



**Centros de Arte,
Cultura y Turismo
LANZAROTE**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁN LA CONTRATACIÓN DEL
SERVICIO Y SUMINISTRO DE CATERING ALMUERZO Y MERIENDAS PARA LA 35 FERIA
INSULAR DE ARTESANÍA DE LOS DOLORES 2024.**

Expte: 1927/2024





**Centros de Arte,
Cultura y Turismo**
LANZAROTE

1.- OBJETO:

El objeto del presente pliego es definir el alcance, ámbito y contenido de las condiciones que ha de regir la contratación del **SUMINISTRO Y SERVICIO DE CATERING ALMUERZO Y MERIENDAS PARA LA 35 FERIA INSULAR DE ARTESANÍA DE LOS DOLORES 2024**, durante la fechas establecidas en el Anexo del presente pliego.

El adjudicatario se encargará del servicio de suministro de los almuerzos y meriendas, así como del servicio de camareros.

2.- DIVISIÓN EN LOTES:

El objeto del contrato no es susceptible de división en lotes por su propia naturaleza.

La realización de manera independiente de las diversas prestaciones comprendidas en el objeto del contrato por parte de diferentes contratistas dificultaría la correcta ejecución del mismo desde el punto de vista técnico y de su propia ejecución, entrañando un posible riesgo sanitario y de control de trazabilidad de los alimentos. Por ello, no sería posible su división por lotes.

3.- DURACIÓN DEL CONTRATO:

La duración del contrato se extenderá del 9 al 15 de septiembre, ambos incluidos, teniendo en cuenta las fechas de celebración del evento y cuyos servicios se especifican en el Anexo I del presente pliego.





**Centros de Arte,
Cultura y Turismo
LANZAROTE**

4. ACTIVIDADES OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del presente contrato se enmarca, según el Vocabulario Común de Contratación Pública,

CPV: 55322000-3 Servicios de elaboración de comidas;

CPV: 55520000-1 Servicios de suministro de comidas desde el exterior.

5.- DESTINATARIOS:

Los destinatarios de este servicio serán los artesanos/as, participantes en talleres y personal de la organización.

6.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO: LUGAR , PERIODO Y HORARIO DEL SERVICIO:

Este servicio comprenderá la adquisición de los productos de alimentación que formarán los correspondientes menús, los utensilios y menaje necesarios para su elaboración así como para el transporte, distribución y dispensación al usuario final. El servicio también incluye todo lo necesario para su elaboración, envasado y conservación por parte de la adjudicataria en sus propias instalaciones y el traslado al Centro de destino en contenedores isotérmicos y vehículos adecuados para tal finalidad.

La prestación del servicio se realizará en las instalaciones de la Feria Insular de Artesanía ubicadas en Mancha Blanca, Tinajo y donde se dispondrá de un espacio habilitado para tal fin.

Dicho espacio sólo dispone de mesas, sillas, contenedores de basura y punto de luz. El resto de necesidades para la correcta prestación del servicio las debe aportar la empresa

Centros de Arte, Cultura y Turismo. Cabildo de Lanzarote

Ctra de San Bartolomé, nº 71. 35500 Arrecife de Lanzarote

Teléfono: 928 80 15 00

www.centrosturisticos.com | www.cactlanzarote.com





**Centros de Arte,
Cultura y Turismo
LANZAROTE**

adjudicataria.

Los servicios y horarios se detallan a continuación:

Buffet Almuerzo: 13:30 a 15:30 h

Buffet Merienda: 17:30 a 19:30 h

7.- CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS:

La empresa licitadora deberá contar con sus instalaciones de producción de manera física en Lanzarote y donde elaborará, con suficiente antelación, la propuesta de menús para el periodo de ejecución del servicio. Estos menús deberán ajustarse a lo establecido en el Anexo I del presente pliego.

- Será necesario disponer del menú diario con la información nutricional y las indicaciones de alérgenos. Además deberá contar con opción vegana/vegetariana. (Se facilitará listado de alérgenos así como el número de dietas veganas).

