



PREGO DE PRESCRICIÓN TÉCNICAS QUE VAN REXE-LO PROCEDIMENTO ABERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO, CUN ÚNICO CRITERIO DE ADXUDICACIÓN PARA A CONTRATACIÓN DO SERVIZO DE CÁTERING PARA O “XANTAR PARA AS PERSOAS MAIORES 2024”

1.- OBXECTO

É obxecto do presente prego o establecemento das estipulacións técnicas que rexerán na contratación do servizo de cátering para realizar o **“XANTAR PARA AS PERSOAS MAIORES 2024”**, a 750 comensais como máximo, que terá lugar no polideportivo municipal, sito na rúa Venecia deste concello o día 25 de outubro de 2024, sendo o seu horario de 14:30 a 20:30 horas.

2.- SERVIZOS A CONTRATAR

O servizo obxecto deste contrato comprenderá a montaxe, desmontaxe, o subministro e preparación do menú, o servizo de camareiros, a decoración do recinto espazo da realización do evento, así como a colocación de moqueta no chan e toda a infraestrutura e equipamento necesario para a actividade e a limpeza do local.

Ademais do exposto anteriormente, o contratista colocará sistemas de calefacción no recinto que deberán ser utilizados no caso de que o requira o membro da corporación local ó cargo do evento.

En canto ó menú, este tratarase dun almorzo servido en mesa que constará, como mínimo e por persoa, de:

- 1) Boi (500 gramos)
- 2) Lagostinos (250 gramos)
- 3) Pescada (350 gramos e comprada en lonxas locais)
- 4) Carne de tenreira (250 gramos) e guarnición
- 5) Sobremesas (torta ou similar)
- 6) Pan

En canto ás bebidas:





A POBRA DO CARAMIÑAL CONCELLO

- 1) Viño D.O. Albariño
- 2) Viño D.O. Mencía
- 3) Auga e refresco
- 4) Café e licores tipo licor café e crema de augardente

O adxudicatario, tendo en conta o espazo que se facilita por parte do Concello para a realización deste acto, terá que por á disposición todos aqueles medios técnicos, infraestrutura (mesas, cadeiras, enxoval, xogos de cubertos, cristalaría, manteis, moqueta etc.) así como polo menos 1 camareiro/a por cada 18 comensais.

A limpeza do recinto, a montaxe e a desmontaxe de cadeiras, mesas e calquera outra infraestrutura necesaria para cumprir efectivamente o obxecto deste contrato, correrán a conta da empresa adxudicataria e levarase a cabo no tempo necesario con anterioridade, e con posterioridade, á realización do evento.

Para iso solicitará do Concello o acceso ó recinto onde vai ter lugar o evento, cunha antelación que o contratista estime suficiente, sen resultar esta excesiva e que impida o desenvolvemento das actividades que normalmente se veñen facendo no recinto.

A empresa adxudicataria encargarse de acondicionar e decora-lo recinto para a realización do encontro.

Tamén disporá de persoal suficiente para o control de entrada e acomodación das persoas asistentes.

O Concello, a través de persoal desprazado ata o evento, exercerá o labor de organización, supervisión, control e avaliación da execución do contrato, para un óptimo desenvolvemento do servizo.

3.- ORZAMENTO DO CONTRATO

O orzamento, na oferta que se presente por comensal, deberá ter en conta o número máximo de persoas a quen se deberá presta-lo servizo, que é de 750 comensais.

Para o cálculo do orzamento tivéronse en conta os datos existentes na contabilidade municipal relativos á realización do evento en anos anteriores, axustados a prezos de mercado e o incremento das materias primas e man de obra, e partindo da base do número máximo de asistentes, que foi de 750 persoas, o prezo por asistente/comensal será de 47,50 euros, IVE incluído, aboándose o prezo resultante de multiplicar esta contía polo número efectivo de asistentes/comensais.

En todo caso, e en previsión dunha posíbel baixa afluencia, asegúrase que o prezo





A POBRA DO CARAMIÑAL CONCELLO

mínimo para percibir pola persoa ou entidade licitadora adxudicataria será o correspondente a 400 comensais, para os efectos de retribuí-la parte do contrato destinada á organización do evento e o persoal asignado a este.

