, ya que el corte del jamón ante el público añade un componente visual, cultural y atractivo.
- Control del producto, optimizando el rendimiento del jamón y garantizando un corte adecuado que preserve sus cualidades organolépticas.
- Imagen y representación, especialmente relevante en eventos institucionales, corporativos o de carácter social.

CLÁUSULA 3.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

- Presupuesto base de licitación total: 2.500€ + 21% IVA (525€) = **3.025€**
- Presupuesto base de licitación desglosado:
 - Corner 2 jamones + 1 cortador: 1.100€ + 21% IVA (231€) = 1.331€
 - Corner de quesos: 1.400€ + 21% IVA (294€) = 1.694€

CLÁUSULA 4.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Estos criterios no han sido modificados y son conforme al anexo XII de criterios de adjudicación que se recoge en el PCAP que rige el acuerdo marco de origen.

4.1.- CRITERIOS VALORABLES DE FORMA AUTOMÁTICA (80 puntos máximo)

Precio: hasta 80 puntos máximo

Las empresas invitadas que son las que forman parte del acuerdo marco deberán

ofertar un precio a la baja sobre el presupuesto base de licitación establecido en la cláusula 3.

La puntuación obtenida por cada una de las ofertas será la resultante de interpolar entre la oferta más baja, a la que se le asignarán 80 puntos, siendo valoradas el resto de las ofertas económicas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$Vi = (Omin/Oi) * 80$$

- Vi: Puntuación atribuida a la oferta económica del licitador.
- Omin: Oferta económica de cuantía mínima entre las admitidas.
- Oi: Oferta económica del licitador a valorar.

4.2.- CRITERIOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR (20 puntos máximo)

- Mejoras en los servicios por encima de los mínimos exigidos: hasta 10 puntos
- Experiencia del personal adscrito: hasta 10 puntos

De conformidad con el artículo 145 LCSP, se considera procedente la valoración de la experiencia del personal adscrito al contrato al tratarse de un servicio en el que la calidad del personal empleado influye de manera significativa en su correcta ejecución, estando dicho criterio directamente vinculado al objeto del contrato y orientado a la obtención de una mejor relación calidad-precio. En el presente servicio, cuyo objeto es la preparación, montaje de córner de quesos y preparación, montaje y corte en directo de jamón, la prestación no se limita a un suministro de productos alimentarios sino que, consiste en un servicio especializado de carácter gastronómico y con unas características estéticas muy concretas para un evento institucional de gran relevancia en el municipio de Móstoles, cuya correcta ejecución depende de forma directa de la intervención del personal encargado del mismo.

Se considerará oferta anormalmente baja cuando el criterio económico de la

misma se encuentre en los supuestos regulados en el artículo 85 del R.D. 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas ya que el resto de criterios evaluables por fórmula tiene una limitación máxima que impide que la calificación de baja pueda producirse en alguno de ellos.

En tal caso, y de acuerdo con el artículo 149.2.b) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, la justificación de dicho carácter tendrá en cuenta, como parámetros, todos los criterios de adjudicación señalados en este pliego, así como los señalados en el apartado 4 de dicho artículo.

CLÁUSULA 5.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS

- Formato electrónico a través de correo electrónico
- Plazo: 3 días hábiles a contar desde el día siguiente al envío de la invitación.
- Las ofertas deberán presentarse conforme a lo siguiente:
 - **ARCHIVO ELECTRÓNICO Nº 1: JUICIO DE VALOR**
 - Se deberá de presentar cada una de las empresas invitadas un proyecto técnico que recoja los siguientes puntos: Mejoras propuestas en los servicios por encima de los mínimos exigidos y experiencia del personal adscrito a la ejecución.
 - **ARCHIVO ELECTRÓNICO Nº 2: OFERTA ECONÓMICA.** Se facilita el **ANEXO I** establecido al efecto.

CLÁUSULA 6.- RÉGIMEN DE PAGOS

- Facturación y pago según lo establecido en el Acuerdo Marco
- Precio en euros, desglosado principal e IVA

CLÁUSULA 7.- ADJUDICACIÓN

Se adjudicará a la mejor oferta relación calidad precio que será la que obtenga mayor puntuación total conforme a los criterios establecidos.

CLÁUSULA 8.- ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO

En ambos casos, tanto la calidad de los productos, como la armonía estética del conjunto y su integración con el espacio del evento, serán decisivos.

