



## MEMORIA JUSTIFICATIVA RELATIVA AL CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING PARA LA REALIZACIÓN DEL HOMENAJE A LOS MAYORES CON MOTIVO DE LAS FIESTAS PATRONALES

### 1. OBJETO DEL CONTRATO

Prestación del servicio de "CATERING PARA LA REALIZACIÓN DEL HOMENAJE A LOS MAYORES CON MOTIVO DE LAS FIESTAS PATRONALES EL DÍA 28.

La ejecución del objeto del contrato deberá adecuarse a lo estipulado en el pliego, que tiene carácter contractual.

El objeto del contrato NO se divide en lotes, a efectos de su ejecución.

### 2. PRESUPUESTO

El Presupuesto base de licitación es de 17.020,00 euros más 1702 euros correspondientes al IVA, con lo que el presupuesto total incluida la posible prórroga es de 18.722 euros

#### **BASE IMPONIBLE: 8.510€**

- 230 comensales
- 37€ menú
- TOTAL BASE IMPONIBLE: 8.510€

#### **IVA 10%: 851€**

- IVA 10% sobre Base Imponible: 851€

#### **TOTAL (BASE IMPONIBLE + IVA 10%): 9.361€**

- Base Imponible + IVA 10%: 9.361€

### 3. ACTUACIONES A REALIZAR

El objeto del contrato es el servicio catering en el día del homenaje a los Mayores:

- Lugar y día de celebración: Plaza Mayor de Jun. Miércoles 28 de agosto del año 2024.
- La vajilla, la cubertería, la mantelería, las mesas y las sillas serán proporcionadas por la empresa adjudicataria, así como el personal de servicio, siendo necesario un mínimo de 6 camareros y 2 cocineros/ pinches que se encarguen del servicio y del emplatado de los platos que comprenderán los diferentes menús.
- El adjudicatario tendrá la obligación de mantener la cadena de frío de los alimentos.
- Plazo de montaje: todos los elementos necesarios para la prestación del servicio de catering (sillas, mesas, mantelería, decoración, cámaras frigoríficas....) deberán estar correctamente instalados antes de las 20:30 del 28 de agosto de 2024.





## Ayuntamiento de Jun

- Horario del servicio de cena: el personal contratado por el adjudicatario realizará el servicio de cena entre las 21:00 y las 23:00 del 28 de agosto de 2024.
- Plazo de desmontaje: las mesas y las sillas empleadas durante el servicio de catering no podrán ser retiradas hasta las 01:00 del 29 de agosto de 2024.
- Asistentes previstos: Entre 180 y 230 comensales.
- El catering deberá contar con las siguientes opciones de menú y su correspondiente especificidad de alérgenos. Cada menú deberá incluir barra libre durante las 21:00 y las 01:00 a elegir entre las siguientes opciones; refrescos, cerveza, vino y agua mineral embotellada.

### MENÚ 1

- **Entrante individual con al menos 6 entremeses** (ejemplo queso, embutido ibérico, chips de verdura, bruschettas de tomate y albahaca, langostino, hummus...)
- **1º plato con dos opciones a elegir** (ejemplo salmorejo cordobés, risotto de champiñones con parmesano...)
- **2º plato con dos opciones a elegir entre carne o pescado con guarnición** (ejemplo filete de ternera a la parrilla con salsa de champiñones y gratín de patatas, salmón al horno con salsa de alcaparras y verduras asadas...)
- **Postre elaborado** (ejemplo tarta de chocolate y avellanas, cheesecake de mango y coco...)

### MENÚ 2 (VEGETARIANO)

- **Entrante individual con al menos 6 entremeses** (ejemplo chips de verdura, bruschettas de tomate y albahaca, rollitos de primavera, hummus...)
- **1º plato con dos opciones a elegir** (ejemplo risotto de champiñones, espaguetis con pesto de espinacas...)
- **2º plato con dos opciones a elegir** (ejemplo berenjenas rellenas de quinoa y vegetales, curry de lentejas y verduras...)
- **Postre elaborado** (ejemplo tarta de chocolate y avellanas, cheesecake de mango y coco...)

### MENÚ 3 (LIBRE DE GLUTEN)

- **Entrante individual con al menos 6 entremeses** (ejemplo queso, embutido, bruschettas de tomate y albahaca, langostino, gazpacho de sandía...)
- **1º plato con dos opciones a elegir** (ejemplo gazpacho de sandía, rollitos de arroz rellenos de verduras y salsa de cacahuete...)
- **2º plato con dos opciones a elegir entre carne o pescado con guarnición** (ejemplo chuleta de cerdo a la parrilla con puré de calabaza y espinacas salteadas, merluza al horno con vegetales salteados y arroz integral...)
- **Postre elaborado** (ejemplo tarta de limón sin gluten, brownies de chocolate sin gluten...)





## Ayuntamiento de Jun

### 4. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se hará por procedimiento abierto simplificado y se hará atendiendo a criterios económicos 80 puntos y criterios de calidad 20 puntos, según Pliego de Prescripciones Técnicas y Pliego de Cláusulas Administrativas.

### 5. CONDICIONES TÉCNICAS Y ADMINISTRATIVAS

Las condiciones tanto materiales como de ejecución, están especificadas en el adjunto Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.

### 6. DURACIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será el establecido para la prestación del servicio objeto de este pliego, pudiendo prorrogarse por un periodo máximo de un año.

## **DOCUMENTO CON FIRMA DIGITAL**

