



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS SERVICIO DE CATERING DE LA CENA DE FIESTAS DE GORRAIZ

1. Objeto del contrato:

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que regirán la contratación del servicio integral de catering, gestión de inscripciones, control de accesos, montaje, servicio y desmontaje para la cena de fiestas organizada por el Ayuntamiento, que tendrá lugar un viernes de septiembre en la carpa instalada en la Plaza del Palacio de Gorraiz.

2. Alcance y características generales del servicio:

2.1. Número de comensales:

- 250 comensales adultos.
- 25 comensales infantiles.

Estos datos son orientativos, pudiendo variar ligeramente según las inscripciones finales.

2.2. Localización:

- La cena se celebrará en la carpa ubicada en la Plaza del Palacio de Gorraiz que se instalará a tal efecto con unas medidas aproximadas de 15 x 50 m.
- El Ayuntamiento facilitará el espacio y las infraestructuras básicas existentes (carpa con iluminación, mesas y sillas).

2.3. Fecha y horarios:

- Celebración: 11 de septiembre de 2026.
- Montaje del servicio: el mismo día
- Cena: inicio aproximado a las 21:30 h.
- Desmontaje del servicio: tras la realización del mismo.

3. Características del servicio de restauración:

3.1. Menú adulto:

- Precio máximo por comensal: 55 € (IVA excluido).
- Estructura mínima del menú: entrantes, plato principal y postre.
- Bebidas incluidas: vino, agua, cerveza.
- El menú deberá incluir pan, café e infusiones.



- Se valorará la calidad y cantidad del producto, elaboración y presentación.

3.2. Menú infantil:

- Precio máximo por comensal: 28 € (IVA excluido).
- Propuesta adaptada a menores: sencilla, adecuada y atractiva para ellos.

3.3. Alternativas alimentarias:

La empresa deberá ofrecer opciones vegetarianas, veganas y adaptadas a intolerancias y alergias alimentarias.

4. Servicio, personal y medios materiales:

4.1. Personal:

- Ratio mínimo: 1 camarero/a por cada 25 comensales.
- Responsable o coordinador/a único/a del evento presente desde el montaje hasta su finalización.
- Todo el personal deberá vestir uniforme identificable.

4.2. Materiales:

La empresa aportará:

- Vajilla, cristalería y cubertería.
- Mantelería y decoración básica de mesa.
- Equipamientos necesarios para la preparación y servicio del menú.
- Equipos de frío y calor, si fueran necesarios.

4.3. Limpieza y residuos:

- Gestión y retirada adecuada de residuos.

5. Gestión de inscripciones y control de accesos:

5.1. Inscripciones:

La empresa adjudicataria deberá:

- Habilitar un sistema de inscripción, presencial u on-line.
- Emitir justificantes individuales de inscripción.
- Gestionar cobros según los precios públicos fijados por el Ayuntamiento.



- Entregar al Ayuntamiento un listado completo y depurado de personas inscritas.

5.2. Control de accesos:

- Control mediante listado, entradas físicas o códigos QR.
- Personal propio para la gestión de accesos.

5.3. Facturación:

La empresa deberá facturar al Ayuntamiento la diferencia entre el coste real del servicio y el importe recaudado por inscripciones, aportando:

- Número real de comensales.
- Balance económico.
- Justificación detallada del coste del servicio.

6. Requisitos de seguridad, higiene y normativa aplicable:

La empresa deberá cumplir:

- Toda la normativa en materia sanitaria que le sea de aplicación.
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de control críticos.
 - Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación ó reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.
 - Identificar los puntos de control crítico, en cada caso del procedimiento de elaboración, cuyos controles pueden aplicarse y sean esenciales, para prevenir ó eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.
 - Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.
 - Establecer medidas correctoras cuando el control lo indique.
 - Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol.
 - Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o modifica ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración.
 - La adjudicataria dispondrá de muestras testigo, que representen las distintas comidas elaboradas y servidas con el fin de que, en caso necesario, se posibilite la realización de estudios epidemiológicos. Estas muestras estarán claramente



identificadas y fechadas, conservadas adecuadamente (refrigeración ó congelación) durante un mínimo de 7 días y la cantidad corresponderá a una ración individual.

- Prevención de riesgos laborales.
- Disponer de seguro de responsabilidad civil en vigor.

7. Sostenibilidad:

La empresa integrará medidas como:

- Reducción de plásticos de un solo uso.
- Uso de materiales reciclables.
- Gestión selectiva de residuos.

8. Documentación técnica a presentar por las empresas licitadoras:

- Propuesta detallada de los menús adulto e infantil.
- Descripción del sistema de inscripción y control de accesos.
- Memoria técnica del servicio: organización, cronograma, logística.
- Relación de medios personales y materiales.
- Medidas de sostenibilidad y gestión de residuos.
- Acreditaciones sanitarias y certificaciones.

9. Criterios de valoración técnica (máximo 50 puntos):

- Calidad, detalle de la propuesta gastronómica y organización del servicio (máximo 20 puntos):
 - Calidad y variedad del menú de adultos y del menú infantil: hasta 10 puntos: se valorará la variedad, equilibrio, adecuación, calidad y cantidad de los productos ofertados, así como la adaptación diferenciada entre menú de adultos y menú infantil. Se tendrá especialmente en cuenta la inclusión de alternativas para intolerancias o necesidades alimentarias especiales.
 - Organización del servicio y medios personales/materiales: hasta 8 puntos: se valorará la adecuación de los medios humanos y técnicos destinados a la prestación del servicio, incluyendo personal de cocina, servicio y coordinación, así como la capacidad organizativa para garantizar un correcto desarrollo de la cena.



- Mejoras organizativas o de servicio: hasta 2 puntos: se valorarán positivamente aquellas mejoras adicionales relacionadas con la atención al público, sostenibilidad, agilidad del servicio, decoración, menaje, limpieza u otros aspectos que redunden en una mejor calidad del evento.
- Sistema de inscripción y control de accesos (máximo 10 puntos):

Se valorará la propuesta presentada para la gestión de inscripciones y el control de acceso a la cena, debiendo asumir el adjudicatario íntegramente dichas tareas.

La puntuación se distribuirá del siguiente modo:

 - Sistema de inscripción presencial: hasta 3 puntos: se valorará la organización, accesibilidad y facilidad del sistema de inscripción presencial propuesto, incluyendo horarios, puntos de atención y medios destinados a la gestión de inscripciones.
 - Sistema de inscripción online: hasta 4 puntos: se valorará la disponibilidad de plataforma o sistema telemático que permita realizar inscripciones de manera sencilla, accesible y segura, así como la posibilidad de efectuar pagos, confirmaciones o emisión de justificantes por vía electrónica.
 - Control de accesos y validación de asistentes: hasta 3 puntos: se valorará la eficacia y organización del sistema previsto para el control de entrada de asistentes el día del evento, incluyendo medios humanos y técnicos destinados a evitar incidencias, duplicidades o accesos no autorizados.
- Tiempo de respuesta ante posibles contingencias o emergencias (máximo 10 puntos):
 - Menos de 1 hora: 10 pts
 - Entre 1 y 3 horas: 5 pts
- Distancia en km (medida en carretera) entre el centro productivo y el lugar de ejecución del servicio (máximo 10 puntos):
 - 20 km o menos: 10 pts
 - 20 km-100 km: 5 pts

10. Obligaciones finales:

La empresa adjudicataria se compromete a:

- Colaborar con el Ayuntamiento en todo lo relativo a la organización.
- Garantizar la presencia del responsable técnico durante todo el evento.
- Cumplir íntegramente las especificaciones del presente pliego.