

Código Seguro de Verificación: e821dd93-8dda-405a-bbb9-dace90dc37
Origen: Administración
Identificador documento original: ES_L01030149_2025_23560753
Fecha de impresión: 28/10/2025 09:20:15
Página 1 de 6

FIRMAS
1.- JUAN CARLOS VICTORIA MONTERO (Responsable CERCA), 27/10/2025 09:33
2.- REMEDIOS MARTINEZ MUNERA (Jefa Servicio), 27/10/2025 13:33
3.- LOPEZ RODRIGUEZ LIDIA (Concejala), 28/10/2025 08:22



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Comercio, Hostelería, Consumo y Mercados



MEMORIA DE CONDICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS LOGÍSTICOS DE ORGANIZACIÓN Y REALIZACIÓN DE UN CONCURSO DE COCINA ENTRE LOS ESCOLARES ALICANTINOS, ORGANIZADOS POR LA CONCEJALÍA DE COMERCIO, HOSTELERÍA, CONSUMO Y MERCADOS DEL AYUNTAMIENTO DE ALICANTE, DENTRO DE LOS ACTOS DE LA CAPITALIDAD ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA OTORGADA EN EL AÑO 2025 A LA CIUDAD DE ALICANTE

La Concejalía de Comercio, Hostelería, Consumo y Mercados, a través del Centro Educativo de Recursos de Consumo de Alicante (CERCA) tiene encomendadas, entre otras funciones, la educación y formación de los consumidores y la promoción de un consumo responsable, saludable y sostenible.

Dentro de sus actividades formativas se convoca un concurso de cocina denominado “Lápiz y Cuchara” para que los escolares alicantinos desarrollen recetas saludables con productos locales y aprendan la importancia de un consumo adecuado de alimentos, que se desarrolla en el Aula-cocina del Centro Educativo de Recursos de Consumo de Alicante

Durante todo el año 2025, Alicante ha sido elegida capital española de la gastronomía y por este motivo y para dar visibilidad al mencionado concurso, excepcionalmente, se quiere realizar el mismo fuera de las instalaciones del Centro Educativo de Recursos de Consumo, en una plaza pública donde los escolares podrán elaborar sus recetas a la vista de toda la ciudadanía y de esta manera dar realce al producto y la gastronomía alicantina.

Visto que la Concejalía de Comercio, Hostelería, Consumo y Mercados, no dispone en estos momentos de recursos humanos y materiales propios para afrontar la logística y desarrollo de este tipo de eventos, se propone contratar externamente estos servicios.

CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

Es objeto del contrato la prestación de los servicios logísticos del siguiente acto:

Final del concurso de cocina infantil “Lápiz y Cuchara”, de acuerdo a las siguientes condiciones:

- El plazo de vigencia del contrato será desde la fecha de adjudicación hasta la fecha de realización del evento, que será el día 28 de noviembre de 2025.
- El lugar de prestación del servicio será comunicado por la Concejalía de Comercio, Hostelería, Consumo y Mercados al contratista con suficiente antelación a las fechas descritas.
- El precio máximo a ofertar será de catorce mil trescientos euros (14.300,00 €), IVA no

DOCUMENTO DOCUMENT ANEXAT	ÓRGANO CONSUMO	REFERENCIA COFO2025000005
Código Seguro de Verificación: e821dd93-8dda-405a-bbb9-dace90dc37 Origen: Administración Identificador documento original: ES_L01030149_2025_23560753 Fecha de impresión: 28/10/2025 09:20:15 Página 2 de 6	FIRMAS 1.- JUAN CARLOS VICTORIA MONTERO (Responsable CERCA), 27/10/2025 09:33 2.- REMEDIOS MARTINEZ MUNERA (Jefa Servicio), 27/10/2025 13:33 3.- LOPEZ RODRIGUEZ LIDIA (Concejala), 28/10/2025 08:22	



incluido, más el IVA correspondiente calculado al tipo impositivo del 21 %, tres mil tres euros (3.003,00 €), lo que hace un importe total de diecisiete mil trescientos tres euros (17.303,00 €), calculando los importes según lo dispuesto en el anexo 1.

La consignación presupuestaria irá con cargo a la partida 43-493-22606 “Organización y participación eventos y cursos consumo”.

El pago del precio de adjudicación se realizará en una única vez, previa presentación de factura por el adjudicatario tras la celebración del evento, y previa conformidad del servicio prestado por el técnico responsable del contrato.