8.1.- CORNER DE QUESOS

Consistirá en la instalación de un espacio específico dentro del evento y deberá ofrecer **30 kgs** en total, que comprenderá una selección variada de quesos de calidad, presentada de forma atractiva y equilibrada, incluyendo diferentes tipologías (curados, semicurados, blandos, etc.).

El servicio incluirá montaje y desmontaje del córner, selección y presentación de diferentes variedades de quesos, información básica sobre las características y procedencia de los quesos, reposición del producto durante el desarrollo del evento.

Asimismo, deberá acompañarse de productos complementarios como uvas, pasas, mermeladas, frutos secos, así como panes, tostas y/o picos que a continuación se detalla, todo ello con reposición continua durante el servicio.

La disposición del córner deberá ser muy cuidada, utilizando soportes adecuados (tablas, bandejas, vajilla preferentemente de cristal, platos de cerámica o loza blanca, identificadores de producto, etc.) y manteniendo criterios de orden, higiene y estética.

8.1.1.- SELECCIÓN DE PRODUCTOS Y VARIEDAD

Deberá incluir de 15 a 20 tipos de queso. A continuación se ofrece una relación de estos productos a título enunciativo pero no limitativo, para que sirvan de base a los efectos de ofrecer los mismos productos, calidades iguales o similares en el momento de presentar la oferta y ejecutar el contrato: *Gouda Black Lemon*, *Gouda al pesto (verde o rojo)*, *Gouda con trufa*, *Gouda con comino (Leyden)*, *Gouda con*

limón o cítricos (marcas artesanas holandesas), Oveja tipo El Pastor Zamora (semi, curado o viejo), Oveja curado Hacienda Zorita (Castilla y León), Oveja curado Cerrato, Oveja viejo Montelarreina, Oveja curado Los Cameros, Oveja D. Apolonio con Boletus, Oveja con boletus La Antigua, Oveja con trufa La Leyenda del Pastor, Oveja con setas variadas (productores artesanos de Soria y Burgos), D. Apolonio macerado en cerveza, Queso de oveja curado en cerveza La Antigua, Queso de vaca tipo Beer Cheese belga, Queso de oveja en vino o licor (La Antigua, Campoveja), Quesos de cabra (natural o con pimentón), Ibores D.O.P. (Extremadura), Majorero semicurado pimentón (Canarias), Queso de cabra Payoyo (Cádiz), Queso de cabra Montes de Málaga, Oveja viejo / curado de alta intensidad, Oveja viejo Campoveja, Oveja viejo La Antigua, Oveja viejo Valle de los Molinos, Oveja viejo Boffard Reserva, Queso mezcla en aceite Los Cameros, Queso mezcla en aceite El Gran Cardenal, Queso mezcla en aceite Montesinos, Oveja trufado La Antigua, Oveja trufado Dehesa de los Llanos, Pecorino al tartufo (Italia), Idiazabal, Roncal D.O.P., Oveja ahumado Los Beyos, Oveja ahumado artesano del País Vasco/Navarra, Manchego (como el Damiel), Manchego Ojos del Guadiana, Manchego Dehesa de los Llanos, Manchego El Gran Cardenal, Manchego Finca La Prudenciana, Oveja curado tipo Pinto o León–Bierzo, Oveja curado Montelarreina, Oveja curado Valle de los Molinos, Oveja curado Hacienda Zorita, Oveja curado La Antigua.

8.1.2.- ESTÉTICA

El espacio se compone de una mesa rústica cuidadosamente decorada con elementos naturales (tablas de madera, hortalizas frescas, flores silvestres y frutas de temporada) que crean un ambiente cálido y sofisticado.

El estilo debe transmitir naturalidad, artesanía, abundancia visual, colores cálidos y terrosos, sensación de mercado gourmet o finca rústica. Poner un cartel principal con lettering bonito: “Corner de Quesos”, “Quesos Artesanos”, etc, ramo de flores silvestres en jarrón de barro, cestas de mimbre con panes o frutas, botellas antiguas de cristal como decoración.

