

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO DE COMIDA PARA EL CAMPAMENTO DE EGULBATI

Objeto de la contratación:

El objeto de la contratación es la preparación y entrega de las comidas para los/as asistentes a los campamentos de verano organizados por el Ayuntamiento del Valle de Egüés.

Presupuesto:

El presupuesto máximo del contrato asciende a la cantidad de 4.950 € más IVA. Dicha cantidad se ha presupuestado teniendo en cuenta una asistencia máxima de 55 personas durante los 25 días en los que debe producirse el suministro.

Precio final.

El precio final del suministro será el resultado de dividir la oferta económica del adjudicatario entre la cantidad de 55 personas y veinticinco días, multiplicado por el número real de usuarios/as efectivos del servicio en cada día.

Condiciones básicas del suministro:

- Entrega de alimentos para 55 personas durante veinticinco días en el antiguo Ayuntamiento situado en la localidad de Egüés.
- La comida deberá ser entregada en el antiguo edificio del Ayuntamiento del Valle de Egüés, situado en Egüés y se deberá, por tanto, proveer cada día de platos, vasos, cubiertos y servilletas que deberán estar correctamente higienizados.
- La comida a la que haya que añadir cualquier aliño (aceite, vinagre, sal etc) deberá estar acompañada de unidades individuales de éstos.
- Se entregará junto con la comida los utensilios necesarios para servirla con rapidez.
- La comida de consumo caliente (arroz, macarrones, filetes, etc.) así como la fría (agua, zumos, ensaladas, etc.) deberá ser entregada en contenedores que conserven la temperatura.

Fechas del suministro:

Tanda 1 Del 20 al 24 de julio de 2020.

Tanda 2 Del 27 al 31 de julio de 2020.

Tanda 3 Del 3 al 7 de agosto de 2020.

Tanda 4 Del 10 al 14 de agosto de 2020.

Tanda 5 Del 17 al 21 de agosto de 2020.

Total: 25 días

Horarios:

El suministro deberá realizarse teniendo en cuenta que la comida se encuentra programada para las 14:00 h. de cada día.

Comida:

Ha de estar compuesta cada servicio o menú por: primer plato, segundo plato, postre, pan y agua (botellín de 33 cl).

Deberá configurarse un menú equilibrado y contará con, al menos, una ración semanal de verdura, pasta, carne, legumbre y pescado.

Se deberá contemplar la posibilidad de menús especiales para celíacos o personas con intolerancia a ciertos productos.