- Los menús tanto almuerzo como merienda no incluye bebida pero si pan, postre, café e infusión. Se solicita una merienda saludable: café/infusión, pulguitas variadas, yogur, bizcochón y fruta.

- El catering para las actividades puede ser para niños/as o para adultos. Y se podrá solicitar tanto en formato individual (bolsas con merienda/desayuno) o para grupos. No incluye bebida (Se facilitará fechas, horarios y formato cuándo esté la programación).





**Centros de Arte,
Cultura y Turismo
LANZAROTE**

La empresa elaborará los menús con materia prima de primera calidad y evitará en lo posible la monotonía de los menús que deberán ser variados. Igualmente, se dispondrá de una cantidad suficiente de comida para cubrir las necesidades nutricionales de los comensales.

7.1.- Menús de situaciones especiales

La empresa adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales de los comensales, teniendo en cuenta los casos de alergias e intolerancias, exención de algunos alimentos, enfermedades comunes o puntuales, etc.

Por lo tanto, la empresa adjudicataria contará con un listado de alimentos y aditivos permitidos/prohibidos en cada caso, basado en la información aportada por la familia.

Por ello, a modo general deben cumplirse las siguientes recomendaciones:

- Declarar todos los ingredientes empleados en la elaboración de los menús.
- Asegurar un sistema claro de identificación y etiquetado de los menús.
- Como en cualquier otro menú debe asegurarse la variedad.
- Se intentará en la medida de lo posible que la comida sea lo más parecida a la del resto de comensales, pero eliminando totalmente el alérgeno - o alimento concreto- del menú y otros productos que lo puedan contener como aditivo, lo que implica un riguroso análisis de las etiquetas de los alimentos.
- Se evitarán aquellos alimentos de los que no se tenga la certeza que no contienen los alimentos prohibidos, limitando al máximo los productos industriales.





**Centros de Arte,
Cultura y Turismo**
LANZAROTE

Todos estos menús especiales tendrán el mismo coste que el resto.

8.- PERSONAL:

Todo el personal dependerá exclusivamente del adjudicatario del contrato, que tendrá los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono debiendo cumplir todas las obligaciones en materia de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el trabajo.

El personal estará debidamente cualificado, de acuerdo con la normativa de aplicación y deberá disponer del certificado de manipulador de alimentos, manteniendo un correcto trato con la organización .

Si el comportamiento del personal no fuera correcto o se observa poco cuidado en el desempeño cometido, el Responsable del contrato podrá exigir que se sustituya la persona en cuestión.

El adjudicatario se compromete a sustituir a su personal cuando las circunstancias lo requieran y sin ningún cargo adicional para esta Entidad.

A tales efectos, el contratista designará un representante que será el interlocutor con el Responsable del contrato, y deberá tener poder suficiente para tomar las decisiones que deban adoptarse sobre las prestaciones contratadas, así como ejecutar las mismas, sin que tales actuaciones puedan verse afectadas por falta de capacidad decisoria legal o formal.

El representante del contratista supervisará el buen rendimiento de su personal,



**Centros de Arte,
Cultura y Turismo
LANZAROTE**

organizando y coordinando el trabajo y el cumplimiento de las obligaciones previstas en el punto 9, así como responder por el resultado final de las operaciones. Del mismo modo, resolverá los problemas que plantee la prestación del servicio.

9.- OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO:

En primer lugar, sin perjuicio de las obligaciones generales que derivan también del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, hay que tener en cuenta que la empresa adjudicataria deberá cumplir Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, recogiendo normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, en Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, y en el Reglamento (CE) No 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y la manipulación de los mismos por parte del personal de la empresa.

La empresa que suministra las comidas deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) y dada de alta para la Cat/Activ 102. Fabricación, elaboración o transformación Comidas preparadas para colectividades. El RGSEAA está regulado por el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos modificado por Real Decreto





**Centros de Arte,
Cultura y Turismo
LANZAROTE**

682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia.

