



**Ajuntament de
Calonge i Sant Antoni**

Plaça de la Concòrdia, 7
17251 Calonge i Sant Antoni
Tel. 972 66 03 75
www.calonge.cat

SECRETARIA GENERAL

Expedient: 2024/13127

Assumpte: Servei de càterring per a actes Institucionals de l'ajuntament de Calonge i Sant Antoni.



**Ajuntament de
Calonge i Sant Antoni**

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE
CÀTERING PER ACTES INSTITUCIONALS DE L'AJUNTAMENT DE CALONGE I SANT
ANTONI**



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING PER ACTES INSTITUCIONALS DE L'AJUNTAMENT DE CALONGE I SANT ANTONI

1. Objecte del contracte i característiques del servei

L'objecte d'aquesta contractació consisteix en la prestació del servei de càtering per jornades, presentacions, inauguracions i diversos actes institucionals organitzats per l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni.

El servei de càtering objecte del present contracte inclou, amb caràcter general:

- La preparació, elaboració i transport, en les condicions adequades i fins al lloc del municipi que detalli l'ajuntament, de tots els elements necessaris per prestar correctament el servei, segons la tipologia de càtering encarregada en cada cas, les característiques de les quals es detallen en aquest plec.
- Muntatge i recollida del càtering. Inclou l'adaptació del servei a l'espai disponible i a la infraestructura de què es disposi en el local o espai seleccionat per l'Ajuntament per portar a terme el càtering. L'adjudicatari haurà de portar tota la maquinària necessària per servir el càtering, ja sigui per mantenir en fred els aliments o begudes com per escalfar-los en el cas que sigui necessari.
- Servei de cambrers.
- Material de parament necessari segons la tipologia de càtering.

La coordinació del servei de càtering inclou l'adaptació dels mitjans materials i personals a utilitzar per part de l'empresa prestadora del servei a l'espai disponible, i a la infraestructura del local en que s'hagi de celebrar l'acte, tenint en compte les necessitats de l'acte a celebrar. Tanmateix inclou la previsió de que el transport es realitzi en les condicions adequades fins al lloc de celebració. Es vetllarà per tal de que els aliments es mantinguin en les condicions òptimes, procurant que l'acte disposi d'elements necessaris per mantenir amb la temperatura adequada els aliments, tant si són freds com calents. La coordinació inclourà tanmateix la previsió de recollida del càtering i elements utilitzats en l'espai temporal fixat en aquest Plec.

L'Ajuntament podrà requerir presencialment a l'adjudicatari per tal de coordinar amb antelació suficient l'organització del càtering. La coordinació podrà incloure una visita a l'espai escollit on es celebrarà l'acte i servirà per establir les necessitats concretes de cada esdeveniment (material, personal, etc.). A aquest efecte, l'empresa designarà un únic interlocutor per la coordinació de tots els serveis que derivin d'aquest contracte.

2. Operativa del servei

El protocol a seguir en la gestió de la comanda respondrà a les fases i processos que es descriuen tot seguit.



Fase d'encàrrec

- Encàrrec per part de l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni del servei de càterring:
 - L'àrea o unitat de l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni que requereixi d'algun servei de càterring, el sol·licitarà al responsable del contracte, definint la data del servei, el lloc, el tipus de càterring seleccionat, el nombre d'assistents previst i qui serà el supervisor del servei, que serà un membre de l'àrea o unitat que formuli l'encàrrec.
 - El responsable del contracte validarà la petició de servei i la traslladarà a l'empresa contractista, mitjançant correu electrònic a l'adreça que aquesta hagi indicat a tal efecte.
 - L'empresa contractista haurà de realitzar el servei encarregat sempre que la petició se li hagi traslladat en els terminis mínims que s'indiquen a continuació:
 - o 5 dies d'antelació, si el número d'assistents a l'acte és igual o inferior a 50.
 - o 7 dies d'antelació, si el número d'assistents a l'acte és superior a 50.

