



FIRMADO POR

ESTER MARTÍNEZ SAPEÑA
Tècnic de benestar social
31/07/2024 12:41



Ajuntament
d'Almussafes

NIF: P4603500B

Contractació

Expediente 1930970D

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LA COMIDA DE HOMENAJE A LOS MAYORES, ENMARCADA DENTRO DE LA PROGRAMACIÓN DEL XLV HOMENAJE A LOS MAYORES. AÑO 2024.

1.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

El servicio requerido objeto del contrato que se detalla a continuación, deberá ejecutarse por la empresa contratista, con los mayores niveles de calidad, eficacia y eficiencia. La descripción de las características básicas que debe disponer el servicio a contratar son las siguientes:

1.- Disponer los medios necesarios para organizar una comida para el día 27 de octubre de 2024, a partir de las 14:00 horas, con motivo de la celebración de la Comida de homenaje a los Mayores, enmarcada dentro de la programación del XLV Homenaje a los Mayores de la localidad, que tendrá lugar en el Pabellón Deportivo Municipal.

2.- El número de comensales aproximado previsto para la celebración de la citada comida es de alrededor de unas 900 personas, no pudiendo el Ayuntamiento exceder esta cifra en más de un 10 %.

El menú deberá contener, **como mínimo:**

a. Comida (deberá servirse en plato individual por cada comensal):

- ENTRANTE.- degustación de entremeses variados consistente en: 2 lonchas de jamón serrano, 2 cuñas de queso curado, 2 lonchas de lomo embuchado, 1 trozo de empanada de pisto, 3 langostinos cocidos tamaño medio.

- PLATO PRINCIPAL.- plato de arroz al horno.

- Sorbete de fresa, frambuesa o similar (vaso o copa individual por comensal).

- POSTRE.- tarta artesanal acompañada de una brocheta de frutas (en caso de ser necesario para personas diabéticas, intolerantes, etc. el postre consistirá en 2 brochetas de fruta).

- Pan mínimo 1 pieza por comensal.

b. Bebida variada **mínimos:**

- Agua mineral

- Vino blanco Verdejo y tinto Rioja (Cune o similar)

- Refrescos (Coca-cola, Fanta, etc.)



AJUNTAMENT D'ALMUSSAFES

Código Seguro de Verificación: LDAA ADVX EWZN F4Y3 9KA7

PPT contrato servicio comida homenaje mayores - SEFYCU 5362775

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://almussafes.sede.dival.es/>

Pág. 1 de 5



FIRMADO POR

ESTER MARTÍNEZ SAPEÑA
Tècnic de benestar social
31/07/2024 12:41



Ajuntament
d'Almussafes

NIF: P4603500B

Contractació

Expediente 1930970D

- Cerveza con o sin alcohol (Mahou o similar)
- Cava semiseco (Ana de Codorniu o similar)
- Cafés e infusiones

En cantidad suficiente para 900 comensales y los productos siempre que sea posible deberán ser frescos, procedentes de comercio justo y mediante circuito de proximidad. Además, se garantizará en todo caso, que la comida y bebida se sirva a la temperatura adecuada.

3.- Cada empresa aspirante deberá presentar también, para proceder a su valoración, un menú de pícnic (para unas 100 personas). Este menú consistirá como **mínimo** en:

- Un plato de entremeses variados con: 2 lonchas de jamón serrano, 2 cuñas de queso curado, 2 lonchas de lomo embuchado, 2 trozos de empanada de pisto.
- Una pieza de pan
- Un plato principal de arroz al horno
- Un postre de tarta artesanal (en caso de ser necesario para personas diabéticas, intolerantes, etc. el postre consistirá en 2 brochetas de fruta)
- Agua mineral

2. CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- 1.- El servicio deberá prestarse en el Pabellón Deportivo Municipal de esta localidad.
- 2.- Se dispondrá por cada comensal de minuta con la descripción del menú.
- 3.- Con respecto al servicio de la bebida, la empresa contratista deberá disponer de los medios necesarios para garantizar la refrigeración de ésta en el momento de ser servida. Además, deberá servirse en botella y en el centro de la mesa, a excepción del sorbete que podrá servirse en jarra o en vaso individual.
- 4.- El Ayuntamiento se encargará, con la antelación suficiente a la celebración del evento, del montaje de las mesas y sillas necesarias para la realización del mismo, así como de su posterior desmontaje. No obstante, la empresa adjudicataria deberá aportar, montar y desmontar, aquellas mesas que por sus características (mesas circulares) no dispone el Ayuntamiento, en el caso de ser requeridas.
- 5.- La empresa adjudicataria deberá disponer y aportar los medios materiales necesarios: menaje y demás utensilios y/o enseres, así como los relativos a cubertería, cristalería o vajilla que precise, siendo éstos de una calidad adecuada. En el caso que, el material no sea apropiado o defectuoso, se sustituirá por otro material más apropiado para la prestación del servicio.
Para 900 comensales y en cantidad suficiente:



