



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING PER DIFERENTS ESDEVENIMENTS DE ROSES

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present contracte té per objecte la prestació del servei de realització del càtering per a la celebració de diferents actes que es realitzen al llarg de l'any a Roses.

El contracte es divideix en els següents lots:

Lot	Objecte del servei
1	Dinar de la Festa de la vellesa
2	Arrossada de l'Aplec de Falconera
3	Sopar de la Trobada Geganterà

2. CARACTERÍSTIQUES GENERALS DE L'OBJECTE DE CONTRACTACIÓ

2.1 Funcionament i coordinació

El/la responsable tècnic/a municipal enviarà per escrit a l'empresa adjudicatària la planificació de servei, amb una antelació de 15 dies, en què es detallarà la quantitat de comensals en la celebració de l'esdeveniment a celebrar i els horaris definitius del mateix.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar del personal i el material necessari per cobrir la demanda del servei que es sol·liciti, per tal d'assegurar la correcta realització de l'activitat programada

El contractista indicarà un interlocutor, amb telèfon mòbil i correu electrònic, per a la comunicació directa, amb capacitat de resoldre amb la màxima celeritat qualsevol incidència relacionada amb el servei.





2.2 Característiques del servei

Aquest servei s'haurà de prestar en condicions adequades de temperatura i higiene, i els recipients dels aliments seran responsabilitat de l'empresa adjudicatària i hauran de reunir les condicions sanitàries marcades per la normativa vigent. L'empresa ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènicosanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles s'hauran d'efectuar per mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

Els menjars seran transportats al lloc de celebració de l'acte, essent transportats en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris.

El sistema de producció serà en calent i l'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre les incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments o per avaries en la producció o en el transport del menjar.

Transport de tot el material necessari i dels aparell tècnics per garantir la temperatura idònia del menjar i begudes.

L'empresa contractant haurà de subministrar els estris i materials necessaris per als serveis de restauració detallats al plec, inclosos els de conservació d'aliments, manteniment en fred de les begudes, connexions elèctriques...També ha de garantir que les begudes i els aliments estiguin en condicions apropiades de conservació i temperatura.

El licitador haurà de disposar d'un equip de treball per a que el servei es compleixi correctament (cuiners i personal per emplatar, etc). El personal anirà degudament uniformat/identificat.





3. PREUS MÀXIMS DE REFERÈNCIA

Els preus unitaris que han servit per calcular la base màxima de licitació són els següents:

Lot	Concepte	Preu unitari	Màxim persones	Total (sense IVA)
1	Dinar de la Festa de la vellesa	32€	360	11.520,00 €
2	Arrossada de l'Aplec de Falconera	7 €	500	3.500,00 €
3	Sopar de la Trobada Gegantera	16 €	500	8.000,00 €

A aquests preus unitaris se'ls aplicarà la baixa oferta pel contractista, a efectes de preu de contracte, i es tindrà en compte la despesa màxima d'execució per preus unitaris..

Cal tenir present que es tracta d'una estimació de despesa màxima d'execució per preus unitaris, a partir de l'anàlisi de preus de serveis similars contractats els darrers anys. Per tant, no es garanteix al contractista una quantitat mínima de serveis a realitzar, ja que el servei anirà conforme a les necessitats de les programacions.

No obstant això, el nombre d'unitats reals a prestar pel contractista podrà variar respecte de la previsió, en funció de les necessitats de les activitats programades, sempre que l'import total anual no superi la despesa màxima anual total del contracte.

Així mateix, no es garanteix al contractista el cobrament de la totalitat de l'import establert com despesa màxima, atès que la seva retribució serà en funció dels serveis que efectivament realitzi.

4. CARACTERÍSTIQUES ESPECÍFIQUES DE L'OBJECTE DE CONTRACTACIÓ

A continuació es fa una relació de les prestacions a realitzar en el marc d'aquesta licitació.





Activitat	Servei a realitzar
Festa de la Gent Gran	Elaboració d'un menú (mariner) per a un màxim de 360 persones consistent en: - 3 entrants (2 entrants han de ser amanida de tonyina, musclos, o similars i 1 entrant ha de ser un plat de peix més elaborat tipus calamarsets amb ceba o similar) - Plat principal: Arròs mariner - Postres: brunyols, pastís o similar de proximitat - Pa - Cafès, infusions etc. i licors. - Begudes: aigua, vi i cava DO. - També s'hauran de proporcionar els ingredients necessaris per amanir els plats, amb el format estipulat per la normativa vigent. Per les característiques de l'àpat principal del menú proposat, s'ofereix la possibilitat de cuinar-lo directament a la plaça el dia de la festa. L'empresa adjudicatària tindrà espai suficient per cuinar l'àpat a la plaça. També disposarà d'espai suficient per emplatar el menjar. Haurà de portar el material i el mobiliari necessari (taules, mostradors, eines de cuina, etc) per tal de cuinar i emplatar l'àpat in situ el dia de la festa. Per servir l'àpat, l'empresa adjudicatària ha de portar els cambrers degudament identificats/uniformats i la ràtio pel servei no serà inferior a la d'un cambrer per cada 30 comensals Data: La festa de la Gent Gran se celebra durant el primer semestre de l'any. La data exacta es pacta durant el mes de gener de l'any en curs i generalment se celebra pels voltants de la Setmana Santa. L'ajuntament comunicarà a l'empresa adjudicatària la data de la festa amb una antelació mínima de dos mesos.





Ajuntament de Roses

Benestar Social

	Pel que fa al número de comensals, s'estableix un màxim de 360. Uns dies abans, un cop finalitzat el procés d'inscripció a les dependències municipals, l'ajuntament comunicarà el número definitiu de persones inscrites a la festa. Horari: El dinar ha d'estar a punt per ser servit a les 14h del dia de celebració de la festa, just després dels parlaments de les autoritats i de l'acte d'entrega de les medalles als homenatjats. S'ofereix la possibilitat de parar les taules (estovalles, moletons, coberteria, plats i gots...) el dia abans de la festa amb el material subministrat per l'ajuntament. El desmuntatge es farà un cop es dongui per finalitzada la festa, després del ball.
Aplec de Falconera	Elaboració d'un arròs de carn i peix. El servei només ha d'incloure la preparació i subministrament de l'àpat pel dia de l'esdeveniment. Quantitat màxima: 500 persones Data: diumenge de mes maig Horari: 13 h Ubicació: Punta Falconera
Trobada gegantera	Elaboració d'un menú mariner consistent en: - 2 entrants (amanida de tonyina, musclos o entrants similars) - Plat principal: fideuada - Postres: gelat - Begudes: aigua, vi negre i cafè





Ajuntament de Roses

Benestar Social

- També s'hauran de proporcionar els ingredients necessaris per amanir els plats, amb el format estipulat per la normativa vigent.

El servei ha d'incloure la preparació i subministrament de l'àpat pel dia de l'esdeveniment, servei de cambrers suficient per tal que les taules estiguin ateses amb la màxima simultaneïtat, subministrament del material de parament (plats, gots, coberts, tovallons), parar i desparar les taules i la recollida selectiva dels residus que es generin com a conseqüència de la prestació del servei.

Les taules i les cadires les instal·larà la brigada municipal.

Quantitat màxima: 500 persones

Data: 15 d'agost

Horari: 21 h

Ubicació: Davant de la Ciutadella