O valor estimado do contrato, artigo 101 LCSP, ascende á contía de 32.385,00 euros (IVE excluído), o cal se determina segundo o seguinte:

Prezo por asistente/comensal:	43,18 euros.
IVE 10%:	4,32 euros.
Prezo total:	47,50 euros.
Número máximo asistentes:	750
Valor estimado: 43,18 euros x 750 asistentes:	32.385,00 euros.

O orzamento máximo de licitación determínase repercutindo o IVE ao valor estimado do contrato:

Base (valor estimado)	32.385,00 euros
IVE 10%:	3.238,50 euros.
Orzamento máximo de licitación:	35.623,50 euros.

Polo tanto o orzamento base de licitación, art. 100 LCSP, coincidente co orzamento máximo de execución por contrata, ascende á contía de 35.623,50 euros.

Esta contía inclúe toda a modificación, axuste ou adaptación que precise a proposta seleccionada para a súa mellor acomodación ós obxectivos perseguidos, sempre que o Concello da Pobra do Caramiñal o manifeste explicitamente.

4.- DIFUSIÓN

Para fomenta-la participación de maiores no encontro, o Concello da Pobra do Caramiñal dará publicidade á actividade a través de carteis, anuncios na páxina *web* institucional e nas redes sociais etc.

A empresa adxudicataria estará obrigada a facer constar, na información que elabore correspondente ó evento, en calquera caso, que a súa organización e financiamento corresponde ó Concello da Pobra do Caramiñal.





5.- CARACTERÍSTICAS DA PRESTACIÓN DO SERVIZO

5.1.- Elaboración e entrega dos menús.

Utilizaranse os sistemas de elaboración que se indican a seguir:

- > En quente, mantendo a cadea de calor con sistemas adecuados.
- > En frío: tras confecciona-la comida arrefriarase mediante instalacións axeitadas de abastecemento de calor, transportándose en frío e antes de consumilas, require instalacións para quenta-la comida adecuadamente.
- > Tanto nun coma noutro sistema, complementarase os pratos principais do menú con ensaladas, salsas, patacas fritas ou cocidas ou acompañamentos similares.
- > Acreditarase que se dispón dos medios necesarios para a elaboración e distribución das comidas, describindo os procesos de elaboración, almacenamento, transporte e distribución que asegure: se o sistema de produción ofertado tanto en frío coma en quente sexan nas temperaturas adecuadas de conservación.

5.2.- Distribución e entrega das racións

O menú confeccionado transportarase en vehículos acondicionados para tal fin e será debidamente entregado no horario que se indique polo Concello da Pobra do Caramiñal, no lugar establecido.

A disposición nos pratos e nos carros de distribución, así como o seu transporte ata o recinto onde terá lugar o evento, organización do comedor, equipamento, colocación e decoración das mesas etc., realizarase por persoal da empresa adxudicataria.

6.- OBRIGAS DA OU DO ADXUDICATARIO

6.1.- Cumprimento da normativa vixente en materia de hixiene dos alimentos

A empresa adxudicataria deberá cumpri-la lexislación vixente en materia de hixiene dos alimentos, en concreto o Regulamento UE 852/2004; o Real decreto 3484/2000 e o Real decreto 202/2000, ou os que no seu momento os substitúan.





**A POBRA
DO CARAMIÑAL
CONCELLO**

Así mesmo, a empresa deberá dispoñer da autorización en vigor do rexistro sanitario na comunidade autónoma que habilite a empresa para presta-lo servizo.

