



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA LA CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LAS PERSONAS MAYORES DEL VALLE

1) DESCRIPCIÓN GENERAL DEL ALCANCE Y OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este Pliego es el establecimiento de las especificaciones técnicas con arreglo a las cuales ha de llevarse a cabo la contratación del servicio de comida día de las personas mayores del Valle de Egüés que tendrá lugar con carácter general durante el mes de octubre, coincidiendo con el día mundial de las personas mayores.

El área de Servicios Sociales del Ayuntamiento del Valle de Egüés organiza anualmente un día donde homenajea a las personas mayores del Valle, y dentro de los actos que organiza se encuentra una comida popular, preferentemente para personas empadronadas y mayores de valle, con invitación particular a las personas homenajeadas y sus familias. Acto festivo y lúdico de gran relevancia y tradición en el Ayuntamiento, donde el área de Servicios Sociales da continuidad a actividades y programaciones encaminadas a la prevención de la soledad no deseada en personas mayores.

La licitación del servicio se realiza con el objetivo de establecer el centro de restauración donde se llevará a cabo la celebración del día de las personas mayores del Valle de Egüés durante los próximos cuatro años.

Se deberá celebrar entorno al día uno de octubre, coincidiendo con el día mundial de las personas mayores.

Se determinará el día de la celebración del evento anualmente.

2) CONTENIDO DE LOS TRABAJOS

La celebración de la comida de las personas mayores del Valle contendrá los siguientes trabajos:

1. Espacio para albergar una comida entre 150 y 300 comensales máximo.
2. La celebración se deberá garantizar poder celebrarse, con carácter general, durante el primer domingo del mes de octubre en horario de 14.30 h a 19.30 h.
3. Recepción y organización del salón de restauración para la totalidad de los comensales.

4. Posibilidad de garantizar transporte desde un punto fijo hasta el establecimiento de restauración.
5. Espacio disponible para ofrecer a continuación de la comida baile.

Requisitos del establecimiento:

- ✓ Disponer de licencia en vigor.
- ✓ Cumplir normativa higiénico-sanitaria.
- ✓ Garantizar capacidad suficiente según el número de comensales.
- ✓ Contar con instalaciones en buen estado, limpias y accesibles.

Número de comensales:

- ✓ Deberá poder garantizar albergar una comida para entre 150 y 300 personas.

Estos datos son orientativos teniendo en cuenta la participación de otros años.

Localización: Lugar de celebración del evento.

- ✓ Centro de restauración que facilite la accesibilidad de las personas mayores del Valle, independientemente de su localización, teniendo en cuenta la dispersión geográfica del Valle.
- ✓ El centro de restauración deberá situarse dentro de unos parámetros de distancia en kilómetros que a nivel municipal se consideren adecuados y que entren en consonancia con otros servicios municipales existentes que favorecen la accesibilidad dentro del Valle.
- ✓ El adjudicatario deberá garantizar el cumplimiento de la normativa vigente en materia de accesibilidad universal y diseño para todas las personas, asegurando que los productos/servicios/infraestructuras objeto del contrato sean utilizables por el mayor número de usuarios posible, incluidas personas con discapacidad.

Fecha y horarios:

- ✓ Celebración: 5 de octubre de 2026.
- ✓ Comida: inicio aproximado a las 14:30 h.
- ✓ Comida: finalización aproximada 19:30 h.

Características del servicio de restauración:

Calidad de los alimentos

- Productos frescos, de calidad y correctamente conservados.
- Elaboración conforme a estándares de seguridad alimentaria.

- Propuesta de menús equilibrados y adecuados al tipo de evento.

Menú adulto:

- ✓ Precio máximo por comensal: 55 € (IVA incluido) (50 € IVA excluido).
- ✓ Estructura mínima del menú: entrantes, plato principal y postre.
- ✓ Bebidas incluidas como mínimo: vino y agua.
- ✓ El menú deberá incluir pan, café e infusiones.
- ✓ Se valorará la calidad y cantidad del producto, elaboración y presentación.

Menú infantil:

- ✓ Precio máximo por comensal: 28 € (IVA incluido) (25,45 € IVA excluido).
- ✓ Propuesta adaptada a menores: sencilla, adecuada y atractiva para ellos.

Alternativas alimentarias:

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

Accesibilidad:

- ✓ Acceso sin barreras arquitectónicas.
- ✓ Aseos accesibles (cuando proceda).
- ✓ Espacios adecuados para movilidad reducida.
- ✓ Adaptación a necesidades específicas (ej.: dietéticas, sensoriales).

Control de acceso:

- ✓ Personal propio para la gestión del acceso.

Gestión de la compra de tickets comida:

- ✓ Se emitirá un justificante individual de inscripción a la comida.
- ✓ El centro de restauración pondrá a disposición de las personas interesadas un sistema de cobro ágil y fácil para adquirir la entrada de la comida al precio que se estipule desde el Ayuntamiento.
- ✓ La compra de tickets comida se realizará directamente en el centro de restauración por las personas asistentes. Se facilitará puntos de venta de entradas comida por parte del Ayuntamiento para favorecer su adquisición a las personas mayores del Valle.
- ✓ El Ayuntamiento se hará cargo de al menos la mitad del coste de la comida por comensal.

Facturación:

El centro de restauración 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.

3) DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR

- Propuesta detallada de los menús personas adultas e infantiles, estableciendo la edad de consideración de persona adulta.
- Descripción del sistema de control de accesos.
- Propuesta técnica del servicio que recoja la viabilidad de ofrecer espacio de baile a continuación de la comida y la opción de contratar el servicio de transporte para la asistencia al evento gastronómico.

4) CRITERIOS DE VALORACIÓN TECNICA (máximo 50 puntos)**Sobre 2**

- Calidad, detalle de la propuesta gastronómica y organización del servicio: máximo 30 puntos:
 - ✓ Calidad y variedad del menú de adultos y del menú infantil: hasta 18 puntos.
 - ✓ Organización del servicio y medios personales/materiales: hasta 8 puntos.
 - ✓ Mejoras organizativas o de servicio: hasta 4 puntos.
- Sistema de inscripción y control de accesos: máximo 20 puntos:
 - ✓ Sistema de inscripción presencial: hasta 10 puntos.
 - ✓ Sistema de inscripción online: hasta 7 puntos.
 - ✓ Control de accesos y validación de asistentes: hasta 3 puntos.

5) CRITERIOS DE VALORACIÓN OBJETIVOS (50 puntos)**Sobre 3**

- Oferta económica: 20 puntos
- Criterios sociales: 10 puntos
 - ✓ SÍ dispone de Plan de Igualdad 10 puntos
 - ✓ NO dispone de Plan de Igualdad 0 puntos

- Criterios de localización: 20 puntos

- ✓ Distancia en km (medida en carretera) entre el centro de restauración y el pueblo más alejado perteneciente al Valle (máximo 20 puntos):

De 5 km o menos ☐ 20 puntos.

De 5 km a 12 km ☐ 10 puntos.

De 12 km a 50 km ☐ 5 puntos.

50 km o más ☐ 0 puntos.