



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA Suministro de catering para los menores de la Ludoteca-escuela de Verano (ZNTS 2016)**

## 1. OBJETO Y JUSTIFICACIÓN

Desde hace 4 años, el Programa para el Desarrollo de Hábitos Socioeducativos (ZNTS), que desarrolla la Delegación Municipal de Bienestar Social, pone en marcha cada mes de julio el recurso de Ludoteca-escuela de verano. Este recurso se creó con el objetivo de dar continuidad a la intervención que se realiza con los menores del programa a lo largo del curso escolar y también como medida de apoyo a la conciliación de la vida laboral de los padres y un amplio periodo de las vacaciones estivales de los hijos.

Otro de los importantes objetivos de este recurso, es cubrir la alimentación de muchos menores, cuyas familias, una vez acabado el curso escolar se ven en dificultades para garantizar una correcta alimentación de los mismos.

Mediante la dispensación del desayuno y comida principal que reciben los menores inscritos en esta actividad, el Ayuntamiento de Cádiz está garantizando en buena parte, una correcta alimentación de un colectivo de menores cuyas familias, usuarias de Servicios Sociales, suelen hallarse en situación de necesidad. Es por este motivo, que se hace preciso sacar a licitación la adjudicación del suministro de catering que a continuación se describe.

## 2. TIPO DE SERVICIO

El suministro de catering deberá ofrecer dos comidas diferentes:

1. Desayuno. Estos deberán ser variados, no ofreciéndose a los menores el mismo desayuno a diario. En cuanto a las bebidas se deberán ofrecer zumos de diversos sabores, leche, cacao, batidos... En cuanto al alimento sólido, se proponen alimentos como cereales, pan (Con aceite, mantequilla, paté, crema de cacao...), galletas, bollería...

Comida tipo para desayuno (Mínimos a servir):

- Ejemplo uno: 1 vaso de leche con cacao y 1 pieza de bollería.
- Ejemplo dos: 1 vaso de batido y una pieza de pan con paté.

2. Comida principal: Las comidas deberán ser perfectamente equilibradas y constar a diario de primer plato, segundo plato y postre. El menú deberá incluir semanalmente al menos dos tipos diferentes de carne y dos tipos diferentes de pescado. Los fritos tipo nuggets o varitas de pescado podrán incluirse en el menú, pero no contabilizarán a efectos de los platos de carne o pescado mínimos por semana antes referidos. El postre deberá variar cada día, siendo al menos un día a la semana a base de lácteo.

Comida tipo para comida principal (Mínimos a servir):

- Ejemplo uno: Carne de cerdo con patatas, tortilla francesa con queso y plátano



Excmo. A. Ayuntamiento de Cádiz  
Área de Gestión y Mantenimiento  
Servicio de Contratación y Compras  
Plaza de San Juan de Dios s/n  
Nº Teléfono 956 24 10 21  
Nº Fax 956 24 10 44  
e-mail:contratacion.ayuntamiento@cadiz.es  
Web: www.cadiz.es

**PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
SERVICIOS**

- Ejemplo dos: Potaje de garbanzos, filetes de gallo en salsa verde y yogur.

Comidas especiales: La empresa deberá tener opciones diferentes, para preparar a demanda del personal del Ayuntamiento de Cádiz, platos especiales para alérgicos, intolerantes o menores que por motivos culturales o religiosos no consuman determinados alimentos. El personal del Ayuntamiento de Cádiz, informará a la empresa de estos casos con la debida antelación para que se puedan planificar las comidas teniendo en consideración las particularidades al respecto que pudieran sucederse.

Línea caliente: Las comidas deben suministrarse a diario en línea caliente. Absténganse de realizar ofertas en línea fría ya que no disponemos de los medios para dispensar este tipo de menús.

Menaje desechable: La empresa que se haga con la licitación, aportará a diario todo el menaje desechable necesario para la dispensación y disfrute de las diferentes comidas.

Número de comidas: Durante el mes de julio se suministrarán 60 comidas a lo largo de las 21 jornadas en las que se atenderá a los menores. Lo cual suma una cantidad de 1.260 comidas.

Durante el mes de agosto se suministrarán 45 comidas a lo largo de las 22 jornadas de atención, lo cual suma 990 comidas. La suma de comidas totales a lo largo de julio y agosto asciende por lo tanto a 2.250.

### **3. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

---

CEIP Gadir.  
Av. de la Bahía, 27, 11012 Cádiz

### **4. HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

---

Las comidas deben ser entregadas a diario (de lunes a viernes, excepto sábados, domingos y festivos) en el centro educativo CEIP Gadir (De lunes a viernes), en el horario que va desde las 9:00 a las 10:00 horas.

### **5. DURACIÓN DEL CONTRATO**

---

Desde el 1 de julio al 31 de agosto de 2016

### **6. PRESUPUESTO MAXIMO DE LICITACIÓN**

---

PRESUPUESTO MÁXIMO DE LICITACIÓN:	12.863,64 €
IVA APLICABLE AL PRESUPUESTO MAXIMO DE LICITACIÓN:	1.286,36 €
PORCENTAJE DE IVA APLICABLE:	10 %



Excmo. Ayuntamiento de Cádiz  
Área de Gestión y Mantenimiento  
Servicio de Contratación y Compras  
Plaza de San Juan de Dios s/n  
Nº Teléfono 956 24 10 21  
Nº Fax 956 24 10 44  
e-mail: contratacion.ayuntamiento@cadiz.es  
Web: www.cadiz.es

**PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
SERVICIOS**

**Nota:** De estas cifras se extrae que el presupuesto máximo a facturar por menor y día, desayuno y almuerzo incluidos, asciende a 6,2888 € iva incluido.

Las empresas licitadoras que están exentas de IVA, o que pudieran prestar el servicio devengándose el IVA a algunos de los tipos reducidos que regula la Ley 37/1992, deberán declarar expresamente que se encuentran en esta situación respecto de dicho impuesto y, llegado el caso, la empresa propuesta como adjudicataria deberá aportar la declaración de exención otorgada por el Ministerio de Hacienda. En este sentido, las empresas indicarán el precio del contrato y manifestarán expresamente su condición de sujetos exentos del IVA y las empresas sujetas al impuesto indicarán el precio neto y la parte correspondiente al IVA.

#### **7. PARTIDA PRESUPUESTARIA**

---

20003 23100 22706 "Estudios y trabajos técnicos Asuntos Sociales".

#### **8. CRITERIOS ECONÓMICOS Y TÉCNICOS PARA LA ADJUDICACIÓN**

---

- Los indicados en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

LMGL-AAYFLM Fax. Telef. 956808600