

PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE CATERING PARA LOS PLENOS DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA.

Expte nº 1454748/19

1.- OBJETO.

Será objeto del contrato a que se refieren estos pliegos el Servicio de Catering para la celebración de los plenos del Ayuntamiento de Zaragoza.

2.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A REALIZAR Y CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

2.1.- Los alimentos a suministrar son los que se indican en el anexo. Las cantidades son orientativas, facturándose las cantidades entregadas y pudiendo variar en cada Pleno.

2.2.- Deberá entregarse en el Ayuntamiento de Zaragoza (Plaza del Pilar) en dos turnos (salvo que el pleno empiece en otro horario e indicación del Servicio de Organización y Servicios Generales en tal sentido): 9:30 y 13:00h, no pudiendo entregarse todo a la vez.

2.3.- El pedido se concretará cada mes una vez conocida la previsión de duración del Pleno con una antelación de 24 horas por correo electrónico.

2.4.- En los precios estarán incluidos portes, embalajes, utensilios, conservación desplazamiento y transporte. No se incluye el servicio de camareros que se realizará por personal municipal.

2.5.- Al objeto de favorecer una mayor calidad en el suministro, se deberá garantizar la variedad en los menús, de manera que con la presentación de ofertas se facilite al menos 3 propuestas de menús en las que el 50% de los productos sean diferentes.

3.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

3.1.- Todos los bocadillos deben ir envueltos y separados por tipo, indicándose el contenido en las bolsas mediante rotulación adecuada.

3.2.- Debe preverse la posibilidad de que en el caso que surgiera demanda imprevista que en un periodo de 60 minutos se entregue lo solicitado.

3.3.- Todos los productos serán de primera calidad, cuando algún producto no lo cumpla, o se reciban reiteradas quejas, el Ayuntamiento dará las órdenes oportunas para que el adjudicatario lo sustituya en el acto por otro de similar o superior calidad que garantice el cumplimiento del objeto del contrato, sin coste, si persiste dicha deficiencia se podrá resolver el contrato.

3.4.- A título meramente orientativo se indican alimentos que podrán solicitarse: el licitador indicará la guarnición de cada uno cuando proceda.

En todo caso habrá un porcentaje del 30 % productos aptos para el consumo de personas vegetarianas y un 5 % para intolerantes al gluten.

A-B-D) Medio sándwich grande o bocadillos de 15 cm:

1. Longaniza, chorizo: 13 cm.
2. Lomo de cerdo: 3 piezas, peso medio 60/75 gr unidad.
3. Pechuga de pollo de corral: 3 piezas peso medio 50/60 gr.
4. Bacon: 4 piezas, peso medio 14/20 gr.
5. Calamares rebozados: 6 unidades.
6. Frankfurt: 3 piezas, peso medio 60 gr.
7. Tortilla patata casera: 2 piezas de 100 gr.
8. Queso curado: 3 piezas peso medio 8 gr.
9. Jamón de york (2 piezas) y queso (1 pieza).
10. Mejillones: 5 grandes
11. Jamón serrano: 4 piezas, peso medio 17 gr. con o sin tomate.
12. Atún: 100 gr.
13. Vegetal: lechuga + cebolla + tomate + espárragos.
14. Vegetal con atún (100 gr.), anchoas (5 unidades), boquerones 5 unidades o pavo (3 piezas).
15. Salmón ahumado con salsa tártara: 3 piezas de 20 gr.
16. Combinación de los siguientes productos: Espinacas, aguacate, champiñones, calabacín, berenjena, etc.

C) Sandwich grande entero o bocadillos de 25 cm:

1. Longaniza, chorizo: 2 piezas de 12 cm.
2. Lomo de cerdo: 4 piezas, peso medio 60/75 gr unidad.
3. Pechuga de pollo de corral: 4 piezas peso medio 50/60 gr.
4. Bacon: 6 piezas, peso medio 14/20 gr.
5. Calamares rebozados: 10 unidades.
6. Frankfurt: 5 piezas, peso medio 60 gr.
7. Tortilla patata casera: 3 piezas de 100 gr.
8. Queso curado: 5 piezas peso medio 8 gr.
9. Jamón de york (3 piezas) y queso (1 pieza).

10. Mejillones: 7 grandes
11. Jamón serrano: 5 piezas, peso medio 17 gr. con o sin tomate.
12. Atún: 150 gr.
13. Vegetal: lechuga + cebolla + tomate + espárragos.
14. Vegetal con atún (150 gr.), anchoas (5 unidades), boquerones 5 unidades o pavo (3 piezas).
15. Salmón ahumado con salsa tártara: 5 piezas de 20 gr.
16. Combinación de los siguientes productos: Espinacas, aguacate, champiñones, calabacín, berenjena, etc.