La empresa contratista es la única responsable de la gestión financiera del presente contrato, especialmente en lo referente a sus proveedores y al personal necesario.

Será cuenta de la empresa el pago de los sueldos y salarios que devenguen sus trabajadores, las cuotas de seguridad social, el seguro de accidentes, así como cualquier otra prestación o pago que, conforme a la legislación vigente, deban ser abonados por los empresarios. La contratista presentará, a requerimiento de esta Entidad, los documentos acreditativos de estos pagos.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos y disponer de autorización en vigor del Registro Sanitario en la Comunidad Autónoma de Canarias.

Asimismo, deberá ajustarse a lo concretado en la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales.

Los envases para el envasado y embalado provendrán de una empresa autorizada para la elaboración de materiales en contacto con los alimentos y estará inscrito en el RGSEAA.





**Centros de Arte,
Cultura y Turismo
LANZAROTE**

Además, serán a cargo de la empresa las siguientes obligaciones y costos:

- Diseño y preparación en los menús.
- Materias primas y su confección en alimentos, estando la empresa obligada a acreditar documentalmente que todas sus materias primas y productos alimenticios a suministrar proceden de empresas autorizadas, con su nº de registro sanitario vigente.
- Los aderezos de las comidas si fueren necesarios tales como aceite, sal, vinagre, azúcar, etc.

Durante el desarrollo de sus actividades, será responsable de los daños causados a personas y bienes tanto si pertenecen al adjudicatario, a la empresa o a terceros derivados de la ejecución del contrato.

El adjudicatario se obliga a concertar y mantener actualizada durante la vigencia del Contrato una Póliza de Responsabilidad Civil que cubra los posibles riesgos que asume bajo este contrato y que específicamente cubra los riesgos de intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, ante la empresa o terceros, por un importe mínimo de 100.000 euros. Una copia de la póliza será entregada a esta Entidad, con carácter previo a la formalización del contrato.

La responsabilidad establecida en los puntos anteriores no sustituye a la responsabilidad civil, penal o laboral en que pueda incurrir el adjudicatario. El cumplimiento de las normativas de carácter estatal y de la Comunidad Canaria y respecto a las normas higiénico-sanitarias sobre instalaciones, funcionamiento, elaboración y distribución de comidas preparadas, así como las referidas a la higiene relativa a los productos alimentarios y todas aquellas que se pudieran aprobar durante el desarrollo del contrato.



**Centros de Arte,
Cultura y Turismo
LANZAROTE**

El transporte y cuidado de la cadena de frío o calor de los menús que deberán suministrarse a una temperatura correcta.

El contratista deberá poner en conocimiento, de forma inmediata, cualquier anomalía de carácter higiénico-sanitaria que pudiera detectar y, en todo caso, confeccionará un parte de cuantas incidencias puedan presentarse y deberá entregar al Responsable del contrato en relación con sus proveedores.

Será responsabilidad de la empresa adoptar cuantas medidas se impongan por las autoridades sanitarias en relación con las medidas de seguridad y salubridad, sin que esto implique modificación de las condiciones contractuales pactadas. Concretamente, en lo referente a las obligaciones de transporte se deberán cumplir las previsiones del Real Decreto 1021/2022, concretamente las del Art. 4, así como el Art. 30 y concordantes del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, respecto de las comidas preparadas.

Además, los contenedores, recipientes y envases serán preferentemente de acero inoxidable ya que este material facilita el mantenimiento de las temperaturas correctas y deberán estar perfectamente identificados y/o etiquetados para que se permita conocer en todo momento su contenido.

10. ADSCRIPCIÓN DE MEDIOS MATERIALES:

Será obligación del contratista disponer de medios de transporte, equipos de refrigeración, mantenedores de calor y de cualesquiera otros medios materiales necesarios para la ejecución de las distintas prestaciones que conforman el objeto del



**Centros de Arte,
Cultura y Turismo**
LANZAROTE

contrato. De la misma manera, será obligación del contratista disponer del personal necesario para el cumplimiento del contrato debidamente.