A continuación, se ofrece una relación de estos productos a título enunciativo, pero no limitativo, para que sirvan de base a los efectos de ofrecer los mismos productos, calidades iguales o similares en el momento de presentar la oferta y ejecutar el contrato:

- **La base (mesas, alturas y materiales):** El montaje debe transmitir naturalidad y artesanía.
 - **Mesa de madera maciza** o tablonces rústicos, preferiblemente en tonos cálidos.
 - **Alturas variadas** usando: Cajas de fruta antiguas, troncos o rodajas de madera, peanas de hierro forjado o cerámica, cestas de mimbre
 - **Mantelería ligera:** lino crudo, arpillera o caminos de yute para aportar textura sin tapar la madera.
- **Presentación de los quesos:** Cada tipo de queso debe tener su propio espacio y estilo.
 - **Tablas de madera** de distintos tamaños y formas.
 - **Pizarras naturales** para quesos más intensos o curados.
 - **Cuchillos específicos:** de filo liso, de doble mango, de punta abierta para quesos blandos.
 - **Etiquetas artesanales:** Mini pizarras con tiza blanca, Cartulinas kraft con pinzas de madera, Etiquetas colgantes con cuerda de yute.
- **Decoración con hortalizas y elementos naturales:**
 - **Hortalizas:** Zanahorias baby con hojas, rábanos enteros o cortados, tomates cherry en rama, alcachofas frescas, ajos morados enteros, calabacines mini, pimientos pequeños de colores. Las hortalizas no deben parecer “colocadas”, sino integradas de forma natural entre las tablas.

- **Otros elementos naturales:** hojas de parra o higuera (lavadas), ramitas de romero, tomillo o laurel, uvas, higos, peras y manzanas, flores comestibles o flores silvestres secas
- **Acompañamientos gourmet:**
 - **Mermeladas y dulces:** Mermelada de higo, cebolla caramelizada, chutney de mango, miel de romero o de flores
 - **Salados y crujientes:** frutos secos tostados (nueces, almendras, pistachos), panes artesanos (hogaza, pan de nueces, pan de pasas), picos artesanos y regañás gourmet, crackers de semillas.
 - **Otros acompañamientos:** uvas rojas y verdes, peras, manzanas, higos, ...

A continuación se facilitan imágenes de inspiración para la estética del evento y sugerencias para su presentación:







8.1.3.- ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS PERSONALES

- Personal especializado en servicio y manipulación de productos alimentarios.
- Experiencia en corte y presentación de quesos.

- Trato adecuado y profesional con los asistentes.

8.1.4.- ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS MATERIALES

El proveedor será responsable de aportar:

- Mobiliario del córner (mesa, mostrador o estructura similar).
- Elementos de presentación y decoración del espacio.
- Utensilios de corte y servicio.
- Material de emplatado (platos, servilletas, pinzas).
- Equipos de conservación si fueran necesarios (refrigeración).

8.2.- CORNER DE JAMÓN CON CORTADOR EN DIRECTO

Se cortará en directo **dos piezas de jamón** con brida roja: 50-75% ibérico, de peso medio 7/8kgs cada jamón. Además del corte de las dos piezas de jamón en directo por un cortador profesional cualificado, el servicio debería incluir soporte jamonero profesional, utillaje específico, vajilla y reposición continua durante el tiempo de prestación.

El jamón deberá servirse acompañado de picos de pan u otros productos similares adecuados para su consumo.

La presentación deberá realizarse sobre una mesa debidamente vestida, con mantelería acorde al conjunto del catering, incorporando además elementos decorativos (cajas, flores, iluminación, señalética, etc.) que garanticen una imagen elegante, ordenada y acorde al nivel del evento.

El servicio consistirá en la **presencia de un cortador de jamón profesional** que realizará el corte del jamón en directo durante el evento, incluyendo las siguientes actuaciones:

- Montaje y preparación del puesto de corte antes del inicio del evento.

- Corte profesional de jamón con técnica tradicional y presentación cuidada.
- Servicio continuo durante el horario establecido.
- Emplatado y reposición del producto durante el acto.
- Asesoramiento a los asistentes sobre el producto (origen, características y consumo).

El servicio se prestará en condiciones de higiene y seguridad alimentaria adecuadas, cumpliendo la normativa sanitaria vigente.

8.2.1.- ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS PERSONALES

- Cortador de jamón profesional con experiencia demostrable.
- Conocimiento acreditado en técnicas de corte y manipulación de alimentos.
- Imagen profesional y trato adecuado con los asistentes.

8.2.2.- ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS MATERIALES

El proveedor deberá aportar:

- Soporte jamonero profesional.
- Cuchillos específicos y utensilios homologados.
- Material de emplatado (platos, pinzas, guantes, etc.).
- Elementos de protección e higiene alimentaria.

8.2.3.- MEDIDAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD

- Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Uso de guantes y vestimenta adecuada.
- Limpieza constante de utensilios y superficies.
- Gestión correcta de residuos generados durante el servicio.

8.2.4.- ESTÉTICA

Corner alineado con imagen corporativa, de estilo artesano refinado / premium, montaje limpio, ordenado y profesional, sin elementos decorativos excesivos.