Servei de càterring

- El dia i hora que s'hagin indicat a la corresponent petició, l'empresa contractista haurà d'estar en disposició de prestar efectivament el servei. A tal efecte, cal tenir en compte que l'adjudicatari:
 - o S'encarregarà del transport del càterring fins a les instal·lacions indicades per celebrar l'acte amb antelació suficient.
 - o S'encarregarà també del muntatge del mobiliari (que serà el que l'Ajuntament posi a disposició per la realització de l'acte) i del parament inclòs en el tipus de càterring seleccionat per tal que el servei estigui a punt a l'hora acordada.
 - o Haurà de disposar de la maquinària i material necessària per mantenir el càterring en condicions, així com per si cal escalfar o mantenir fred el càterring a l'hora de servir-lo.
 - o Posarà a disposició del servei el número de cambrers necessari per cobrir l'acte, en funció del tipus de servei i també del nombre d'assistents.
- En el termini màxim d'una hora des de la finalització de l'acte, l'adjudicatari es farà càrrec del desmuntatge i recollida del material.
- Serà responsabilitat de l'adjudicatari uniformar al personal al seu càrrec durant les hores en què es porti a terme el servei de càterring.
- Durant el desenvolupament del servei, el supervisor del servei designat per la Unitat requerint del servei, controlarà el correcte desenvolupament del servei. A aquests efectes el supervisor del servei podrà elaborar un informe sobre el desenvolupament del servei en el cas que es detecti alguna incidència. El contractista vetllarà perquè el seu personal no impedeixi aquestes feines de supervisió. El supervisor del servei remetrà el seu informe al responsable del contracte i el responsable del contracte requerirà a l'adjudicatari per



realitzar una reunió de valoració i proposar l'adopció de les mesures necessàries per corregir les deficiències observades.

3. Control de qualitat

Per tal de garantir la qualitat del servei i el respecte per la normativa higiènica-sanitària d'aplicació, el contractista haurà d'acreditar que està inscrit al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de la Generalitat de Catalunya o al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris municipal, segons correspongui, o disposar de llicència d'activitats suficient per a la prestació del servei .

D'acord amb la següent legislació europea, l'adjudicatari, durant l'execució el contracte haurà de disposar d'un programa d'autocontrol elaborat seguint el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC):

- [Reglament \(CE\) núm. 178/2002 del Parlament Europeu](#) i del Consell, de 28 de gener, que estableix els principis generals de la legislació alimentària, crea l'Agència Europea de Seguretat Alimentària i fixa els procediments relatius a la seguretat alimentària: *"...a totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució s'ha d'assegurar la traçabilitat dels aliments i dels pinsos, dels animals destinats a la producció d'aliments i de qualsevol altra substància destinada a ser incorporada a un aliment o un pinso, o amb probabilitat de ser-ho."*
- El Reglament 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris , estableix que les empreses alimentàries han de complir uns requisits generals i específics en matèria d'higiene i que portaran a terme sistemes d'autocontrol basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) per garantir que els productes que elaboren, transformen o distribueixen, són segurs.

4. Tipus de càtering

L'Ajuntament podrà escollir, per cada acte on requereixi del servei de càtering i en funció del tipus d'acte, número d'assistents, etc, qualsevol tipologia de càtering de les establertes a continuació:

4.1 COFFE BREAKS

En general:

- Tots els menús "coffee break" han d'incloure com a mínim 1 unitat per persona d'aigua, suc, cafè, te i infusions, incloent llet, sucre i sacarina.
- El servei de cafès es realitzarà mitjançant màquina automàtica i únicament s'acceptarà l'ús de termos quan l'Ajuntament així ho especifiqui.
- La durada aproximada d'aquests "coffee break" és d'una hora.
- En la major part dels casos tindran lloc en horari de dilluns a divendres.
- Els menús s'indica el preu per persona sense IVA
- Tots els menús inclouran transport, muntatge, tovalles, parament necessari i servei de cambrers i desmuntatge.
- El servei mínim serà 10 persones.