AJUNTAMENT D'ALMUSSAFES

Código Seguro de Verificación: LDAA ADVX EWZN F4Y3 9KA7

PPT contrato servicio comida homenaje mayores - SEFYCU 5362775

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://almussafes.sede.dival.es/>

Pág. 2 de 5



FIRMADO POR

ESTER MARTÍNEZ SAPEÑA
Tècnic de benestar social
31/07/2024 12:41



Ajuntament
d'Almussafes

NIF: P4603500B

Contractació

Expediente 1930970D

- utensilios y equipamiento para la elaboración del menú.
- utensilios para el servicio de mesas.
- vajilla (loza), cristalería (cristal) y cubertería (acero inoxidable).
- mantelerías y servilletas de tela.
- adorno floral o equivalente para las mesas presidenciales.
- transporte, instalación y recogida de todos los enseres y residuos generados.

Este material deberá estar debidamente montado y con la suficiente antelación para la prestación del servicio, habiéndose de desmontar a la finalización de éste.

6.- La empresa adjudicataria se compromete a poner los medios personales que sean necesarios para la correcta ejecución de las tareas a desempeñar y a facilitar toda la información y asistencia necesaria para su buena ejecución.

Se asignará por la adjudicataria, como personal necesario el siguiente:

- para la elaboración del menú (900 comensales) y la elaboración del pícnic, el personal de cocina y office suficiente para que estos lleguen en perfectas condiciones, manteniendo una conservación, transporte, empleo y consumo seguros para prevenir la aparición de riesgos para la salud.

- para el servicio de mesas en el Pabellón Deportivo Municipal, **como mínimo** se debe contar con:

- 1 coordinador/a general o director para el servicio.
- 1 maître.
- 1 chef ejecutivo.
- 1 camarero/a por cada 16 comensales.
- 1 encargado/a por cada 100 comensales.

Todo el personal deberá poseer la capacidad, conocimientos y experiencia suficiente para el buen desarrollo del servicio, además deberá comportarse con absoluta corrección con el público y autoridades municipales.

El personal de cocina y sala que intervengan en la elaboración de la comida, deberá estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos en vigor y/o cualquier otra cualificación legalmente exigida.

La empresa equipará debidamente a su personal, con uniforme de trabajo completo y correcto.

7.- Se deberá prestar el servicio objeto del contrato del modo ordenado por la Corporación, cuidando el buen orden y mantenimiento de las instalaciones donde se realice la comida, así como una correcta limpieza e higiene hasta la finalización del servicio.



AJUNTAMENT D'ALMUSSAFES

Código Seguro de Verificación: LDAA ADVX EWZN F4Y3 9KA7

PPT contrato servicio comida homenaje mayores - SEFYCU 5362775

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://almussafes.sede.dival.es/>

Pág. 3 de 5



FIRMADO POR

ESTER MARTÍNEZ SAPEÑA
Tècnic de benestar social
31/07/2024 12:41



Ajuntament
d'Almussafes

NIF: P4603500B

Contractació

Expediente 1930970D

En el caso de que no se realice una correcta limpieza y mantenimiento de las instalaciones, una vez finalizado el acto será el Ayuntamiento el que la lleve a cabo, siendo a cuenta del contratista el importe de la misma y cargándose a cuenta de la factura que el contratista presente por la realización del servicio objeto del presente contrato.

8.- La empresa adjudicataria preparará el número de servicios que se le indique en forma de "pícnic". Así mismo, estos deberán estar disponibles en el Pabellón Deportivo Municipal a la hora que se acuerde con los responsables del Ayuntamiento, para ser entregado a domicilio por personal del mismo.

9.- El Ayuntamiento confirmará, al menos con tres días naturales de antelación respecto a la fecha de celebración del acto, las plazas definitivas, tanto las que se deban servir en el lugar de celebración de la comida como las que se han de preparar para entregar a domicilio.

En caso de que los comensales fueran menos de los previstos inicialmente:

- Si el Ayuntamiento avisa con 3 días naturales de antelación, solo se facturarán los comensales reales al precio unitario del menú y del pícnic.
- Si el Ayuntamiento avisa con menos de 3 días naturales de antelación, la empresa podrá facturar la totalidad de los comensales previstos.

