DOCUMENTO
.Informe: **PPT CATERING 26**

IDENTIFICADORES

OTROS DATOS
Cdigo para validacin: **4TAQP-U6HNS-JM6P0**
Fecha de emisin: **28 de Septiembre de 2026 a las 12:12:13**
Pgina 1 de 6

FIRMAS
El documento ha sido firmado por :
1.- Directora CO Proserpina del EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MERIDA.Firmado 28/09/2026 12:11

ESTADO
FIRMADO
28/09/2026 12:11

Esta es una copia impresa del documento electrnico (Ref: 2018387 4TAQP-U6HNS-JM6P0 85843822E57D38A1EED4476BA99080D6FF6F90D4) generada con la aplicacin informtica Firmadoc. El documento est FIRMADO. Mediante el cdigo de verificacin puede comprobar la validez de la firma electrnica de los documentos firmados en la direccin web: https://sede.merida.es

MÉRIDA AYUNTAMIENTO | Centro Ocupacional Proserpina

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA LOS USUARIOS DEL CENTRO OCUPACIONAL PROSERPINA

1. ANTECEDENTES

En el año 1994 el Excmo. Ayuntamiento de Mérida decide poner en marcha el Centro ocupacional "Proserpina", al que acuden, **en la actualidad hay 23 personas** con discapacidad intelectual de **plazas homologadas con el SEPAD.** La edad de las personas usuarias está comprendida entre los 21 y los 52 años.

Acogiéndose al decreto 151/2006, de 31 de julio, por el que se regula el Marco de Atención a la discapacidad en Extremadura (**MADEX**), el Centro Ocupacional Proserpina dispone la Acreditación como Entidad prestadora del Servicio de Centro Ocupacional, siendo concedida ésta e inscrita en el Registro de Entidades Acreditadas y Concertadas MADEX con el **Nº de Registro C.O.2017.01-A.**

Cumpliendo con los requisitos que establece el MADEX (Marco de atención a la discapacidad en Extremadura) que regula los Centros ocupacionales, y dónde se establece como servicio imprescindible para cumplir con la Homologación prestar el servicio de comedor.

Por ello y desde el mes de Septiembre del año 2018 se viene prestando servicio de comedor diario a través de un Catering, con el que se tiene estipulado un contrato **hasta 31 de diciembre del 2026**, siendo imprescindible contar con un nuevo contrato que cubra estas necesidades.

Que actualmente existe un contrato menor en tramitación (210cm.26) para cubrir las necesidades de dar continuidad al servicio de comedor hasta la resolución de éste mayor.

Este recurso se financia en un 100% con fondos propios del Ayuntamiento de Mérida.

2. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente Pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas de la contratación del servicio de catering para suministro de menús diarios para las personas usuarias del Centro Ocupacional, durante al menos 220 días al año de actividad en el centro, tal como se contempla en el MADEX (Marco de atención a la discapacidad en Extremadura) que regula los Centros ocupacionales.

3. CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PRESTACIONES OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato se identifica con los códigos siguientes:

Codigo CPV	Servicios de entregas de comidas
CPV08_55.5200-0	

4. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

La empresa adjudicataria deberá cubrir las siguientes necesidades.

DOCUMENTO
.Informe: **PPT CATERING 26**

IDENTIFICADORES

OTROS DATOS
Cdigo para validacin: **4TAQP-U6HNS-JM6P0**
Fecha de emisin: **28 de Septiembre de 2026 a las 12:12:13**
Pgina 2 de 6

FIRMAS
El documento ha sido firmado por :
1.- Directora CO Proserpina del EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MERIDA.Firmado 28/09/2026 12:11

ESTADO
FIRMADO
28/09/2026 12:11

Esta es una copia impresa del documento electrnico (Ref: 2018387 4TAQP-U6HNS-JM6P0 85843822E57D38A1EED4476BA99080D6FF6F90D4) generada con la aplicacin informtica Firmadoc. El documento est FIRMADO. Mediante el cdigo de verificacin puede comprobar la validez de la firma electrnica de los documentos firmados en la direccin web: https://sede.merida.es

5. SERVICIO DE COMIDA

Dicho Servicio se realizará de lunes a viernes, con exclusión del mes de Agosto, Semana Santa, Navidad y Festivos, para 23 personas adultas usuarios y usuarias; por tanto un total de 23 menús, pero hay que contemplar la posibilidad de ampliación de plazas de usuarios y usuarias a lo largo de este año de ejecución mas uno de prórroga posible, hasta un máximo de 30 plazas que son las homologadas en total por el Sepad.

