



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ
DEL SERVEI DE CÀTERING DEL DINAR PER L'HOMENATGE
A LA GENT GRAN DE SANT ANDREU DE LA BARCA**

**PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT
NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA**

REF. EXP.: B1332024000001



1. OBJECTE I CARACTERÍSTIQUES DEL CONTRACTE

1. OBJECTE DEL CONTRATE

- a. L'objecte del contracte consistirà en la prestació del servei de càteríng per a la realització d'un dinar d'homenatge a la gent gran del municipi (majors de 65 anys), que tindrà lloc **el dia 12 de maig de 2024**.

Aquest contracte consistirà, per una banda, en la preparació i el subministrament d'un àpat, per un nombre previst de 1.000 persones, que estarà format per:

- Aperitiu de quatre platets compost en: patates xips, daus de formatge baixos en greix, assortiment d'olives i rodanxes de fuet de gall d'indi. Cada grup de quatre platets serà destinat a 4/5 comensals. Si les taules són de 8/10 persones, haurà d'haver-hi dos jocs de 4 platets.
- Primer plat: compost per una amanida amb formatge de cabra com ingredient principal, amb el corresponent amaniment i sense fruits secs ni llavors (per evitar ennuegades); o un plat de tres canalons de verdures variades, amb la seva salsa (beixamel) adaptada als comensals a qui va dirigit. Ambdues opcions disponibles a elecció del comensal.
- Segon plat ha de tenir dues opcions per que els comensals escullin entre carn o peix, les quals hauran de ser:
 - Opció de carn: pollastre de corral o ecològic al forn amb reducció de vi blanc (un mínim de 120 grams) i guarnició verdures variades al forn.
 - Opció de peix: bacallà, rap o lluç [a escollir pel licitador] (un mínim de 120 grams) amb salsa i guarnició de verdures variades al forn.
- Postres: Consistirà en un pastís. L'adjudicatari haurà de servir un pastís gran (100cm x 60cm aproximadament), el qual es presentarà per ser tallat simbòlicament a l'escenari, i tantes porcions individuals com comensals. El pastís i les porcions hauran de ser baixes en sucre, o ensucrades amb edulcorant. Haurà d'existir l'alternativa de fruita del temps.
- Pa integral (com a opció principal) i pa blanc.
- Cafès, infusions, etc.
- Begudes: Aigua, refrescos (amb opcions sense sucre), vi i cava.
- S'hauran de proporcionar els ingredients necessaris per amanir els plats, amb el format estipulat per la normativa vigent.



Caldrà incloure, al menys una proposta de plats especials requerits per assistents amb necessitats especials: vegetarians, celíacs, intoleràncies a aliments, triturats, etc...

El menú, per tal que sigui equilibrat per al col·lectiu al que va adreçat, s'haurà d'adaptar a les seves característiques, tant pel que fa a la composició del menú com a la forma de preparar els plats, i a les racions que hauran de ser les adequades a nivell nutritiu.

D'altra banda, el contracte també inclou:

- Subministrament del material necessari pel correcte desenvolupament del servei, per un nombre previst de 1.000 comensals (cadires i taules, parament de la taula, coberteria, vaixel·la, cristalleria, etc., i qualsevol altra infraestructura necessària, com per exemple la decoració de la taula, per complir amb l'objecte del contracte).
- Personal del servei d'hostaleria.
- Muntatge i desmuntatge del material necessari.
- Recollida selectiva dels residus que es generin com a conseqüència de la prestació 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.

b. En aquest cas, no es farà licitació per lots pels motius següents:

- Perquè no va en detriment de la participació de les PIMES, ni per raons quantitatives ni qualitatives.
- Perquè el pressupost del contracte permet la participació de la petita i mitjana empresa.

c. L'expressió de la codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes (CPV) és la següent:

- **55000000-0** - Serveis d'hostaleria, serveis de restauració i serveis comercials al detall
- **55520000-1** - Serveis d'àpats
- **55400000-4** - Serveis de subministrament de begudes
- **55300000-3** - Serveis de restaurant i de subministrament de menjar
- **55320000-9** - Serveis de distribució d'àpats



2. DURACIÓ DEL CONTRACTE I PRÒRROQUES PREVISTES

Aquest contracte tindrà una durada d'un dia, el 12 de maig de 2024.

3. ORGANITZACIÓ I EQUIP DE TREBALL

El licitador haurà de disposar d'un equip de treball per a que el servei es compleixi correctament.

Caldrà complir amb els requisits següents:

- El nombre de comensals per taula serà, com a màxim, de 10 persones. El tipus i mida de les taules haurà de ser l'adequat per que hi càpiguen els 1.000 comensals a l'equipament on es realitzarà l'esdeveniment.
- El nombre de cambrers serà, com a mínim, d'un cambrer cada 25 comensals.
- Disposar de cambrers destinats específicament per al subministrament de les begudes.
- Organització amb un mínim de professionals: màitres, xefs i personal de supervisió.
- El personal anirà degudament uniformat.

4. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El contractista quedarà vinculat per l'oferta que hagi presentat, el compliment de la qual, en tots els seus termes, tindrà caràcter d'obligació essencial del contracte.

També tindrà caràcter d'obligació essencial del contracte, l'efectiva dedicació o adscripció a l'execució del contracte dels mitjans personals i/o materials indicats i compromesos en l'oferta.

El contractista està obligat a:

- a. Fer una correcta gestió ambiental del seu servei, prenent les mesures necessàries per minimitzar els impactes que aquest pugui ocasionar (com ara els impactes acústics, sobre l'entorn, fer una correcta gestió dels residus i els embalatges i altres mesures que siguin adients a l'objecte del contracte) d'acord amb la legislació vigent.
- b. L'empresa adjudicatària haurà de:
 - fer una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària i la recollida selectiva dels residus.



- els cambrers/res s'hauran d'expressar correctament en català i castellà.
- c. L'empresa adoptarà les mesures necessàries en matèria de protecció del seu personal i dels usuaris. El personal que participi en l'execució del contracte haurà de adoptar, si s'escau, les mesures higièniques i sanitàries establertes per l'Autoritat sanitària d'acord amb la situació epidemiològica existent en el moment de l'execució del contracte.