E) Plato de Tortilla de patata casera, no congelada, con o sin cebolla, de 8 huevos de corral tamaño L, con aceite de oliva virgen. Peso aproximado de la tortilla 1,3 kg.

F) Plato de queso con pan debajo: ración de 200 gr.

- Semicurado (50 gr.).
- Oveja ahumado (50 gr.).
- Azul (25 gr.)
- Maasdam (25 gr.)
- Tierno (25 gr.)
- Edam (25 gr.)

G) Plato de curados, con pan debajo: ración de 200 gr.

- Chorizo curado: 75 gr.
- Salchichón curado: 75 gr.
- Lomo curado: 50 gr.

H) Jamón de Teruel: denominación de Origen 150 gr.

I-J) Tapas de boquerones/ anchoas: con 4 aceitunas rellenas.

K) Croquetas artesanas y calientes: peso medio 50 gr.

- Podrán ser de jamón, bacalao, boletus, etc.
- Empanadillas: de pollo, atún, etc
- Gambas Orly.
- Huevos rellenos.
- No podrán ser congeladas.

En todo caso, habrá un porcentaje de 30% de productos aptos para el consumo de personas vegetarianas.

L-M) Canapés variados/montaditos:

- Se propondrá por parte de la empresa 10 tipos distintos entre ellos, (con un mínimo de 3 variedades vegetarianas), asimismo para cada menú de los tres a proponer existirá una variedad de 4 clases distintas (bacalao, jamón, salmón, anchoas,...) y 2 que reúnan la característica de aptos para vegetarianos.

N) Rodajas de pan: pan de pueblo tostado porciones de 15 gr. aproximadamente.

Ñ) Bol de tomate para untar pan ½ kg.: tomate rallado con aceite y sal.

O) Bollería:

- Cruasán de 24 % mantequilla de 65 gr. aprox.
- Napolitana rellena de chocolate de 70 gr. aproximadamente.
- Caracola con pasas y mantequilla 70 gr.

P) Ración dulce casera: 120 gr.

- Bizcocho.
- Tarta de Santiago.
- Tarta de manzana.
- Pastel o trenza

Q) Gazpacho: casero.

3.5.- La empresa adjudicataria deberá poner a disposición del Ayuntamiento para su atención un número de teléfono para la solicitud de servicios. El citado número de teléfono no podrá ser de tarificación especial (901, 902, 806...).

3.6.- Solamente se podrán emplear en la elaboración de los alimentos aceite de oliva virgen extra y aceite de girasol.

3.7.- El pan no será congelado ni precocinado.

3.8.- Los huevos utilizados serán de gallinas alimentadas con grano y en libertad.

3.9.- El servicio de suministro de menús en caliente (no inferior a 65°C) deberá realizarse en recipientes adecuados con cierre hermético que mantengan los alimentos en condiciones adecuadas de temperatura e higiene, así como en un medio de transporte que garantice estas condiciones sanitarias.

El traslado de los alimentos se realizará en vehículos isoterms, salvo que la distancia de traslado sea inferior a 500 m. que podrá realizarse peatonalmente mediante los recipientes isoterms adecuados.

Por tanto en el momento de ser servidos deben permanecer calientes.

3.10.- Las empresas adjudicatarias garantizarán un alto nivel cualitativo, tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas, de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también de conformidad a las instrucciones concretas del Ayuntamiento de Zaragoza y personal en quienes delegue que podrán decidir si las condiciones de calidad presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.

3.11.- La totalidad de productos debe ir identificada de forma que se facilite su puesta en la mesa y la comprobación de la entrega.

4.- DESARROLLO DEL CONTRATO Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES

4.1.- La dirección y supervisión del contrato la realizará la Jefatura del Servicio de Organización y Servicios Generales, cursando a la empresa adjudicataria las instrucciones oportunas.

4.2.- El Ayuntamiento podrá realizar aquellas revisiones que considere necesarias, para valorar la correcta ejecución del contrato.