Este precio comprende la retribución del contratista por todos los conceptos que se devenguen de la prestación del servicio, incluyendo todos los gastos de su personal, así como las obligaciones derivadas del contrato y otros gastos de funcionamiento, tales como:

- Alquiler de equipos y materiales necesarios para realizar los servicios especificados.
- Montaje y desmontaje en los lugares donde se celebran los eventos de todos los elementos contemplados en el Pliego.
- El coste que pueda derivarse del desplazamiento del equipo para tareas inherentes al servicio.
- El coste del seguro de responsabilidad civil por las actividades y servicios prestados.
- El coste de los materiales empleados.
- En general, cualquier otros gasto necesario para el correcto funcionamiento y desarrollo de los eventos.

CLÁUSULA SEGUNDA: CONDICIONES DETALLADAS A LAS QUE DEBE SUJETARSE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

Generales

Prestar el servicio de logística de la organización y realización de un concurso de cocina entre los escolares alicantinos.

Específicos

- Calendario y distribución horaria:

◦ **Final concurso de cocina para escolares “Lápiz y Cuchara”**

Día: 28 de noviembre de 2025. Montaje a partir de las 8:00 horas. Comienzo del acto a las 10:00 horas. Finalización del acto a las 12:30 horas. Desmontaje finalizado a las 15:00 horas.

- Lugar de realización: Los lugares de prestación del servicio serán comunicados por la Concejalía de Comercio, Hostelería, Consumo y Mercados al contratista con suficiente antelación a las fechas descritas.
- Condiciones detalladas y acciones solicitadas en la prestación del servicio: La empresa adjudicataria del presente contrato deberá prestar los siguientes servicios:
 - **Final concurso de cocina para escolares “Lápiz y Cuchara”**
 1. Presentador y mantenedor del acto.
 2. Cocinero que desarrolle una receta que será la que tienen que posteriormente desarrollar los equipos participantes y supervise la elaboración de las recetas por

Código Seguro de Verificación: e821dd93-8dda-405a-bbb9-dace90dc37
Origen: Administración
Identificador documento original: ES_L01030149_2025_23560753
Fecha de impresión: 28/10/2025 09:20:15
Página 3 de 6

FIRMAS
1.- JUAN CARLOS VICTORIA MONTERO (Responsable CERCA), 27/10/2025 09:33
2.- REMEDIOS MARTINEZ MUNERA (Jefa Servicio), 27/10/2025 13:33
3.- LOPEZ RODRIGUEZ LIDIA (Concejala), 28/10/2025 08:22



los escolares.

3. Suministro e instalación de 6 puestos para el cocinado con capacidad para 3 niños/as, para cada uno de los 5 equipos finalistas y 1 para el cocinero/a, con los siguientes materiales por equipo:
 - a) Mostrador o mesas con una longitud de 3 metros.
 - b) Cocina eléctrica con un mínimo de dos fuegos.
 - c) Utensilios necesarios para la elaboración de la receta suministrada por el cocinero
 - d) Ingredientes necesarios para la elaboración de la receta suministrada por el cocinero
 - e) Material desechable (platos, vasos, servilletas, papel de cocina, etc)
 - f) Cubo de basura para plásticos, vidrio y resto
4. 1 frigorífico para la conservación de todos los ingredientes de los participantes.
5. 2 fregaderos con toma de agua y desagüe.
6. Diseño, suministro e instalación de los siguientes elementos gráficos
 - a) Pancarta para escenario de 2 x 3,5 m anunciando el evento
 - b) 2 Banderolas anunciando el evento.
 - c) 5 Banderolas con los nombres de los equipos participantes
 - d) Piezas para redes sociales
7. Suministro e instalación de equipo de sonido, con micrófonos de diadema para el presentador del acto y el cocinero, sonido para representación musical de los equipos y con música ambiental durante la celebración del evento,
8. Suministro e instalación de equipo de video proyección, pantallas y cámara para ir proyectando la elaboración de las recetas de los equipos participantes.
9. Realización de todo el evento en streaming para emitirlo en redes sociales
10. Suministro e instalación de 4 aseos portátil.
11. Diseño, edición y suministro de 15 trofeos de metacrilato para los miembros de los equipos participantes.
12. 15 sets de cocina (Delantales, utensilios de cocina, recetarios, etc) para los miembros de los equipos participantes.
13. Cinco excursiones a los equipos participantes valoradas en 750€, 600€, 450€, 300€ y 300€.
14. Cinco transportes en autobús del colegio al lugar de celebración del evento y vuelta para los colegios participantes.
15. Solicitud de permiso de ocupación de vía pública, incluyendo el proyecto técnico y demás trámites necesarios para la celebración del evento.
16. Organización y coordinación del acto.

NOTA: Si participan menos equipos en la final del concurso, se ajustará todo al número de equipos participantes y no se generará el gasto relativo a esos equipos, y por tanto no se incluirá en la factura final.

