

PLIEGO CLÁUSULAS TÉCNICAS QUE REGIRÁ EN EL PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO DE SERVICIOS DENOMINADO “ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA COMIDA POPULAR DEL DÍA DEL ABUELO” ENMARCADA DENTRO DE LAS FIESTAS PATRONALES DE PERALTA EN EL FRONTÓN MUNICIPAL.

1.- ANTECEDENTES:

La villa de Peralta anualmente viene desarrollando sus fiestas patronales el primer domingo de septiembre.

De los actos programados, a los efectos de este pliego técnico, se desarrolla una comida popular para homenajear a nuestros mayores en el frontón de Peralta.

El número de personas que asisten a la Comida Popular está en función de la capacidad de acogida del lugar de celebración, así como del número de personas que formalizan la reserva, pero del histórico de otras celebraciones se puede concretar entre 350 adultos.

2.- MENÚ BASE:

El menú objeto del Servicio será el siguiente:

Menú adultos:

- Fritos de calamar y croquetas.
- Gambones a la plancha
- Sorbete de limón
- Merluza al estilo Orio o Cordero asado a elegir anticipadamente por los comensales al reservar.
- Tarta con helado.
- Pan, café y bebidas (vino, gaseosa y agua) y licores.
- Vajilla de loza, cristalería y cubertería.

Servicio a las mesas del menú, concluido el mismo, retirada de vajilla y limpieza de las mesas.

-Precio por cada menú servido:

Menú adultos: 59,45 € (IVA no incluido)

3.- COMPROMISO DE ATENCIÓN A SITUACIONES ESPECIALES: CELIACOS Y ALERGIAS ETC.

El hecho de participar en el concurso supone aceptar por los licitadores el compromiso de atención a las personas que manifiesten situaciones especiales (celiacos, alergias, etc). planteando en este caso directamente al comensal alternativas al menú base.

4.- COMIDA POPULAR 2025:

Para el primer servicio: Día 8 de septiembre de 2025, se establece como lugar de prestación el frontón municipal de Peralta, a las 14:30 horas.

Número de Comensales: 350 personas

adultas 21.000 € (IVA excluido).

5.- SERVICIOS AÑOS PRORROGADOS:

Para supuesto de aplicación de prórrogas por resto de años, el número de comensales y lugar de celebración y menú, se mantendrá el adjudicado por menú/ servicio según precio de adjudicación, desarrollándose el servicio en el frontón de Peralta.

El día y hora de prestación del Servicio será notificado anualmente al adjudicatario (antes del 30 de marzo del año en curso), mediante comunicación por correo electrónico que designe la adjudicataria.

Número de comensales: se notificará a la adjudicataria una semana antes de la celebración.

6.- SEGUROS:

La adjudicataria presentará copia del Seguro de Responsabilidad Civil con póliza en vigor que responda a los daños y perjuicios que se puedan derivar de la prestación del servicio. Dicha copia se presentará con la presentación de la documentación por parte de la empresa adjudicataria para el primer año; resto de anualidades de aplicarse la prórroga, se presentará recibo del seguro en vigor.

7.- PRÓRROGAS:

Anualmente, se prestará consentimiento expreso por el órgano de contratación antes del 30 de marzo de la fecha prevista para el servicio; en dicha comunicación se determinará lugar de celebración, fecha y resto de particularidades que puedan derivarse de su cumplimiento. Efectuada la notificación mediante comunicado notificado al correo electrónico designado por la adjudicataria, dispondrá de 10 días para admitir o rechazar la prórroga, la no contestación supondrá la aceptación de la prórroga en todos sus términos para la prestación del servicio de ese año.

Plazo en años de la prestación con posibles prórrogas: 2026.

8.- PRECIO:

Se establece como precio del contrato, el referido al total del Servicio del año 2025, que se determina como precio máximo a oferta 21.000 euros.

La factura se referirá al número de comensales que resulte de tal reserva anual.

NOTA. No se aceptarán y se rechazarán aquellas ofertas que superen los 21.000 €, precio base de licitación.