6.2.- Prevención de riscos laborais

A empresa que desenvolva o servizo deberá axustarse ó concretado na normativa vixente en materia de prevención de riscos laborais sobre as seguintes materias:

- > Planificación da prevención de riscos e saúde laboral, así como a avaliación periódica dela
- > Avaliación dos postos de traballo e planificación das medidas preventivas derivadas da avaliación
- > Ordenación do conxunto coherente e xeral de medidas preventivas e control da efectividade destas
- > Formación e adestramento no uso da maquinaria que se utilice no desempeño da súa tarefa.
- > Os equipos de traballo e maquinaria axustaranse á normativa vixente nesta materia.
- > Cumprimento nas obrigas dispostas de cara ó persoal traballador, en relación co seu dereito á participación, comunicación, formación e información sobre materia de riscos laborais. Deste xeito, o persoal traballador ha de estar debidamente informado sobre os riscos a que está exposto (riscos existentes) e a forma de prevelos (prevención activa previa ó dano).

6.3.- Obrigas respecto dos alimentos proporcionados

A empresa adxudicataria responsabilizarase da calidade e bo estado dos alimentos.

6.4.- Obrigas respecto do equipamento e material necesario

O equipamento complementario que a empresa estime necesario introducir para a adecuada prestación do servizo será ó seu cargo e deberá ser retirado á finalización do contrato.

6.5.- Outras obrigas da ou do adxudicatario:

- > Comprometerse a adopta-las medidas necesarias, así como dispoñer dos medios humanos e materiais adecuados para a óptima prestación do servizo obxecto do contrato e do seu control de calidade, sendo do seu exclusivo cargo tódolos gastos que orixine este compromiso.
- > Tamén correrán do seu cargo tódolos medios auxiliares de características





A POBRA DO CARAMIÑAL CONCELLO

especiais que sexan necesarios para o desenvolvemento da tarefa e a formación adecuada do persoal para o mellor desenvolvemento do servizo.

- > A planificación normal do servizo é tarefa da empresa adxudicataria, sempre que esta non sexa contraditoria respecto á propia actividade planificada. Esta planificación será aprobada previamente a súa implantación por parte das ou dos responsábeis do Concello, os cales darán o visto e prace.
- > Durante o desenvolvemento das súas actividades será responsábel dos danos causados a persoas e bens en xeral, tanto se pertencen á persoa ou entidade adxudicataria ou a terceiros, derivados da execución do contrato.
- > O/a adxudicatario/a presentará unha póliza de responsabilidade civil xeral en vigor á data da realización do encontro, onde figure como actividade asegurada o literal do obxecto de contrato, cun límite mínimo de 600.000,00 euros por sinistro/ano e un sublímite por vítima de 150.000,00 euros, coas garantías mínimas de R.C. explotación, R.C. patronal e R.C. produtos/subministración de alimentos. Así mesmo, presentará o recibo de pagamento da dita póliza en curso. Unha copia da póliza será entregada ó Concello, con carácter previo á súa adxudicación.
- > A responsabilidade establecida nos puntos anteriores non substitúe a responsabilidade civil, penal ou laboral en que poidan incorre-la persoa ou entidade adxudicataria ou o seu persoal traballador.

7.- DEREITOS DO ADXUDICATARIO

O/a adxudicatario/a ten os seguintes dereitos:

- > Utilizar sen cargo as subministracións de auga e enerxía eléctrica existentes nas diferentes instalacións e que sexan necesarios para realiza-lo servizo. Se por causas alleas ó/a adxudicatario/a, non se puidesen efectuar estas subministracións, o adxudicatario quedaría sen responsabilidade polo que se refire ás imperfeccións e á derivada do servizo na medida en que estes sexan atribuíbeis ós fallos anteriormente descritos. Non obstante, a ou o adxudicatario deberá garanti-la prestación do servizo, polo procedemento que se considere oportuno.
- > Calquera outro que legalmente lle corresponda.

8. CRITERIOS DE ADXUDICACIÓN

Para a adxudicación deste contrato teranse en conta unicamente as ofertas





**A POBRA
DO CARAMIÑAL**
CONCELLO

económicas realizadas polas ou polos licitadores presentados e admitidos. En consecuencia, a adxudicación realizarase a favor da empresa que presente a oferta máis vantaxosa, que presente a mellor relación calidade-prezo.

Na data da súa sinatura dixital

A técnica de turismo

Sara Sánchez Fernández