CLÁUSULA TERCERA.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

Los licitadores interesados deberán presentar su propuesta económica, firmada digitalmente, a cerca@alicante.es, y adjuntando los siguientes datos:

- Nombre, apellidos y currículum del presentador y mantenedor del acto. Se tendrá en

DOCUMENTO DOCUMENT ANEXAT	ÓRGANO CONSUMO	REFERENCIA COFO2025000005
Código Seguro de Verificación: e821dd93-8dda-405a-bbb9-dace90dc37 Origen: Administración Identificador documento original: ES_L01030149_2025_23560753 Fecha de impresión: 28/10/2025 09:20:15 Página 4 de 6	FIRMAS 1.- JUAN CARLOS VICTORIA MONTERO (Responsable CERCA), 27/10/2025 09:33 2.- REMEDIOS MARTINEZ MUNERA (Jefa Servicio), 27/10/2025 13:33 3.- LOPEZ RODRIGUEZ LIDIA (Concejala), 28/10/2025 08:22	



- cuenta la experiencia en eventos similares.
- Nombre, apellidos y currículum del cocinero. Se tendrá en cuenta la experiencia en eventos similares.
 - Descripción de los elementos para formar los puestos de cocinado de cada uno de los equipos:
 - Mesas o mostrador. Descripción detallada del mueble a utilizar.
 - Cocina eléctrica con un mínimo de dos fuegos. Descripción detallada de la marca y modelo a utilizar.
 - Utensilios necesarios para la elaboración de la receta suministrada por el cocinero. Descripción detallada de cada uno de los utensilios que se pondrán a disposición de los equipos
 - Receta que van a elaborar. Descripción detallada de la receta que se va a elaborar, teniendo en cuenta que será desarrollada en primera instancia por el cocinero y posteriormente por alumnos de 1º y 2º de primaria, por lo que deberá ser una receta saludable, sostenible, económica y relativamente sencilla su elaboración, pero que permita variedades que puedan introducir cada uno de los equipos.
 - Ingredientes necesarios para la elaboración de la receta suministrada por el cocinero. Descripción detallada de todos los ingredientes que se van a aportar a cada uno de los equipos.
 - Material desechable (platos, vasos, servilletas, papel de cocina, etc). Descripción detallada del material desechable y cantidad.
 - Cubo de basura para plásticos, vidrio y resto
 - 1 frigorífico para la conservación de todos los ingredientes de los participantes. Descripción detallada de la marca y modelo.
 - Suministro e instalación de equipo de sonido para el presentador del acto, para representación musical de los equipos y con música ambiental durante la celebración del evento. Descripción detallada de equipo, teniendo en cuenta micrófono para cocinero, presentador y para actuación musical de los equipos.
 - Suministro e instalación de equipo de video proyección, pantallas y cámara para ir proyectando en la pantalla la elaboración de las recetas de los equipos participantes. Descripción detallada de los equipos y del personal necesario para ir grabando el concurso.
 - Realización de todo el evento en streaming para emitirlo en redes sociales. Descripción detallada del formato y la plataforma para emitir en streaming.
 - Diseño, edición y suministro de 15 trofeos de metacrilato para los miembros de los equipos participantes. Descripción y fotos de los mismos.
 - 15 sets de cocina (Delantales, utensilios de cocina, recetarios, etc) para los miembros de los equipos participantes. Descripción de la composición del set de cocina con los elementos que lo conforman.
 - Cinco excursiones a los equipos participantes valoradas en 750€, 600€, 450€, 300€ y 300€. Descripción detallada de las excursiones propuestas.

El criterio de selección no será únicamente el precio ofertado, ya que se tendrá en cuenta toda la propuesta en su conjunto según la descripción de los elementos facilitada.

La propuesta tendrá que ser valorada como suficiente y adecuada para la celebración de ambos eventos, por el técnico responsable del mismo, para proceder a la aceptación de la propuesta económica presentada.

La presentación de la oferta presupone la aceptación de todas las obligaciones y condiciones detalladas en la cláusula segunda.

DOCUMENTO DOCUMENT ANEXAT	ÓRGANO CONSUMO	REFERENCIA COFO2025000005
Código Seguro de Verificación: e821dd93-8dda-405a-bbb9-dace90dc37 Origen: Administración Identificador documento original: ES_L01030149_2025_23560753 Fecha de impresión: 28/10/2025 09:20:15 Página 5 de 6		FIRMAS 1.- JUAN CARLOS VICTORIA MONTERO (Responsable CERCA), 27/10/2025 09:33 2.- REMEDIOS MARTINEZ MUNERA (Jefa Servicio), 27/10/2025 13:33 3.- LOPEZ RODRIGUEZ LIDIA (Concejala), 28/10/2025 08:22



CLÁUSULA CUARTA. RESPONSABLE DEL CONTRATO

A efectos de lo dispuesto en el artículo 62 de la Ley de Contratos del Sector Público, se propone como responsable del contrato al Técnico Responsable del Centro Educativo de Recursos de Consumo.