Deberá incluir las llamadas “dietas especiales” para aquellas personas usuarias con diferentes necesidades alimenticias:

1. Celíacas
2. Hipocalóricas
3. Diabéticas
4. Hipertensas
5. Problemas de masticación
6. Alteraciones digestivas o intestinales

6. CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DEL SERVICIO DE MENÚS DIARIOS

Lugar y Plazos de entrega:

Cada día, antes de las 09:30h de la mañana, se concretará con la empresa de catering el número de menús a servir en ese día, si bien las cantidades supusiesen un cambio sustancial por necesidades del servicio, se comunicará con un día de antelación las características y el número de menús a servir.

Los menús deberán entregarse en el Centro Ocupacional Proserpina, sito en la C/ Zaragoza, s/n del Pol. Ind. El Prado, según las cantidades solicitadas adjudicataria antes de las 13h del mediodía.

La empresa licitadora **deberá tener obligatoriamente** un punto de atención físico en la localidad de Mérida (lugar donde se ubica las instalaciones del Centro Ocupacional, y donde se realiza el servicio de comida). Dicho punto de atención y servicio podrá ser propio o por convenio de colaboración con alguna empresa que se deberá acreditar documentalmente. El motivo de dicha exigencia es que la empresa licitadora tendrá la obligación de subsanar y atender de forma inmediata las necesidades e imprevistos que puedan surgir en el servicio diario de los menús, asegurando una atención de dicho servicio de forma ininterrumpida, con los alimentos en las condiciones exigidas y ajustada a la planificación previa ,evitando modificaciones e improvisaciones e incluso la imposibilidad dar el servicio por una limitación de tiempo dada la distancia al punto de atención.

Línea de comida suministrada:

La comida suministrada por el servicio de catering de *Línea caliente,* es decir; que los menús elaborados no desciendan de temperatura tras el cocinado, por lo que deberá seguir ininterrumpidamente un proceso de conservación del calor **con uso obligatorio de envases isotérmicos de polipropileno** y el transporte en vehículos adecuadamente acondicionados.

Programación de menús:

Los menús serán elaborados en las instalaciones de la empresa adjudicataria debidamente autorizada y con los permisos requeridos por la Consejería competente.

DOCUMENTO
.Informe: **PPT CATERING 26**

IDENTIFICADORES

OTROS DATOS
Cdigo para validacin: **4TAQP-U6HNS-JM6P0**
Fecha de emisin: **28 de Septiembre de 2026 a las 12:12:13**
Pgina 3 de 6

FIRMAS
El documento ha sido firmado por :
1.- Directora CO Proserpina del EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MERIDA.Firmado 28/09/2026 12:11

ESTADO
FIRMADO
28/09/2026 12:11

La empresa adjudicataria elaborará cada trimestre, al menos un menú diferente de cinco semanas para cada tipo de menú de este pliego que incorpore todas las condiciones de un menú saludable y que esté diseñado por personal con formación acreditada en nutrición y dietética.

Dicha programación debe incluir la denominación de cada plato (clara y comprensible), la composición del mismo, el tipo de preparación y la guarnición.

Cualquier variación de los mismos será comunicada con un mínimo de 7 días de antelación a la dirección del Centro.

Política nutricional:

Los menús deben ser saludables, equilibrados y variados.

Requisitos higiénicos-sanitarios:

La empresa adjudicataria deberá cumplir el Reglamento (CE) 852/2001, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios; el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; y demás legislación aplicable en el ámbito de sus competencias.

Transporte de las comidas preparadas.