11.- CONTROL E INSPECCIÓN DEL SERVICIO:

La Entidad de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 190 y 261 apartado F de la LCSP podrá ejercer de una manera continuada y directa la inspección y vigilancia del trabajo contratado a través del responsable del contrato, sin perjuicio de que pueda confiar **tales** funciones a cualquiera de sus órganos, si bien dará cuenta al adjudicatario de las personas que han de tener relación directa con él.

A tal fin, los responsables municipales podrán visitar las instalaciones y los vehículos de transporte, previo aviso, de la empresa adjudicataria para conocer los medios y procedimientos aplicados por la empresa en la prestación del servicio.

El adjudicatario facilitará los medios necesarios para el examen de cualquier proceso o fase del servicio a las personas designadas a tal efecto, mediante los cuales se comprobará la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados, así como el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de alimentos, locales y materiales utilizados en la prestación del servicio.

12.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN:

De conformidad con lo previsto en el artículo 202 LCSP, en el presente pliego se establecen como condiciones especiales de ejecución del contrato las siguientes:





**Centros de Arte,
Cultura y Turismo
LANZAROTE**

1.- De carácter social: el adjudicatario además de cumplir, respecto de los trabajadores vinculadas a la ejecución del contrato, las disposiciones legales, reglamentarias y convencionales vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de seguridad y salud en el trabajo, deberá cumplir el convenio colectivo aplicable, abonando, en todo caso, al menos el salario recogido en el mismo según la categoría profesional que le corresponda al trabajador.

2.- De tipo ambiental: El contratista utilizará en su proceso de ejecución del servicio un sistema de reciclado de todo el material utilizado, ya sean envases de cartón o plástico y la utilización de embolsados biodegradables.

Dichas condiciones especiales de ejecución tendrán naturaleza de obligación esencial del contrato, por lo que, en caso de incumplimiento, pueden ser causa de resolución del contrato de conformidad con lo previsto en el artículo 211 LCSP.

13.-MODIFICACIONES DEL CONTRATO:

Una vez formalizado el contrato, el órgano de contratación sólo podrá introducir modificaciones en el mismo por razones de interés público, en los supuestos y con límites establecidos en el artículo los 203 y siguientes de la LCSP.

No obstante, lo anterior, conforme a lo previsto en la Disposición Adicional trigésimo-tercera y en el artículo 309 de la LCSP, en el presente contrato se podrá incrementar el número de unidades de ejecución hasta el porcentaje del 10% del precio del contrato, sin que sea preciso tramitar el correspondiente expediente de modificación, las cuales podrá ser recogidas en la liquidación.



**Centros de Arte,
Cultura y Turismo**
LANZAROTE

La modificación no podrá suponer el establecimiento de nuevos precios unitarios no previstos en el contrato.

14.- VALOR ESTIMADO DE CONTRATO Y PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Tal y como se ha indicado, el servicio se realiza de acuerdo a las especificaciones detalladas en el Anexo I.

El presupuesto base de licitación, asciende a **28.930,00 € (veintiocho mil novecientos treinta euros)** impuestos no incluidos.

Los cálculos realizados para determinar el presupuesto máximo del contrato son una estimación basada en los servicios y consumos constatados en anteriores contratos con idénticos objetos.

