



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ ADMINISTRATIVA, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT ABREUJAT I TRAMITACIÓ ORDINÀRIA, DEL SERVEI DE GESTIÓ I ORGANITZACIÓ GENERAL DEL SOPAR DE LA GENT GRAN DE VILADECANS PER L'ANY 2024.-
(SAC/ASG/Contractació/2024/09 – 5/2024/CSERV)**

1. **Antecedents**
2. **Objecte del contracte**
3. **Obligacions del contractista**
4. **Obligacions de l'Ajuntament de Viladecans**



1. ANTECEDENTS

L'Ajuntament de Viladecans està impulsant un nou model d'intervenció social anomenat "Viladecans em cuida". Aquest model incorpora la dimensió comunitària com a estratègia per enfortir les polítiques i programes de cohesió i inclusió social, prioritzant els col·lectius més vulnerables per donar resposta als reptes socials.

Alhora, l'Ajuntament de Viladecans va aprovar en el Ple del mes de juliol de 2022 el "Pla Transversal de Solitud".

Paral·lelament, el desenvolupament del programa de dinamització de la Gent Gran de Viladecans haurà d'estar alineat amb l'estratègia Viladecans 2030 i els eixos estratègics de referència. Concretament amb 2 d'aquests 6 eixos, que són:

- Estil de vida saludable, desenvolupant accions que millorin la salut i qualitat de vida de les persones grans.
- Resiliència de ciutat, treballant per capacitar a la gent gran en l'adaptació a nous escenaris amb un enfocament integratiu i inclusiu.

Sota d'aquest paraigües s'emmarca la Setmana de la Gent Gran de Viladecans, que es celebra cada any al municipi.

Dins d'aquests actes, l'Ajuntament de Viladecans organitza un sopar adreçat a la gent gran de la ciutat.

Aquest sopar està previst que es realitzi el dijous 13 de juny de 2024, entre les 20:00 i 21:30h, i es desenvoluparà al recinte firal "Cúbic", situat a la plaça de la Mediterrània, del municipi de Viladecans, oferint-se per aproximadament 600 persones.

Es podrà donar el cas que, en els propers anys 2025 i 2026, per canvi en les preferències de la Gent Gran, enlloc d'un sopar, s'hagi d'organitzar un dinar, en dia laborable o cap de setmana, durant el mes de juny, entre les 14:00h i les 15:30h, i també es realitzarà al recinte firal "Cúbic", situat a la plaça de la Mediterrània del municipi de Viladecans, oferint-se per aproximadament 600 persones.

L'Ajuntament de Viladecans té la voluntat de contractar una empresa especialitzada en la prestació dels serveis de gestió, organització general i subministrament de l'esmentat sopar.

Atesa la insuficiència i la falta d'adequació dels mitjans personals i materials amb que compta l'Ajuntament de Viladecans per cobrir les necessitats que es tracta de satisfer amb el contracte, com a conseqüència de la impossibilitat de destinar total o parcialment el personal que actualment presta serveis a la corporació, així com la impossibilitat de contractar nou personal a la plantilla municipal per limitacions pressupostàries.



2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la contractació dels serveis de gestió, organització general i subministrament del "Sopar de la Gent Gran" de Viladecans per l'any 2024, amb mesures de contractació pública sostenibles.

El preu del menú no podrà superar els 32,00 € (10% IVA inclòs) per persona. La previsió d'assistents al sopar és de 600 persones.

3. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

L'empresa adjudicatària ha de garantir l'inici del sopar a l'hora prevista, això és, a les 20:00 hores. Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de netejar i recollir l'espai del sopar i zona d'emplatament, tasca que haurà de quedar enllestida, aproximadament, a les 01:00 hores del dia següent al sopar.

1. Organització de la prestació del servei

L'empresa licitadora haurà d'aportar el següent material i productes:

- a. Instal·lació de taules rectangulars, agrupades de 4 en 4, per a cada 24 persones, així com les cadires corresponents.
- b. Parament: Estovalles i towallons de roba, forquilla, ganivet i cullera de postres, plats, copes d'aigua, vi i cava. **El parament de la taula no pot ser de material d'un sol ús.**
- c. Ornamentació per a cadascuna de les taules: 1 planta natural per a cada comensal.
- d. Taules per emplatat.
- e. Menú amb primer i segon plat, i postres.
- f. Pa, aigua, vins, refrescos i cava brut nature.
 - I. Per cada 10 persones hi haurà, com a mínim, les següents begudes:
 - 2 ampolles de vi negre (ampolles de 750 ml).
 - 1 ampolla de vi blanc (ampolla de 750 ml).
 - 1 ampolla de refresc de llimona (ampolla d'1.5 l).
 - 2 ampolles d'aigua (ampolles d'1.5 l).
 1. I, sota demanda dels usuaris, s'anirà reposant la beguda que sigui necessària.
 2. Durant el sopar, el pa serà servit pels cambrers directament a les taules.



