

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE REGEIXEN LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE RESTAURANT PEL SOPAR DE LA NIT DE CAP D'ANY (EX. 2978/2024)

1. Objecte

Aquest plec tècnic defineix les característiques tècniques del contracte que consisteix en els serveis de restaurant pel sopar de la nit de Cap d'Any que se celebra el 31 de desembre cada any al pavelló municipal d'Esports ubicat a av. Països Catalans 6 del Morell.

Els serveis de restaurant engloben tres línies diferenciades:

- logística de l'esdeveniment: apilament de material, transport i muntatge de l'office i cuina
- posada en escena: decoració de les taules i la sala del sopar
- gastronomia del sopar de Cap d'Any

Les prestacions són principalment les següents:

- el subministrament de material: instal·lacions de cuina, articles de càtering, flyers menú, taules i cadires, utilatge i material necessari per dur a terme el servei, coberteria, cristalleria i vaixel·la, decoracions de llums, centres de taula, roba per a les taules i estovalles, penja-robes i penjadors, photocall o similar i elements al·legòrics ornamentals.
- els serveis de subministrament de beguda pel sopar i pel ball posterior
- els serveis de subministrament de menjar prèviament preparat pel sopar
- els serveis de cambrers pel sopar
- els serveis de barra pel ball posterior al sopar
- els serveis de transport, muntatge i recollida del material logístic necessari pel sopar així com el muntatge d'espai office i cuina per atendre el servei
- els serveis de cuiners i ajudants de cuina i personal de logística

La previsió màxima de comensals o assistents és de 400 persones i per tant 400 menús, dels quals 30 seran menús infantils i 370 menús d'adults. I la previsió mínima és de 200 persones.

No obstant el número exacte dependrà de les inscripcions realitzades, les quals es coneixeran amb exactitud una setmana abans de l'esdeveniment.

2. Condicions de la prestació dels Serveis

La prestació del servei té com finalitat principal proveir una alimentació de qualitat per totes les persones assistents al sopar de Cap d'Any organitzat per la Regidoria de Cultura i Festes de l'Ajuntament del Morell.



Tipus de menú:

L'empresa contractista haurà de garantir els menús següents:

Menú adult:

- Copa de cava de benvinguda
- Tres aperitius
- Tres entremesos
- Un entrant
- Principal: un de carn i un de peix
- Postres
- Beguda: vi blanc, vi negre, cava, aigua i cafè
- Bossa cotilló
- Raïm de la sort

Menú infantil:

- 4 aperitius
- Principal
- Postres
- Beguda: refrescos

Horari i període de prestació del servei

La logística de l'esdeveniment s'iniciarà tres dies abans de la nit de Cap d'Any, data en que es transportarà el material i es dipositarà a les instal·lacions del Pavelló municipal.

El contractista serà l'únic responsable de la cura i vigilància dels seus equips durant la prestació dels serveis, mantenint indemne a l'Ajuntament de qualsevol responsabilitat al respecte.

Dos dies abans del sopar es muntarà l'espai d'office i la cuina.

La nit de Cap d'Any es durà a terme el muntatge de la sala del sopar, l'acabat en destí del menjar i emplatat, i el servei de restaurant pròpiament dit.

El desmuntatge i recollida es realitzarà com a màxim tres dies després de l'esdeveniment.



Planificació horària del sopar

El sopar es durà a terme segons la planificació horària següent:

- Copa de benvinguda- 21:00
- Aperitiu: 21:15
- Entremesos: 21:30
- Entrant: 22:00
- Principal: 22:30
- Postres: 23:00
- Cafè: 23:30
- Raïm a taula i bossa de cotilló: 23:45

La puntualitat en la planificació horària en el servei a taula es considera una obligació essencial del contracte i el seu incompliment comportarà la imposició de penalitats.

3. Documentació

L'empresa prestadora del servei presentarà:

- Flyer del menú a cada comensal
- Disposarà de les fitxes de tots els aliments

4. Drets i obligacions de l'empresa prestadora del servei

- Nomenar a una persona encarregada de la interlocució i prestació dels serveis (figura coordinador/responsable).
- Comunicar al responsable municipal qualsevol incidència que pugui perjudicar els serveis
- Fer-se càrrec del transport, lliurement, muntatge, organització, i desmuntatge de l'esdeveniment.
- Complir els preceptes que li siguin d'aplicació de la Llei 15/1983 de 14 de juliol de la higiene i control alimentaris, el Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentosos en establiments de comerç al detall i del Reial Decret 191/2011 de 18 de febrer sobre Registre General Sanitari d'empreses



alimentàries i aliments, així com la resta de disposicions vigents en matèria d'higiene alimentària. (no obstant, els serveis de restaurant/càterin a consumidor final estan exempts d'inscripció, com és aquest supòsit).

- Haurà de realitzar un tast gratuït de 4 menús per a definir la proposta definitiva amb la Regidoria de Cultura i Festes
- L'empresa ha de garantir capacitat de reacció davant d'imprevistos.

5. Disposició de personal

Es posarà en coneixement de l'ajuntament les dades de la persona interlocutora que ha d'estar enfront del servei (coordinador o responsable) i present durant l'esdeveniment del sopar de la nit de Cap d'Any. Aquest haurà de tenir fàcil localització amb el fi d'informar de manera immediata de la resposta i atenció a les incidències sorgides en la prestació del servei.

El contractista disposarà del personal necessari per cobrir totes les exigències del contracte i complirà amb els seus empleats la legislació i els convenis vigents que els afectin (cambres, cuines, ajudants de cuina i personal de logística).

El contractista haurà de facilitar, sempre que li sigui requerida per l'Ajuntament, tota la informació que permeti comprovar la plantilla i identificar els responsables dels treballs.

6. Disposició d'equips

El contractista haurà de disposar dels vehicles necessaris per a transportar tota la logística del sopar, això és, un vehicle de transport de material i un vehicle refrigerat pel menjar.

El contractista aportarà tot el material, mobiliari i decoració per a organitzar i celebrar el sopar de Cap d'Any.

Acreditarà la disposició de la documentació següent:

- protocols interns de logística, compra i servei
- sistemes d'autocontrol (anàlisi de perills i punts de control crítics)
- la disposició d'1 línia de servei per cada 120 persones i una línia de servei només per a persones amb al·lèrgies alimentàries



7. Exclusivitat

El contractista haurà de declarar responsablement en el moment de presentar la seva oferta la garantia d'exclusivitat durant la nit de Cap d'Any a l'Ajuntament del Morell, això és, que no durà a terme de manera simultània altres serveis similars durant la citada data i es dedicarà únicament a prestar el servei de restaurant pel sopar de la nit de Cap d'Any a l'Ajuntament del Morell.

El Regidor de Cultura i Festes

El Morell a la data de la signatura electrònica

