



Comunidad de Bardenas Reales de Navarra

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE CATERING PARA LA COMIDA POPULAR DEL DÍA DE BARDENAS 2026

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Servicio de catering para la comida popular del Día de Bardenas a celebrar en el municipio de Carcastillo el día 19 de septiembre de 2026.

1. Objeto del contrato:

El presente Pliego tiene por objeto regular las condiciones técnicas para la contratación de un **servicio integral de catering** destinado a la organización de la **comida popular del Día de Bardenas**, que se celebrará el **19 de septiembre**, en Carcastillo, en el lugar que determine la entidad contratante.

El servicio incluye la **elaboración del menú**, el **montaje y desmontaje** de la infraestructura necesaria, la **provisión de mobiliario y menaje**, y el **servicio de camareros** durante todo el evento.

2. Alcance del servicio:

El adjudicatario deberá proporcionar un servicio completo que incluya:

- **Elaboración y suministro del menú** acordado.
- **Montaje y desmontaje** de mesas, sillas y mantelería.
- **Provisión de vajilla, cubertería, cristalería y demás menaje necesario.**
- **Servicio de camareros** para atención, servicio y recogida.
- **Coordinación integral** del servicio durante el evento.
- **Cumplimiento de normativa sanitaria y de seguridad alimentaria.**
- **Gestión de residuos** generados durante el servicio.

3. Menú:

El menú tendrá un **precio unitario de 45 € por comensal (IVA excluido)**.

El adjudicatario deberá presentar una propuesta de menú que incluya:

Entrante de ensalada mixta
1º.- Pochas de Navarra
2º.- Cordero asado de Navarra
Postre: Helados variados / Tarta
Pan.





Comunidad de Bardenas Reales de Navarra

Agua, vino, refrescos, cava, licores.
Café.

La propuesta deberá garantizar calidad, variedad y adecuación al carácter popular del evento.

4. Infraestructura y equipamiento:

El adjudicatario aportará:

- Mesas y sillas suficientes para el número de comensales indicado.
- Mantelería y servilletas.
- Vajilla, cubertería y cristalería.
- Elementos auxiliares (carros de servicio, bandejas, etc.).
- Carpas o elementos de protección si se especifica en el contrato (opcional según decisión de la entidad).
- Todo el material deberá estar en perfecto estado de uso y limpieza.
- Lugar del local de celebración y prestación del servicio: Municipio de Carcastillo (Navarra), local municipal. Al adjudicatario se le entregará con la formalización del contrato plano de ubicación del local y plano de planta del mismo.

5. Personal:

El adjudicatario deberá disponer de:

- **Camareros** en número suficiente para garantizar un servicio fluido.
- **Responsable de coordinación** presente durante todo el evento.
- Personal formado en manipulación de alimentos.

6. Condiciones de ejecución:

- El montaje deberá estar **completado al menos 2 horas antes** del inicio de la comida.
- El adjudicatario será responsable de la **limpieza del área de servicio** tras la finalización del evento.
- Se deberá garantizar la **continuidad del servicio** incluso en caso de incidencias meteorológicas o técnicas.
- El servicio deberá cumplir la **normativa vigente en materia de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales**.

7. Garantía de calidad:

El adjudicatario deberá asegurar:

Cód. Validación: 4RTNGMQJDMOSAKN2EJH3CZXJG
Verificación: <https://bardenasreales.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 2 de 3





Comunidad de Bardenas Reales de Navarra

- Calidad en la elaboración de los alimentos.
- Correcta presentación de los platos.
- Buen estado del mobiliario y menaje.
- Profesionalidad del personal de servicio.

La Comunidad podrá realizar inspecciones previas y durante el evento.

8. Penalizaciones:

Se podrán aplicar penalizaciones por:

- Retrasos en el montaje.
- Falta de personal suficiente.
- Incumplimiento del menú ofertado.
- Deficiencias graves en higiene o calidad.

9. Seguridad y responsabilidad:

El adjudicatario será responsable de:

- Daños ocasionados por su personal o equipamiento.
- Cumplimiento de seguros de responsabilidad civil.
- Cumplimiento de normativa sanitaria.