- **Mesa y estructura:** Mesa estable y profesional, medidas aprox. 160–200 × 70–80 cm Altura adecuada para el corte (90–95 cm), trasera limpia o faldón (si es necesario), espacio oculto para almacenaje
- **Mantelería (obligatoria):** de tela en tejido lino/algodón grueso, colores neutros en beige, crudo, blanco o arena, perfectamente planchado, caída uniforme, sin arrugas visibles, si las patas de la mesa no son de madera deberán estar perfectamente cubiertas por la mantelería, posibilidad de camino de mesa sobrio en tono neutro y en línea con el mantel. Trapo de algodón blanco/neutro para el profesional.
- **Jamonero y pieza:** diseño limpio y elegante, base antideslizante, pieza bien fijada y orientada al público, jamones de la calidad establecida en este documento.
- **Herramientas de corte:** adecuadas y profesionales. Todo ordenado en mesa.
- **Vajilla:** platos blancos, tamaño medio de 20-24 cms aproximadamente, emplatado fijo y uniforme, raciones limpias y elegantes.
- **Elementos decorativos:** cesta pequeña con pan o picos artesanos, decoración natural discreta por ejemplo con olivo, laurel, tomates, botella de aceite de oliva, pizarra o cartel elegante con texto a título de ejemplo como “jamón ibérico”, origen o denominación. Evitar la decoración excesiva y elementos de feria o mercado, así como colores estridentes.
- **Imagen del cortador:** uniforme limpio y profesional, chaquetilla negra/blanca o camisa lisa, delantal sobrio de tela o cuero, aspecto pulcro y ordenado, actitud profesional y discreta.

A continuación, se facilitan imágenes de inspiración para la estética del evento y sugerencias para su presentación:



8.3 DURACION Y PLANIFICACION DEL SERVICIO

El servicio se prestará durante el desarrollo del evento, en el horario que será concretado por Móstoles Desarrollo en los días previos, una vez definida la escaleta definitiva del mismo. El adjudicatario deberá adaptarse estrictamente a los tiempos de montaje, prestación del servicio y desmontaje que se indiquen, siendo especialmente relevante tener en cuenta que, para este evento, los tiempos de montaje serán limitados y ajustados.

Dada la relevancia del evento, el adjudicatario deberá realizar una visita previa de prospección al espacio donde se desarrollará el mismo, en la fecha que se determine por Móstoles Desarrollo, con el fin de definir de manera precisa la ubicación del servicio, las condiciones de acceso, necesidades técnicas y cualquier otra circunstancia que pueda afectar a la correcta ejecución del contrato.



En consecuencia, deberá prever los medios humanos y materiales necesarios para garantizar una ejecución ágil, coordinada y puntual, asegurando en todo caso que el servicio se encuentre completamente operativo en el momento de inicio del evento y que el desmontaje se realice dentro de los plazos establecidos.

En Móstoles, a fecha de la firma

Julio Maestre Mora
Gerente de Móstoles Desarrollo

ANEXO I OFERTA ECONÓMICA

D./Dña....., con DNI En nombre (propio) o (de la empresa que representa)..... con NIF..... y domicilio fiscal calle..... número.....enterado del anuncio publicado en el (perfil de contratante,) del día.....de..... de..... y de las condiciones, requisitos y obligaciones sobre protección y condiciones de trabajo que se exigen para la adjudicación del **CONTRATO** y se compromete a tomar a su cargo la ejecución de las mismas, con estricta sujeción a los expresados requisitos, condiciones y obligaciones, por un precio de:

OFERTA ECONÓMICA: a la baja sobre el presupuesto (2.500€ + IVA)

- Presupuesto base de licitación total:
 -€ principal
 -€ IVA
- Presupuesto base de licitación desglosado:
 - Córner 2 jamones + 1 cortador:
 -€ principal
 -€ IVA
 - Corner de quesos (30 kg):
 -€ principal
 - € IVA

Todo ello de acuerdo con lo establecido en los pliegos de prescripciones técnicas y cláusulas administrativas particulares y Memoria justificativa, que sirven de base a la convocatoria, cuyo contenido declara conocer y acepta plenamente.



En la elaboración de esta oferta se han tenido en cuenta las obligaciones derivadas de las disposiciones vigentes en materia de fiscalidad, protección del medio ambiente, protección del empleo, igualdad de género, condiciones de trabajo, prevención de riesgos laborales e inserción sociolaboral de las personas con discapacidad, y a la obligación de contratar a un número o porcentaje específico de personas con discapacidad.

Lugar, fecha y firma del licitador