



Expedient núm.: 581/2024
Plec de Clàusules Tècniques Particulars
Procediment: Contracte de Serveis per Procediment Obert Simplificat
Assumpte: Servei de càterring per l'Acte homenatge a la gent gran

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DE LA GESTIÓ DEL SERVEI DE CATERING PER L'ACTE HOMENATGE A LA GENT GRAN 2024

1.1. Descripció de l'objecte del contracte

Aquests plecs tenen per objecte la contractació del servei de càterring de l'homenatge a la gent gran d'acord amb les especificacions previstes als Plecs de Clàusules Tècniques.

La gestió del servei de dinar dels avis es prestarà el dia 20 d'abril a les instal·lacions del pavelló municipal, de les 12.30h a les 16.00h

Es preveu l'assistència aproximada de 464 persones, amb un preu de 56€ IVA inclòs per persona. És pagarà el número d'assistents fins a un màxim dels 464, una setmana abans es farà arribar el número exacte de comensals.

El càterring consisteix en:

- Un còctel per persona a triar entre alcohol o no alcohol, amb un petit acompanyament (tapeta de patates, olives...) , que es servirà entre les 12.30h i les 14h a les persones que vagin arribant al recinte per acomodar-se i gaudir de la música ambient.
- Un dinar que es servirà a les 14h consistent en pica pica variat de un mínim de cinc varietats que es servirà a taula.
- Un plat principal a acordar amb l'Ajuntament (fideuà, arròs o cous cous) que es cuinarà in situ, preferiblement a la part de l'entrada dels assistents.
- Postres
- Aigua, vi i cafès

La contractació de la gestió del servei del dinar dels avis, inclou la prestació dels següents serveis:

- Oferta mínima de 5 tipus de plats pica pica
- Disponibilitat mínima de 10 cambrers
- Instal·lació de taules buffet amb estovalles.

- Instal·lació de mínim 47 taules suport de 150 cm de diàmetre (en funció del número d'assistents, comptant ue s'instal·laran 10 persones per taula), que permeti entaular fins a 10 persones.
- Material necessari per a la prestació del servei (gots, plats, forquilles, tovallons...) de vidre i tela respectivament
- La contractació i gestió del personal necessari per al servei contractat.
- La confecció i elaboració d'àpats, d'acord amb les necessitats, garantint en tot moment la seva qualitat.

Compliment de totes les obligacions laborals, sanitàries i alimentàries que es derivin de la legislació vigent.

Les tasques a desenvolupar pel contractista seran:

- Garantir en tot moment la qualitat dels menús i aliments servits.
- Prestar la gestió del servei amb la deguda diligència, continuïtat i qualitat, vetllant perquè els seus empleats guardin total atenció, correcció i respecte.
- Per a la correcta execució del servei contractat, l'empresa adjudicatària assignarà el personal necessari i qualificat que garanteixi el servei tal i com queda recollit en aquest plec de condicions.
- A més a més del personal executor del servei, l'empresa adjudicatària designarà un coordinador que serà l'interlocutor entre l'empresa i la part contractant. Aquesta persona es reunirà amb el personal responsable tècnic de l'àrea de Benestar Social, amb la freqüència que es determini i sempre que calgui. Aquestes reunions tindran la finalitat de poder organitzar l'acte i garantir-ne el bon funcionament. El coordinador de l'empresa serà el responsable de la feina de l'equip humà i del seguiment continuat del servei, supervisant qualitat, objectius i corregint, si cal, possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats.
- Les taules i el material necessari per a la prestació del servei hauran d'estar preparades amb un antelació mínima de 1 hora abans de l'inici de l'acte a les 12.30h i l'empresa haurà de recollir-ho tot el mateix dia abans de les 20h.
- L'espai s'ha de deixar tot recollit i amb la brossa en els corresponents cubells que facilitarà l'Ajuntament.

S'haurà de presentar una oferta de pica pica amb suficient varietat.

S'ofertarà un pica pica adequat, tenint en compte les edats dels assistents i que és una jornada festiva .