CLÁUSULA QUINTA. RELACIONES CON LA EMPRESA CONTRATISTA

El contratista ejecutará el contrato con sujeción a la presente memoria y a las instrucciones que se le dieran por el responsable del contrato.

La empresa contratista deberá designar un coordinador o responsable de su plantilla para desempeñar las labores de dirección/coordinación de la ejecución del contrato y de interlocución con el responsable del contrato en todo lo relativo a las cuestiones derivadas de la ejecución del contrato; la de distribuir el trabajo entre el personal encargado de la ejecución del mismo; impartirá a dicho personal las órdenes e instrucciones de trabajo que sean necesarias en relación con la prestación del servicio contratado; supervisará el correcto desempeño por parte del personal integrante del equipo de trabajo de las funciones que tienen encomendadas.

La empresa contratista velará especialmente porque los trabajadores adscritos a la ejecución del contrato desarrollen su actividad sin extralimitarse en las funciones desempeñadas respecto de la actividad delimitada en los pliegos como objeto del mismo.

El contratista no podrá mantener relación institucional, hacer declaraciones a medios de comunicación o entregar documentación o datos, sobre temas concernientes al presente contrato, sin la autorización de la Concejalía competente.

CLÁUSULA SEXTA. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

El contratista deberá contar con una póliza de responsabilidad civil por una cuantía mínima de 50.000 euros, por riesgos profesionales frente a terceros, incluido el personal propio, causados por la actividad que desarrolla, que cubra todo el período de vigencia del contrato.

CLÁUSULA SÉPTIMA. PLAZO PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las propuestas se admitirán hasta las 14:00 horas del viernes 31 de octubre de 2025.

Alicante, a 27 de octubre de 2025



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
Este documento es una copia auténtica del documento electrónico original. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los docs. firmados accediendo al apartado Validación de Documentos de la Sede Electrónica del Ayto. de Alicante: <https://sedeelectronica.alicante.es/validador.php>

ANEXO I: CÁLCULO DE LOS IMPORTES DE LOS SERVICIOS Y SUMINISTROS A PRESTAR

SERVICIOS Y SUMINISTROS	UNIDADES	PRECIO UNITARIO (Sin IVA)	PRECIO TOTAL (Sin IVA)
Presentador/a y mantenedor/a del acto	1	300 €	300 €
Cocinero/a	1	300 €	300 €
Suministro e instalación de puestos de cocinado, incluyendo mobiliario, utensilios, ingredientes y demás elementos descritos	6	500 €	3.000 €
Frigorífico	1	300 €	300 €
Fregaderos con toma de agua y desagüe	2	100 €	200 €
Diseño, suministro e instalación de los siguientes elementos gráficos: 1 Pancarta para escenario de 2 x 3,5 m anunciando el evento, 2 Banderolas de 2 x 1 m anunciando el evento, 5 Banderolas con los nombres de los equipos participantes y Piezas para redes sociales	1	1.500 €	1.500 €
Suministro e instalación de equipo de sonido, con micrófonos inalámbricos de diadema para presentador y cocinero y micrófonos para actuación musical de los equipos, así como música ambiental durante la celebración del evento	1	500 €	500 €
Suministro e instalación de equipo de video proyección y cámara para ir proyectando en la pantalla la elaboración de las recetas de los equipos participantes.	1	1.500 €	1.500 €
Realización de todo el evento en streaming para emitirlo en redes sociales	1	400 €	400 €
Suministro e instalación de aseos portátiles para el aforo	4	150 €	600 €
Diseño, edición y suministro de 15 trofeos de metacrilato para los miembros de los equipos participantes.	15	40 €	600 €
Sets de cocina (Delantales, utensilios de cocina, recetarios, etc) para los miembros de los equipos participantes.	15	30 €	450 €
Premios excursiones a los equipos participantes	1	2.400 €	2.400 €
Transportes en autobús del colegio al lugar de celebración del evento y vuelta para los colegios participantes.	5	150 €	750 €
Gastos de solicitud de permiso de ocupación de vía pública y demás trámites necesarios para la celebración del evento.	1	500 €	500 €
Organización y coordinación de los actos	1	1.000 €	1.000 €
TOTAL			14.300 €