10.- Se incluirá una prueba de menú (el ofertado para servirse en el Pabellón Deportivo Municipal) para 5 personas, con el fin de apreciar la calidad, cantidad y presencia de los platos, debiéndose respetar en el momento de la comida. El día de celebración de esta prueba de menú, se fijará una vez formalizado el contrato con acuerdo al Órgano de Contratación, con una antelación mínima de 7 días naturales a la celebración del evento.

El menú que se incluya en esta prueba deberá ser exactamente el mismo, tanto en contenido, condiciones y forma de presentación, al que se deberá realizar el día de prestación del servicio.

En el caso de no ser el mismo, se considerará un supuesto de incumplimiento del contrato como infracción muy grave, procediendo a imponer la penalidad que corresponda.

11.- La empresa adjudicataria del servicio conservará aquella documentación que certifique la información relativa a las cantidades de los productos adquiridos, fecha de adquisición, fabricante, marca y/o procedencia y estado de adquisición (fresco o congelado). Así mismo deberá guardar muestras de sus elaboraciones para efectuar, en el caso que resulte necesario como medida de control o para facilitar la investigación en caso de producirse alguna toxoinfección, el correspondiente estudio bacteriológico.

El almacenamiento de las materias primas y su conservación, en su caso, se efectuará cumpliendo la normativa vigente, prestando especial atención al control continuo de



AJUNTAMENT D'ALMUSSAFES

Código Seguro de Verificación: LDAA ADVX EWZN F4Y3 9KA7

PPT contrato servicio comida homenaje mayores - SEFYCU 5362775

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://almussafes.sede.dival.es/>

Pág. 4 de 5



FIRMADO POR

ESTER MARTÍNEZ SAPEÑA
Tècnic de benestar social
31/07/2024 12:41



Ajuntament
d'Almussafes

NIF: P4603500B

Contractació

Expediente 1930970D

la temperatura de los productos a suministrar y respetando en todo momento la cadena de frío o calor de los alimentos. Todos los alimentos se transportarán en camión frigorífico.

Los contenedores para el transporte y distribución de las comidas serán higienizados con métodos físico-mecánicos, provistos de sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.

La empresa deberá garantizar el cumplimiento de la legislación y normativa que sean de aplicación o pudieran serlo durante la vigencia del contrato y de modo muy particular las disposiciones establecidas en materia de medidas sanitarias y de higiene que pudieran afectar a la prestación del servicio. Además deberá cuidar al máximo las condiciones higiénicas y de limpieza, tanto del personal a su cargo como del menaje, vajillas, mantelerías, servilletas, cristalerías y máquinas y utensilios de cocina.

3. PRECIO

El coste máximo del menú a servir en el Pabellón Deportivo Municipal, sin incluir el IVA, se estima en veintiséis euros con treinta y seis céntimos (26,36 €), siendo el precio final, una vez aplicado el IVA correspondiente de veintinueve euros (29 €).

Por lo que se refiere al servicio de pícnic, el precio de licitación será de dieciséis euros con treinta y seis céntimos (16,36 €) por menú, sin incluir el IVA, siendo el precio final, una vez aplicado el IVA correspondiente de dieciocho euros (18 €).

Se prevé un número de asistentes aproximado de 900 comensales a servir en el Pabellón Deportivo Municipal y 100 lo serán con menú de pícnic, por lo que el presupuesto máximo de licitación, sin incluir el IVA, asciende a la cantidad de VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS SESENTA EUROS (25.360 €). Una vez aplicado el porcentaje de IVA correspondiente (10%), el presupuesto máximo ascenderá a veintisiete mil ochocientos noventa y seis euros (27.896 €).

El Ayuntamiento no podrá exceder en más de un 10% la cifra aproximada establecida.

La licitación será a la baja.

Almussafes, a la fecha de la firma

LA DIRECTORA EN FUNCIONES DEL ÁREA DE BIENESTAR SOCIAL, OCUPACIÓN,
DESARROLLO LOCAL Y PROMOCIÓN SOCIOECONÓMICA



AJUNTAMENT D'ALMUSSAFES

Código Seguro de Verificación: LDAA ADVX EWZN F4Y3 9KA7

PPT contrato servicio comida homenaje mayores - SEFYCU 5362775

La comprobación de la autenticidad de este documento y otra información está disponible en <https://almussafes.sede.dival.es/>

Pág. 5 de 5