3. El cava brut nature es servirà juntament amb les postres.

L'empresa adjudicatària, durant l'execució del sopar ha de garantir que:

- Tot el personal anirà amb el vestuari adequat.
- Tot el personal destinat al servei ha de disposar de formació en higiene alimentària, és a dir, l'empresa adjudicatària ha de disposar del Pla de formació i capacitat dels establiments alimentaris, que garanteixi la correcta manipulació dels aliments per part del personal de l'empresa.
- Són d'obligat compliment les normatives higiènic-sanitàries pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments, que seran emplatats en un espai diàfan i cobert, facilitat per l'Ajuntament. Els trasllat dels aliments s'haurà de fer en vehicles isotèrmics.
- Tots els plats aniran amb identificació d'al·lèrgens i l'etiqueta nutricional.
- Caldrà garantir la temperatura adient dels aliments en el moment de ser servits, que serà igual o superior a 65 °C en calent i igual o inferior a 8 °C en fred. El plat principal (segon plat) s'acabarà de cuinar al recinte on se serveix el sopar, per tal de garantir la temperatura idònia d'aquest. Tota la maquinària i accessoris necessaris per a aquest servei els haurà de portar l'adjudicatari i haurà de complir els requisits legals i sanitaris per la seva utilització.
- Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la garantia de la bona marxa de tot el servei, així com atendre qualsevol incidència que durant el sopar pogués manifestar qualsevol dels comensals en relació al servei i al menjar.

2. Personal mínim adscrit al servei

L'empresa adjudicatària ha d'aportar, **com a mínim**:

- 1 cambrer cada 20 comensals per tal de garantir els serveis a taula.
- 1 màitre, per tal de supervisar el treball dels cambrers.
- 10 persones pel muntatge dels plats.
- 1 xef, per tal de supervisar el treball dels cuiners.
- 1 supervisor del sopar, encarregat del muntatge de les taules i desenvolupament del sopar.

Els cambrers i cuiners hauran de presentar un vestuari adequat i homogeni.

3. Proposta de menú i tast

Les empreses licitadores presentaran una proposta de menú amb un mínim de 3 primers plats, 3 segons plats i 3 postres, preferiblement que no siguin menús hipersòdics.

Una vegada adjudicat el contracte, la comissió de Gent Gran de Viladecans serà l'encarregada de fer la tria del menú del sopar.



L'empresa es compromet a fer un tast previ de la proposta de menú triada per a 15 persones, que permetrà acabar de confirmar o variar el menú triat.

La data del tast s'acordarà entre l'empresa i l'Ajuntament de Viladecans, però en tot cas s'haurà de realitzar entre 1 mes i 15 dies abans de la celebració del sopar. El tast es farà en un equipament municipal.

4. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

Un equip tècnic municipal de l'Ajuntament de Viladecans:

- Vetllarà per la bona marxa del servei durant tot l'acte i serà el responsable de prendre les darreres decisions en cas de qualsevol incidència.
- Indicarà a l'empresa la disposició de les taules.

L'Ajuntament:

- Facilitarà els subministraments d'aigua i llum necessaris per la bona marxa del servei.
- Garantirà l'aigua corrent i la potència elèctrica en l'espai d'emplatament, així com els espais nets abans de l'inici del muntatge.
- Facilitarà a l'empresa adjudicatària l'accés dels camions durant el muntatge i desmuntatge de l'espai on es realitzarà l'acte. Durant el sopar, els camions hauran de romandre a la zona d'aparcaments.
- Posarà a disposició de l'empresa els contenidors necessaris per garantir la recollida selectiva de productes de rebuig. L'empresa haurà de protegir el terra per evitar l'impacte dels residus.
- Es compromet a comunicar a l'empresa licitadora el nombre final de comensals 7 dies abans de l'esdeveniment.

Viladecans, en la data de la signatura electrònica.

Vistiplau,