El diseño y los materiales de los contenedores y vehículos utilizados para el transporte deben permitir su limpieza y desinfección, estar en buen estado de mantenimiento y evitar la contaminación de los productos.

Los recipientes que tengan fisuras, roturas o defectos que pueden representar un peligro para el alimento o para la persona, no se utilizarán.

El transporte y la estiba han de ser correctos, evitando la contaminación, respetando las incompatibilidades (especial atención a los posibles alérgenos) y separando los distintos productos alimenticios y no alimenticios.

Los contenedores y/o vehículos utilizados para el transporte deberán asegurar, en su caso necesario, el mantenimiento de las temperaturas reglamentarias.

Los contenedores, recipientes y envases serán preferentemente de acero inoxidable ya que este material facilita el mantenimiento de las temperaturas correctas y deberán estar perfectamente identificados y/o etiquetados que permitan conocer en todo momento su contenido.

La empresa adjudicataria guardará en la refrigeración o congelación con muestras testigo de las comidas suministradores diariamente, correctamente identificadas para el caso de una posible incidencia y exclusivamente con fines de investigación epidemiológica.

7. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato es un año abarcando desde el 01 de enero del 2027 hasta el 31 de diciembre del 2027; con la posibilidad de un año de prórroga por acuerdo expreso de las partes.

8. PRECIO DE LICITACIÓN

Esta es una copia impresa del documento electrnico (Ref: 2018387 4TAQP-U6HNS-JM6P0 85843822E57D38A1EED4476BA99080D6FF6F90D4) generada con la aplicacin informtica Firmadoc. El documento est FIRMADO. Mediante el cdigo de verificacin puede comprobar la validez de la firma electrnica de los documentos firmados en la direccin web: https://sede.merida.es

Esta es una copia impresa del documento electrnico (Ref: 2018387 4TAQP-U6HNS-JM6P0 85843822E57D38A1EED4476BA99080D6FF6F90D4) generada con la aplicacin informtica Firmadoc. El documento est FIRMADO. Mediante el cdigo de verificacin puede comprobar la validez de la firma electrnica de los documentos firmados en la direccin web: https://sede.merida.es

MÉRIDA AYUNTAMIENTO | Centro Ocupacional Proserpina

Se calcula un importe estimado de 4,47 € por cada menú diario por persona (sin IVA) y un importe de 4,91 € por cada menú diario por persona (con 10% IVA). Sólo se facturarán mensualmente el número total de menús solicitados diariamente por correo electrónico a primera hora de la mañana, como figura en el presente Pliego en el apartado 1 de "*CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DEL **SERVICIO** DE MENÚS DIARIOS*"; concretamente en el de" *Lugar y plazo de entrega"*, pudiendo no ser el total de los 23 diarios presupuestados en el presente contrato.

Resumen de los resultados

Para los pliegos de la licitación, los datos exactos que necesitas consignar son los siguientes:

Concepto	**Por Persona y Día**	**Total de la Licitación (5,060 menús)**
Base Imponible (Sin IVA)	**4.47€** *(4.4652€ exactos)*	22.594.00€
IVA (10%)	**0.44€** *(0.4461€ exactos)*	2.259.40€
Precio Final (Con IVA)	**4.91€** *(4.9113€ exactos)*	**24.853.40€**

Por tanto Se establece como precio de licitación la cantidad anual de VEINTIDOS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO EUROS *(22.594,00 € sin el 10% de IVA).*

Y siendo un total de VEINTICUATRO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y TRES CON CUARENTA (**24.853,40** € *con el 10% del IVA incluido)*

Las ofertas de los licitadores, para ser admitidas en el procedimiento de selección, tendrán que ser, en todo caso, iguales o inferiores al presupuesto base de licitación indicado. Financiado 100% por el Ayuntamiento de Mérida

- Presupuesto anual base servicio catering (menús diarios)

	Precio sin IVA	10 % IVA	Precio con 10% de IVA
Menús diarios	4,47 €	0,44 €	4,91 €

Esta es una copia impresa del documento electrnico (Ref: 2018387 4TAQP-U6HNS-JM6P0 85843822E57D38A1EE04476BA99080D6FF6F90D4) generada con la aplicacin informtica Firmadoc. El documento est FIRMADO. Mediante el cdigo de verificacin puede comprobar la validez de la firma electrnica de los documentos firmados en la direccin web: https://sede.merida.es