Servicio	Nº Comensales	Precio Máximo	Importe total
Menú/Almuerzo	1090	17,00€	18.530,00 €
Merienda saludable	1200	8,00€	9.600,00 €
Catering actividades	100	8,00€	800,00 €
			28.930,00 €
10 % Posible incremento de unidades			2.893,00 €
			31.823,00 €



15. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

Según lo dispuesto en el artículo 145 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector público, “La adjudicación de los contratos se realizará utilizando una pluralidad de criterios de adjudicación en base a la mejor relación calidad-precio, que se evaluará con arreglo a criterios económicos y cualitativos [...]”. Se establecen los siguientes criterios:

Crterios	Ponderación
Oferta económica	Hasta un máximo de 70 puntos*
Certificado de seguridad alimentaria ISO 22000 o equivalente	7 puntos
Certificado de calidad ISO 9001 o equivalente	7 puntos
Certificado de calidad ISO 14001 o equivalente	7 puntos
Uso de vehículos eléctricos o híbridos	5 puntos
Estar inscrito en registro oficial de huella de carbono <i>De acuerdo al art. 24 de la Ley 6/2022, de 27 de diciembre, de cambio climático y transición energética de Canarias</i>	4 puntos

* La oferta más económica tendrá la puntuación máxima. El licitador que no oferte mejora sobre el importe máximo de licitación será evaluado con cero puntos. El resto de las ofertas se valorarán en proporción inversa a las cuantías ofertadas respecto a la oferta más económica siendo la fórmula a aplicar la siguiente:



**Centros de Arte,
Cultura y Turismo**
LANZAROTE

$$Po = Pm * \frac{Pl - Of}{Pl - Oe}$$

Po= Puntuación Obtenida

Pl = Precio de licitación

Of = Oferta realizada

Pm = Puntuación máxima posible (70 ptos)

Oe = Oferta más económica





Anexo I

SERVICIO CATERING

HORARIOS: Buffet Almuerzo: 13:30 a 15:30 h | Buffet Merienda: 17:30 a 19:30 h

SOLICITUD

1. Solicitud de menú/almuerzo para 30 personas los días **9 y 10 de septiembre de 2024**. Menú diario sin bebida con postre y café / infusión.
2. Solicitud menú/almuerzo para **200 pax** del **11 al 15 de septiembre 2024**. + personal de servicio y limpieza de mesas.
3. Solicitud de merienda saludable para **200 pax** del **10 al 15 de septiembre de 2024**. + personal de servicio. (Café/infusión, pulguitas variadas, yogur, bizcochón y fruta)
4. Solicitud de catering para actividades: Estimado 20 personas por 5 actividades:
 - Miércoles, 11 de septiembre a las 17:30 catering merienda para 20 adultos (Se servirá en el comedor, se puede añadir al buffet de la merienda y se habilitará mesas reservadas para el grupo).
 - Miércoles, 11 de septiembre a las 18:30 catering merienda para



	<p>20 adultos (Se servirá en el comedor, se puede añadir al buffet de la merienda) y se habilitará mesas reservadas para el grupo).</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Miércoles, 11 de septiembre a las 19:00</u> bolsas individualizadas con merienda para 20 niños.• Catering para otras dos actividades.
--	---

NOTAS:

- Será necesario disponer del menú diario con la información nutricional y las indicaciones de alérgenos. Además deberá contar con **opción vegana/vegetariana**. (Se facilitará listado de alérgenos así como el número de dietas veganas).
- Los menús tanto almuerzo como merienda no incluye bebida pero si pan, postre, café e infusión. Se solicita una merienda saludable: (café/infusión, pulguitas variadas, yogur, bizcochón y fruta)
- El **catering para las actividades** puede ser para niños/as o para adultos. Y se podrá solicitar tanto en formato individual (bolsas con merienda/desayuno) o para grupos. No incluye bebida (Se facilitará fechas, horarios y formato cuándo esté la programación)
- El servicio solicitado incluye personal de servicio de catering, montaje y limpieza





**Centros de Arte,
Cultura y Turismo**
LANZAROTE

del mismo tanto para el almuerzo como la merienda.

- En el comedor sólo se dispone de mesas, sillas, contenedores de basura y punto de luz. El resto necesario para el servicio lo debe aportar la empresa. La vajilla y los cubiertos **no pueden ser de usar y tirar** para la comida principal.
- El personal de la feria se encargará del control de acceso al comedor dónde se habilitará el buffet de almuerzo y merienda.

