

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Elaboración de una Paella Gigante durante la festividad del 9 d'octubre de 2024

1. Objeto del Contrato

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán el contrato para la elaboración y servicio de una paella gigante durante la celebración de la festividad del 9 d'octubre de 2024 que se llevará a cabo en el municipio de Calp con el objetivo de promocionar la cultura y tradiciones locales.

CPV; 55322000-Servicios de elaboración de comidas

2. Ámbito de Aplicación

El ámbito de aplicación se circunscribe al lugar designado por el Ayuntamiento: Plaça del Mosquit, garantizando el correcto desarrollo de la actividad *in situ*, así como el cumplimiento de todas las normativas sanitarias y de seguridad.

3. Requisitos Técnicos del Servicio

3.1. Características de la Paella

- **Tipo:** Paella Mixta Gigante
- **Cantidad:** La paella deberá tener una capacidad suficiente para servir a 270 comensales.
- **Ingredientes:** Utilizar ingredientes de primera calidad, frescos y adecuados para la elaboración de una paella tradicional (arroz, pollo, conejo, verduras, aceite de oliva, azafrán, etc.). Se incluirá limón, platos, servilletas y cubiertos (tenedor y/o cuchara) de un solo uso.
- **Calidad:** Garantizar que todos los ingredientes y el proceso de elaboración cumplan con las normas de calidad y seguridad alimentaria vigentes y que los ingredientes sean frescos y de primera calidad.

3.2. Infraestructura y Equipamiento

- **Utensilios:** Proveer todos los utensilios necesarios para la preparación, cocción y servicio de la paella.
- **Combustible:** Utilizar leña de manera segura y conforme a la normativa para la correcta cocción de la paella, cumpliendo con las normativas de seguridad para cocinas móviles y eventos al aire libre. .
- **Instalaciones de Apoyo:** Incluir mesas y cualquier tipo de instalación necesaria para el montaje de la cocina al aire libre y el servicio de la paella.



- **Medidas de Seguridad:** Implementar todas las medidas de seguridad necesarias para prevenir accidentes.

3.3. Personal

- **Cocineros y ayudantes:** El personal de cocina contará con la formación adecuada y carnet de manipulador de alimentos y dará apoyo suficiente para la preparación de ingredientes, montaje del equipo, cocción y servicio.
- **Seguridad Alimentaria:** Asegurar que todo el personal cumpla con las normativas de seguridad alimentaria y posea las certificaciones necesarias de sanidad y control de calidad de los alimentos utilizados.

4. Servicio y Atención al Público

4.1. Montaje y Desmontaje

- **Horario:** la paella deberá estar lista a las 14:15 horas. La empresa adjudicataria lo tendrá en cuenta para el montaje de las instalaciones, la preparación de la paella y el desmontaje al finalizar el evento.
- **Limpieza:** Garantizar la limpieza del área de trabajo antes, durante y después del evento.

4.2. Servicio

- **Raciones:** Asegurar que las raciones sean adecuadas y de calidad uniforme.
- **Atención al Cliente:** Proveer un servicio amable y eficiente, atendiendo a las necesidades y consultas de los asistentes.

5. Cláusulas Adicionales

- **Modificaciones:** Cualquier modificación en el presente pliego deberá ser acordada por ambas partes y formalizada por escrito. En caso de cancelación por causas meteorológicas o de fuerza mayor el Ayuntamiento de Calp acordará con la empresa el cambio de fecha de mutuo acuerdo.
- **Registro Sanitario:** la empresa adjudicataria aportará el correspondiente Registro Sanitario. Asimismo, se deberá garantizar la trazabilidad de los ingredientes utilizados según **el artículo 18 del Reglamento 178/2002** de la UE sobre la trazabilidad en la cadena alimentaria.
- **Responsabilidad Civil:** la empresa adjudicataria aportará una Póliza de Responsabilidad Civil que cubra daños personales y materiales, que deberá estar vigente durante la celebración del evento.
- **Rescisión del Contrato:** El incumplimiento de las condiciones establecidas (por ejemplo las relativas a la falta de cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria, a retrasos significativos en el servicio o al uso de ingredientes de mala calidad), será motivo de rescisión del contrato y causa de posibles sanciones.



- **Cumplimiento Normativo y Medioambiental:** La empresa adjudicataria se compromete a cumplir con todas la normativa relativa a la seguridad alimentaria, seguridad laboral, y protección del medioambiente. El incumplimiento de dichas normativas será considerado causa suficiente para la rescisión del contrato.

6. PRECIO DEL CONTRATO

SERVICIO	COMENSALES	PRECIO	IMPORTE S/I	IVA	TOTAL
Paella Mixta Gigante	270	4,49	1.212,30€	121,23€	1.333,53€