4.3.- Normativa: Todos los productos suministrados por la empresa adjudicataria estarán sujetos al cumplimiento de lo especificado en la normativa Técnico-sanitaria, en el Código Alimentario Español (CAE) y normativa que lo desarrolla, así como demás normativa específica del ámbito alimentario, tanto de carácter general como sectorial, y aplicable al suministro o específicamente respecto a cada producto. En concreto, el adjudicatario es responsable del cumplimiento de la normativa en materia de producción, almacenamiento, envasado, comercialización, presentación y publicidad de los productos, embalaje y etiquetado, transporte e higiene, manipulación de alimentos y demás normas que sean aplicables en la ejecución del presente contrato.

4.4.- La empresa adjudicataria remitirá al Ayuntamiento, siempre que lo requiera, copia de los controles y analíticas higiénico-sanitarias que realicen en sus instalaciones.

5.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1.- El adjudicatario deberá cuidar al máximo las condiciones higiénicas y de limpieza, tanto del personal a su cargo como del menaje, máquinas y utensilios de cocina.

5.2.- Con la finalidad de garantizar una higiene absoluta en el servicio y en la manipulación

de los alimentos, el adjudicatario presentará ante el Ayuntamiento copia de un contrato de mantenimiento de las instalaciones en las que se prepara la comida (desinfección, desinsectación y desratización) celebrado con empresas legalmente reconocidas para tales actividades. Estos contratos se mantendrán vigentes durante toda la duración del contrato de servicios.

6.- MEDIOS MATERIALES Y HUMANOS.

6.1.- La empresa garantizará y velará por que el personal manipulador de alimentos tenga los carnets necesarios, formación adecuada y específica en materia de higiene y seguridad alimentaria, y lo pongan en práctica en el ejercicio de sus funciones, por lo que la empresa adjudicataria realizará la debida formación en dicha materia que garantice una correcta manipulación de los alimentos cumpliendo lo establecido en la legislación vigente.

Anexos :

- 1.- Cuadro de precios de productos para un Pleno.
- 2.- Modelo "A" de menú para un Pleno.
- 3.- Modelo "B" de menú para un Pleno.
- 4.- Modelo "C" de menú para un Pleno.

I.C. de Zaragoza, a 11 de septiembre de 2020

EL JEFE DE LA UNIDAD DE PROYECTOS DE MEJORA,
DISEÑO Y CONTROL DE GESTIÓN



Fdo.: José Pascual Viñado Bernal



LA JEFA DEL SERVICIO DE ORGANIZACIÓN
Y SERVICIOS GENERALES,



Fdo.: Carmen Ana Corral Martínez

ANEXO 1: CUADRO DE PRECIOS DE PRODUCTOS PARA UN PLENO

TIPO	ALIMENTOS	Cantidad orientativa	UD.	€/ud. licitación (sin IVA)	€/ud. licitación con IVA	Total licitación (sin IVA)	Total licitación (con IVA)
A	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm caliente	70	ud.	2,00 €	2,20 €	140,00 €	154,00 €
B	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm frío	70	ud.	2,00 €	2,20 €	140,00 €	154,00 €
C	Sandwich entero grande o Bocadillos de 25 cm	40	ud.	3,40 €	3,74 €	136,00 €	149,60 €
D	Bocadillos o Sandwich vegetarianos (de 15 cm)	15	ud.	2,00 €	2,20 €	30,00 €	33,00 €
E	Plato de Tortilla de Patata casera	5	ud.	11,00 €	12,10 €	55,00 €	60,50 €
F	Platos de Queso (con pan debajo)	8	ud.	6,40 €	7,04 €	51,20 €	56,32 €
G	Platos de curados (con pan debajo)	8	ud.	6,40 €	7,04 €	51,20 €	56,32 €
H	Plato de jamón de Teruel (denominación de Origen).	2	ud.	11,00 €	12,10 €	22,00 €	24,20 €
I	Tapas de Boquerones	40	ud.	0,65 €	0,72 €	26,00 €	28,60 €
J	Tapas de anchoas	35	ud.	0,65 €	0,72 €	22,75 €	25,03 €
K	Croquetas Artesanas y calientes	75	ud.	0,65 €	0,72 €	48,75 €	53,63 €
L	Canapés Variados y montaditos	1	kilo	18,00 €	19,80 €	18,00 €	19,80 €
M	Canapés o similar vegetarianos	1	kilo	18,00 €	19,80 €	18,00 €	19,80 €
N	Rodajas de Pan	50	ud.	0,12 €	0,13 €	6,00 €	6,60 €
N	Bot de tomate para untar pan ½ kg.	3	ud.	3,00 €	3,30 €	9,00 €	9,90 €
O	Bollería	50	ud.	0,85 €	0,94 €	42,50 €	46,75 €
P	Ración dulce casera	50	ud.	1,56 €	1,72 €	78,00 €	85,80 €
Q	Gazpacho casero	1	litro	5,60 €	6,16 €	5,60 €	6,16 €
TOTAL DEL CATERING OREINTATIVO DE UN PLENO:						900,00 €	990,00 €

Las cantidades son orientativas y se facturarán las realmente suministradas.