S'estableixen les següents tipologies de coffe break, amb detall dels productes (per cada assistent) inclosos a cadascuna:

a) Coffee break 1

10 € per persona

- 2 peces de brioxeria mini
- 2 mini entrepans d'ibèric i / o formatges
- Aigua
- 1 unitat per persona de cafè, te o infusions, incloent llet, sucre i sacarina.

b) Coffe break 2

9 € per persona

- 2 Brotxetes de fruites variades
- Aigua
- 1 unitat per persona de cafè, te o infusions, incloent llet, sucre i sacarina.

4.2 PICA-PICA, APERITIUS I ÀPATS

En general:

- En la major part dels casos tindran lloc en horari de cap de setmana.
- Tots els menús inclouran transport, muntatge, tovalles, parament necessari i servei de cambrers i desmuntatge.
- Durada aproximada de l'acte: 2 hores.
- El servei mínim serà per a 30 persones. En el cas "Aperitiu Especial" i "Dinar Homenatge a la Vellesa" s'indica en cada cas el nombre aproximat d'assistents.

S'estableixen les següents categories, amb detall dels productes (per persona) inclosos a cadascuna:

a) Pica-Pica 1

9 € per persona

- Assortit de pasta de full dolça de fleca (2 unitats per persona)
- Assortit de pasta de full salada amb farcits variats (2 unitats per persona)
- Aigua
- Cava brut nature reserva amb una criança mínima de 15 mesos DO Catalunya.

b) Pica-Pica 2

12 € per persona

- Assortit de pasta de full dolça de fleca (4 unitats per persona).
- Assortit de pasta de full salada amb farcits variats (4 unitats per persona).
- Aigua



- Cava brut nature reserva amb una criança mínima de 24 mesos DO Catalunya

c) Pica-Pica 3

14 € per persona

- Assortit de pasta de full dolça de fleca (4 unitats per persona).
- Assortit de canapès salats de pastisseria variats (2 unitats per persona)
- Assortit de pasta de full salada amb farcits variats (4 unitats per persona)
- Aigua
- Cava brut nature reserva amb una criança mínima de 24 mesos DO Catalunya

d) Aperitiu especial

20 € per persona

- Cruixents
- 4 aperitius freds (amanides, mini entrepans, canapés, tartaletes, etc.)
- 4 aperitius calents (croquetes, mini-quiches, broquetes, bunyols, etc)
- Safates de formatges (100 gr. per persona)
- Safates d'embotits (50 grams per persona)
- Assortit de canapès salats variats (4 unitats per persona)
- 2 mini postres variats
- Aigua
- Refrescos
- Cervesa
- Cava brut nature reserva / gran reserva (dues copes de cava per persona)

Nombre aproximat d'assistents: 100 persones

e) Dinar (Homenatge a la Velleja)

23,5 € per persona

El dinar inclourà els següents elements:

- Aperitius i entrants. Tipus canapès variats, aperitius lleugers, olives, patates, petits aperitius com formatges i embotits.
- Primers plats. Cremes o sopes, o amanides, pasta o arròs.
- Segons plats. Hauran d'incloure plats de carn o de peix.
- Guarnicions per acompanyar els plats principals
- Postres. Que podrà incloure fruita fresca, iogurts, pastissos, flams...
- Begudes. Aigua, refrescos (opcionalment light o sense sucre), vi i cava.
- Cafè i infusions.
- Pa.

El servei inclourà parament de taula, amb tovalles, plats, gots, coberts d'inox i copes de vidre.

Nombre aproximat d'assistents: 350 persones.



*** Els productes alimentaris descrits en aquesta relació de tipus de productes de càteríng són enunciatius, i podran ser substituïts per altres d'una qualitat similar a petició del responsable del contracte, sempre que no afecti el preu establert.**

Calonge i Sant Antoni, a la data de la signatura electrònica.

Jaume Figueras i Puig
Tècnic de gabinet d'Alcaldia i projectes estratègics