

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE “TAJADAS” Y OTROS PARA LAS FIESTAS DE SAN JUAN**

**1º. OBJETO.-** Contratación del suministro de tajadas y otros varios para las Fiestas de San Juan.

**2º. DURACIÓN DEL CONTRATO.-** La presente contratación tendrá una duración de dos años (2019 y 2020), con posibilidad de prórroga anual, con un máximo de dos (2021 y 2022).

**3º. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.-**

- La carne a suministrar será carne de vacuno, utilizándose todas las partes de las canales sacrificadas.
- Se elaborarán las “tajadas”, cada una, limpia de hueso.
- TAJADA EN CRUDO”.- Se elaborarán 15.000 tajadas crudas de aproximadamente 500 gramos cada una, envasadas al vacío.
- “TAJADA COCIDA”.- Se elaborarán 15.000 tajadas cocidas de aproximadamente 500 gramos cada una, envasadas al vacío.
  - La cocción de las mismas se hará de la manera tradicional de las Fiestas de San Juan (laurel, cebolla, pimienta, ajos y sal).
  - Las tajadas se servirán empaquetadas en cajas de cartón.
- OTROS VARIOS.- Se suministrarán también:
  - 24 Redondos.
  - 24 Lomos.
  - 24 Rabos.
  - 24 Solomillos

- 12 TOROS DE LÍDIA.- Partidos en piezas y envasados al vacío, con cabeza, lengua, piel, patas, cola o rabo, pijero y turmas, riñones, solomillos, lomos, etc.
  - o Patas, cuernos, orejas y testículos.

➤ **REPARTO:**

**- FESTEJO “VIERNES DE TOROS”:**

- o Fechas: 28/06/2019 – 26/06/2020 -25/06/2021 y 1/07/2022.
- o Servicio: A partir de las 15:00 horas, se repartirán las 16.000 tajadas crudas, en los 12 locales de Cuadrilla, repartidos por la Ciudad de Soria y 12 asadurillas, una por cada Cuadrilla.

**- FESTEJO “SÁBADO AGÉS”:**

- o Fechas: 29/06/2019 – 27/06/2020- 26/06/2021 y 2/07/2022.
- o Servicio: A partir de las 10:00 horas se repartirán 12 toros de lidia, así como los “despojos” antes citados y el suplemento de carne descrito anteriormente (redondos, lomos, rabos, ...) en los 12 locales de Cuadrilla repartidos por la Ciudad de Soria, así como las “tajadas cocidas”.

➤ **SERVICIOS.-**

La empresa adjudicataria nombrará un matarife de guardia para los sucesos que pudiesen ocurrir en los festejos celebrados en el Monte Valonsadero los días siguientes:

**- FESTEJO “DESENCAJONAMIENTO”:**

- o Fechas: 1/06/2019 – 30/05/2020 – 29/05/2021 y 4/06/2022.
- o Horario Presencial: de 10:00 a 13:00 horas aproximadamente.

- o Horario Guardia localizada: de 13:00 horas a 22:00 horas aproximadamente.

**- FESTEJO “ LAVALENGUAS”:**

- o Fechas: 8/06/2019 – 6/06/2020 – 5/06/2021 y 11/06/2022.
- o Horario Presencial: de 8:00 horas a 13:00 horas aproximadamente.
- o Horario Guardia localizada: de 13:00 horas a 17:00 horas aproximadamente.
- o Horario Presencial: de 17:00 horas a 21:30 horas aproximadamente.

**- FESTEJO “LA COMPRA”:**

- o Fechas: 16/06/2019–14/06/2020–13/06/2021 y 19/06/2022.
- o Horario Presencial: de 8:00 horas a 13:00 horas aproximadamente.
- o Horario Guardia localizada: de 13:00 horas a 16:30 horas aproximadamente.
- o Horario Presencial: de 16:30 horas a 21:30 horas aproximadamente.

**- FESTEJO “LA SACA”:**

- o Fechas: 27/06/2019–25/06/2020–24/06/2021 y 30/06/2022.
- o Horario Presencial: de 8:00 a 19:00 horas aproximadamente. (A lo largo del recorrido de la traída de los toros desde Valonsadero a la Plaza de Toros de Soria).

*\*La persona designada estará a las órdenes de los responsables de la Comisión de Festejos del Ayuntamiento y Policía Local.*

➤ **SEGURIDAD SANITARIA.-**

- La empresa y/o empresas que opten a la adjudicación del pliego de condiciones deberán acreditar con la documentación presentada que poseen número de identificación nacional que se reconoce con las siglas N° RGSEAA autorizado para la actividad objeto del mismo y utilizará en el etiquetado de la carne además de lo que establecen las disposiciones de los Reglamentos Comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno, en cuanto a la trazabilidad y otras, la marca sanitaria tal como se determina en el Reglamento CE 853/2004.
- Toda la documentación sanitaria exigida en la legislación europea, nacional y autónoma deberá estar a disposición de las autoridades sanitarias y del Ayuntamiento de Soria.

➤ **PRECIO DE LICITACIÓN.-**

El precio máximo de licitación **anual** asciende a la cantidad de **145.454,54 € más 14.545,45 €** correspondientes al 10 % de IVA, a la baja.

➤ **CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN .-**

- Se valorará ubicación de la Sala de despiece en Soria capital.
- Se valorará flota de vehículos para reparto en Soria.

Soria, marzo de 2019  
Fdo. José Luis Ruiz Pérez

Documento Firmado Electrónicamente