ANEXO 2: MODELO "A" DE MENÚ PARA UN PLENO

TIPO	ALIMENTOS	Cantidad	UD.	INGREDIENTES
A	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm caliente	70	ud.	
B	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm frío	70	ud.	
C	Sandwich entero grande o Bocadillos de 25 cm	40	ud.	
D	Bocadillos o Sandwich vegetarianos (de 15 cm)	15	ud.	
E	Plato de Tortilla de Patata casera	5	ud.	
F	Platos de Queso (con pan debajo)	8	ud.	
G	Platos de curados (con pan debajo)	8	ud.	
H	Plato de jamón de Teruel (denominación de Origen)	2	ud.	
I	Tapas de Boquerones	40	ud.	
J	Tapas de anchoas	35	ud.	
K	Croquetas Artesanas y calientes	75	ud.	
L	Canapés Variados y montaditos	1	kilo	
M	Canapés o similar vegetarianos	1	kilo	
N	Rodajas de Pan	50	ud.	
Ñ	Bol de tomate para untar pan ½ kg.	3	ud.	
O	Bollería	50	ud.	
P	Ración dulce casera	50	ud.	
Q	Gazpacho casero	1	litro	

Habrán un 30 % de productos aptos para el consumo de personas vegetarianas y un 5 % para intolerantes al gluten.

Firma y sello de la empresa

ANEXO 3: MODELO "B" DE MENÚ PARA UN PLENO

TIPO	ALIMENTOS	Cantidad	UD.	INGREDIENTES
A	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm caliente	70	ud.	
B	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm frío	70	ud.	
C	Sandwich entero grande o Bocadillos de 25 cm	40	ud.	
D	Bocadillos o Sandwich vegetarianos (de 15 cm)	15	ud.	
E	Plato de Tortilla de Patata casera	5	ud.	
F	Platos de Queso (con pan debajo)	8	ud.	
G	Platos de curados (con pan debajo)	8	ud.	
H	Plato de jamón de Teruel (denominación de Origen)	2	ud.	
I	Tapas de Boquerones	40	ud.	
J	Tapas de anchoas	35	ud.	
K	Croquetas Artesanas y calientes	75	ud.	
L	Canapés Variados y montaditos	1	kilo	
M	Canapés o similar vegetarianos	1	kilo	
N	Rodajas de Pan	50	ud.	
Ñ	Bol de tomate para untar pan ½ kg.	3	ud.	
O	Bollería	50	ud.	
P	Ración dulce casera	50	ud.	
Q	Gazpacho casero	1	litro	

Habrà un 30 % de productos aptos para el consumo de personas vegetarianas y un 5 % para intolerantes al gluten.

Firma y sello de la empresa

ANEXO 4: MODELO “C” DE MENÚ PARA UN PLENO

TIPO	ALIMENTOS	Cantidad	UD.	INGREDIENTES
A	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm caliente	70	ud.	
B	Medio Sandwich grande o bocadillo de 15 cm frío	70	ud.	
C	Sandwich entero grande o Bocadillos de 25 cm	40	ud.	
D	Bocadillos o Sandwich vegetarianos (de 15 cm)	15	ud.	
E	Plato de Tortilla de Patata casera	5	ud.	
F	Platos de Queso (con pan debajo)	8	ud.	
G	Platos de curados (con pan debajo)	8	ud.	
H	Plato de jamón de Teruel (denominación de Origen)	2	ud.	
I	Tapas de Boquerones	40	ud.	
J	Tapas de anchoas	35	ud.	
K	Croquetas Artesanas y calientes	75	ud.	
L	Canapés Variados y montaditos	1	kilo	
M	Canapés o similar vegetarianos	1	kilo	
N	Rodajas de Pan	50	ud.	
Ñ	Bol de tomate para untar pan ½ kg.	3	ud.	
O	Bollería	50	ud.	
P	Ración dulce casera	50	ud.	
Q	Gazpacho casero	1	litro	

Habrán un 30 % de productos aptos para el consumo de personas vegetarianas y un 5 % para intolerantes al gluten.

Firma y sello de la empresa