9. IMPORTE POR ANUALIDADES Y FONDOS DE FINANCIACIÓN

Anualidad y Plazo de ejecución	Período Estimado	Importe SIN 10% IVA	Importe 10% IVA	Precio licitación 10% IVA incl.
Ejecución 2027 (12 meses)	01/01/2027 al 31/12/2027	22.594,00 €	2.259,40 €	24.853,40 €
Prórroga 2028 (12 meses)	01/01/2028 al 31/12/2028	22.594,00 €	2.259,40 €	24.853,40 €
TOTAL CONTRATO (Con Prórroga)	**2 años (24 meses)**	**45.188,00 €**	**4.518,80 €**	**49.706,80 €**

El pago se realizará, previa presentación de factura CONFORMADA, al finalizar CADA MES DE VIGENCIA DEL CONTRATO Y POR EL IMPORTE DE LOS GASTOS EFECTUADOS, es decir, **se facturará exclusivamente por el importe del número de menús servidos en el mes.**

10. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

PLAZO EJECUCIÓN DEL CONTRATO	
Inicial	Prórrogas posibles
1 año	1 año

11. REQUISITOS Y OBLIGACIONES QUE DEBE CUMPLIR

En base a la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público. RDL 2/2004, de 5 de marzo,

DOCUMENTO
.Informe: **PPT CATERING 26**

IDENTIFICADORES

OTROS DATOS
Cdigo para validacin: **4TAQP-U6HNS-JM6P0**
Fecha de emisin: **28 de Septiembre de 2026 a las 12:12:13**
Pgina 6 de 6

FIRMAS
El documento ha sido firmado por :
1.- Directora CO Proserpina del EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MERIDA.Firmado 28/09/2026 12:11

ESTADO
FIRMADO
28/09/2026 12:11

por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley Reguladora de las Haciendas Locales. Bases de ejecución del Presupuesto. Reglamento de Control Interno del Sector Público. RD 424/2017, de 28 de abril, por el que se regula el régimen jurídico de control interno en las entidades del Sector Público Local.

Para operar un catering en Extremadura, basándonos en los requerimientos que hace el SEPAD, se requerirá una serie de requisitos:

- **Autorización Sanitaria**: Se necesita la autorización sanitaria para el buen funcionamiento y la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).
- **Licencia Municipal de la actividad** clasificada concedida por el Ayuntamiento de Mérida.
- **Formación de manipuladores**: todas las personas empleadas que manipulen los alimentos deben tener la certificación de manipulador de alimentos.
- **Autorización de transporte de alimentos.**
- **Seguro de Responsabilidad Civil** para cubrir posibles daños involuntarios a las personas usuarias en la prestación de este servicio.
- **Escrito de Compromiso de Servicio Mínimo**:

    - La entidad proveedora se compromete a entregar un menú sano, variado, equilibrado y ajustado a las necesidades de las personas usuarias. Comprometiéndose igualmente a que la comida será entregada en buenas condiciones de conservación, higiene, sabor y presentación.
    - En el caso de que no fuera posible la entrega de la comida por avería, inasistencia o accidente del personal de cocina o cualquier otro impedimento en la cocina, la entidad se compromete a la entrega de la comida adquirida en otro proveedor de comidas, bar o restaurante.
    - En caso de avería del vehículo, inasistencia del personal, de distribución de comidas por la razón que sea, la entidad se compromete a utilizar otro vehículo o a sustituir al personal ausente para garantizar la entrega diaria establecida en el contrato.

Esta es una copia impresa del documento electrnico (Ref: 2018387 4TAQP-U6HNS-JM6P0 85843822E57D38A1EE04476BA99080D6FF6F90D4) generada con la aplicacin informtica Firmadoc. El documento est FIRMADO. Mediante el cdigo de verificacin puede comprobar la validez de la firma electrnica de los documentos firmados en la direccin web: https://sede.merida.es