



Àrea: Serveis Contractació U88		Segell:
Codi de verificació:  0A2O3U322Z6Y4R1I00O5		
Document: 31192/2024	Expedient: 1517/2024	

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PEL SERVEI DE CATERING I SUBMINISTRAMENT DE LA PAELLA PER LA FESTA MAJOR 2024-2027

CLÀUSULA 1: OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte de la actuació és el servei de càtering de la paella popular per 1.000 comensals que es duu a terme durant la festa major de Piera cada 11 de setembre.

La Festa Major de Piera comprèn, sens dubte, els dies més importants de l'any pel que fa a la vida associativa i participativa de la ciutadania, que fomenta les relacions veïnals i la participació ciutadana.

Aquest contracte consistirà, per una banda, en la preparació i el subministrament de paella mixta, per un nombre previst un màxim de 1.000 persones, que per un nombre de 1.000 persones:

- 100 gr d'arròs bomba per persona
- 30 kg de calamar fresc (no congelat)
- 40 kg de sípia fresca (no congelada)
- 35 kg de gamba llagostinera (pot ser congelada a alta mar o fresca)
- 40 kg de carn de pollastre fresca (no congelada)
- 40 kg de costella de porc fresca (no congelada)
- Brou de peix de roca
- Oli d'oliva verge extra

La marca de l'arròs i el sofregit s'ha de realitzar in situ

Per una altra banda, el contracte també inclou el subministrament del material necessari pel correcte desenvolupament del servei, per un nombre de 1.000 persones:

- Parament (inclou towallons, gots, plats i coberts).
- Paellera /es per 1.000 persones.
- Foc/s paellers de gas rodo.
- Suport per la o les paelles
- Bombones de gas butà.
- Paravents paeller.
- Ingredients i aigua per cuinar les paelles.
- Muntatge i desmuntatge del material necessari.

L'Ajuntament es fa càrrec de les taules i cadires per l'esdeveniment així com les carpes per habilitar la cuina per l'empresa adjudicatària.

De forma complementària es valorarà si l'empresa adjudicatària fa també el servei de rom cremat per a 100 persones comptant 15 cl de producte final per persona. L'elaboració del rom cremat es realitzarà també in situ.

CLÀUSULA 2: DURADA DEL CONTRACTE

Es fixa una durada del contracte de 4 anys, sent un total de 4 serveis de càterring a raó de cada 11 de setembre començant l'any 2024 i acabant l'any 2027, sense possibilitat de pròrroga.

CLÀUSULA 3: DESCRIPCIÓ DE L'ENCÀRREC

L'empresa adjudicatària ha d'encarregar-se de les tasques i funcions que s'especifiquen a continuació, així com de les despeses que se'n derivin, sempre sota la supervisió de l'Ajuntament de Piera.

Aquest servei s'haurà de presentar 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 higiènica sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.

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

Es cuina en el mateix lloc de l'acte, s'ha de tenir en compte que es farà a l'exterior, l'adjudicatari ha de preveure de disposar d'una o varies carpes i el material necessari per la cocció del menjar a servir.

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 avaries en la producció.

CLÀUSULA 4: CALENDARI I UBICACIÓ

El servei de càterring per la Paella Festa Major serà realitzat cada 11 de setembre, concretament pels anys 2024-2027.

El servei es realitzarà a Piera, al lloc que es determini per la Regidoria competent.

CLÀUSULA 5: PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI

El licitador haurà de disposar d'un equip de treball per a que el servei es compleixi correctament i sense endarreriments per la prestació de la realització i servei. El servei de càterring de la Paella Popular, serà com a mínim de:

- Organització amb un mínim de professionals: 6 cuiners/res.

- El personal anirà degudament uniformat.



Àrea: Serveis Contractació U88		Segell:
Codi de verificació:  0A2O3U322Z6Y4R1I00O5		
Document: 31192/2024	Expedient: 1517/2024	

CLÀUSULA 6: COORDINACIÓ, CONTROL I SEGUIMENT

L'empresa adjudicatària es coordinarà amb el personal de l'Ajuntament, per tal de portar a terme l'encàrrec en temps i forma. També hauran d'aportar els recursos humans tècnics necessaris per al desenvolupament de l'objecte del contracte. El seguiment de l'execució del contracte es realitzarà a través de reunions amb els diferents responsables.