



Excmo. Ayuntamiento de Cádiz  
Delegación Municipal de Asuntos  
Sociales  
Z. N. T. S.

PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
SUMINISTROS

EXPEDIENTE: 2017/000069

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA** Suministro de catering para los menores de la Ludoteca-escuela de Verano 2017

## 1. OBJETO Y JUSTIFICACIÓN

Desde hace 5 años, el Programa de Zonas de Transformación Social, 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

Planificación de menús:

Las empresas que opten a la licitación de este suministro, deberán presentar inexcusablemente, una planificación de comidas para los dos meses de servicio. Esta podrá sufrir algunas variaciones o ajustes a posteriori, a demanda del Ayuntamiento de Cádiz, respetándose en todo caso que los costes de estas variaciones no eleven el presupuesto previsto.

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 sin azúcar añadido de diversos sabores, leche, cacao,... En cuanto al alimento sólido, se proponen alimentos como cereales, pan (Con aceite, mantequilla, paté, crema de cacao...), galletas, bollería...

Comita tipo para desayuno (Mínimos a servir):

- Ejemplo uno: 1 vaso de leche con cacao y 1 pieza de bollería.
- Ejemplo dos: 1 vaso de zumo 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



Excmo. Ayuntamiento de Cádiz  
Delegación Municipal de Asuntos  
Sociales  
Z. N. T. S.

## PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS SUMINISTROS

EXPEDIENTE: 2017/000069

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. No cumplir con estos requisitos, podrá ser motivo de exclusión de la oferta.

Comida tipo para comida principal (Mínimos a servir):

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

Productos a no utilizar en la elaboración de los menús: La empresa no podrá proponer pescados tipo panga, tilapia y similares, cuya calidad, procedencia y/o cultivo hayan sido puestos en duda públicamente. No cumplir con este requisito, podrá ser motivo de exclusión de la oferta.

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: La empresa que adjudicataria del suministro, podrá proponer dos opciones al respecto: 1. Aportará a diario todo el menaje desechable necesario para la dispensación y disfrute de las diferentes comidas. 2. Aportará menaje reutilizable, fabricado con materiales que cumplan con las normativas vigentes para la dispensación de comidas en entornos escolares. Este deberá ser entregado limpio cada mañana y recogido a diario para su limpieza fuera de las instalaciones de la Ludoteca. Teniendo en cuenta el menor impacto para el medio ambiente de la segunda opción, este sería el método de elección si la empresa puede ofertar las dos posibilidades.

Número de comidas: Durante el mes de julio se suministrarán 55 comidas (menús) a lo largo de las 21 jornadas en las que se atenderá a los menores. Lo cual suma una cantidad de 1.155 comidas (menús). Durante el mes de agosto se suministrarán 40 comidas (menús) a lo largo de las 22 jornadas de atención, lo cual suma 880 comidas (menús). La suma de comidas totales a lo largo de julio y agosto asciende por lo tanto a 2.035 (menús).

### 3. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

CEIP Andalucía.  
C/Barbate 8, 11012 Cádiz



Excmo. Ayuntamiento de Cádiz  
Delegación Municipal de Asuntos  
Sociales  
Z. N. T. S.

**PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
SUMINISTROS**

**EXPEDIENTE: 2017/000069**

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

---

Los productos para el desayuno se entregarán una vez por semana. Preferiblemente los lunes, a las 09:00 horas, cuidando especialmente la puntualidad en esta entrega.

La comida principal debe ser entregadas a diario (de lunes a viernes, excepto sábados, domingos y festivos) en el CEIP Andalucía, en el horario que va desde las 10:00 a las 12:00 horas. En ningún caso más tarde.

#### **5. DURACIÓN DEL CONTRATO**

---

Desde el 3 de julio al 31 de agosto de 2017.

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

---

PRESUPUESTO MÁXIMO DE LICITACIÓN:	12.409,10 €
IVA APLICABLE AL PRESUPUESTO MAXIMO DE LICITACIÓN:	1.240,90 €
TOTAL	13.650,00 €
PORCENTAJE DE IVA APLICABLE:	10 %

**Nota:** De estas cifras se extrae que el presupuesto máximo a facturar por menor y día, desayuno y almuerzo incluidos, asciende a 6,71 € iva incluido.

Se ofertará por los licitantes el importe por menú (desayuno y almuerzo). Sólo se facturaran los menús efectivamente suministrados por la adjudicataria.

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 23111 22706 "Estudios y trabajos técnicos Aportación Municipal ZNTS".

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

---

- Los indicados en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

