

Document de condicions tècniques per a la licitació de la XXVIII festa del trinxat de Puigcerdà any 2025

1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquesta licitació és la contractació de l'organització d'esdeveniments gastronòmics per a la planificació, desenvolupament i execució de la XXVIII Festa del Trinxat.

Aquest esdeveniment gastronòmic és un dels més importants de la vila, amb una tradició destacada i una oferta culinària de gran qualitat.

La celebració de la festa tindrà lloc el 22 de febrer a les 21:00h al Pavelló Poliesportiu de Puigcerdà, i prevista per acabar-la aproximadament a les 4:00 hores del matí del dia 23 de febrer.

Característiques:

- Mesures aproximades de la pista : 43 metres de llarg per 24 metres d'amplada.
- Mesures aproximades del gimnàs: 14 metres de llarg per 7 metres d'amplada.
- Sortides d'emergència: 4 sortides d'emergència disponibles.

2. Pressupost màxim de licitació

L'import màxim assignat per a aquest contracte és de 50.000€ IVA inclòs.

2.1 Servei de Catèring (menú, cuiners, cambrers, begudes) 28.548€ IVA inclòs.

2.2 Logística i infraestructures 21.452€ IVA inclòs.

3. Descripció detallada dels serveis sol·licitats

3.1. Infraestructura i muntatge del pavelló Poliesportiu

L'Ajuntament de Puigcerdà s'encarregarà del muntatge de l'escenari i de la instal·lació de les làmpades al Pavelló Poliesportiu. La resta de tasques, com la protecció del terra del pavelló i altres preparatius necessaris, seran responsabilitat de l'empresa adjudicatària.





Taules i Cadires: Instal·lació de 90 taules rodones i 900 cadires amb capacitat per a 10 persones cadascuna, sumant un total de 900 comensals.

Les taules hauran de tenir mantells de qualitat, i les cadires fundes que garanteixin una estètica uniforme i elegant. La decoració del Pavelló Poliesportiu convertirà l'espai en un menjador amb un ambient càlid i festiu.

Horari de Muntatge: El muntatge de l'espai començarà a partir del 18 de febrer, assegurant que tot estigui completament preparat i decorat el 22 de febrer a les 20.00h abans de l'arribada dels comensals.

3.2. Subministrament de menjars i begudes

Elaboració del menú:

L'empresa adjudicatària haurà de preparar i servir un menú complet per a 900 comensals, utilitzant productes de proximitat que reflecteixin la tradició gastronòmica de la zona. El menú inclourà:

Assortiment de formatges i/o embotits locals juntament amb pa i tomàquet: Servei per a 900 persones, amb productes autòctons de qualitat que destaquin els sabors tradicionals de la comarca.

Plat principal: Trinxat de la Cerdanya: 900 racions d'aquest plat típic, elaborat amb ingredients frescos i de proximitat, (cansalada, patata, rosta, col tocada pel fred).

Postres: 900 racions de postres elaborades amb productes de temporada no es contemplen iogurts, mató etc.

Begudes: Servei de vins, caves, i infusions per a 900 comensals, amb selecció de productes de qualitat que acompanyin adequadament el menú.

Servei de Begudes: Proveïment de begudes variades, tant alcohòliques com no alcohòliques, amb opcions com vi blanc, vi negre i cava per les postres.

Servei de cafès i infusions: Amb les postres, es proveirà un servei de cafè per a tots els comensals, amb el material necessari per a la seva preparació i servei.

Infraestructura del subministrament de taules, plats, gots ganivets, forquilles, etc, de tot el material necessari per garantir el servei.

Equipament de cuina: L'empresa haurà de disposar d'un forn per escalfar el menjar i garantir que els plats es serveixin a la temperatura adequada al igual que neveres per mantindre els productes que es serveixen freds.

Requisits de qualitat dels productes gastronòmics

Productes de proximitat i temporada: els ingredients utilitzats en l'elaboració del menú siguin





de proximitat, prioritzant productes de temporada. Això inclou, però no es limita a, formatges, embotits, verdures i altres ingredients clau amb denominació d'origen del territori.

Certificacions i traçabilitat: L'empresa adjudicatària haurà de presentar certificats de qualitat dels productes i acreditar la seva traçabilitat, especialment per als aliments que s'identifiquen com a productes del territori.

Protocols d'higiene i seguretat alimentària

Plans de seguretat alimentària: L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de totes les normatives sanitàries vigents, presentant un pla de seguretat alimentària detallat que inclogui les mesures d'higiene i manipulació dels aliments durant la preparació, emmagatzematge i servei.

3.3. Personal de servei i eficiència operativa

L'empresa adjudicatària haurà de contractar el personal necessari per garantir un servei eficient i ràpid, assegurant que el sopar es desenvolupi amb fluïdesa i sense retard per als 900 comensals.

Això inclou :Contractació de Cambrers i Personal de Servei: Caldrà comptar amb un nombre suficient de cambrers (mínim 40) per atendre adequadament tots els assistents, garantint un servei de qualitat i agilitat. El personal haurà de ser professional i tenir experiència en la gestió de grans esdeveniments gastronòmics.

Cuiners i ajudants de cuina: L'empresa haurà de proporcionar un equip de cuiners i ajudants de cuina qualificats per a la preparació i servei dels plats, assegurant que el menjar es serveixi en el temps adequat i amb les condicions òptimes de presentació i temperatura.

Coordinació del servei: El servei haurà d'estar ben coordinat per evitar retards i garantir una experiència gastronòmica satisfactòria per a tots els assistents.

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar un servei de guarda-roba adequat per als 900 comensals, assegurant la seguretat i organització de les pertinences dels assistents durant tota la durada de l'esdeveniment.

3.4. Neteja, desmuntatge i retorn de material

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb les següents obligacions un cop finalitzada la festa gastronòmica, prevista per acabar aproximadament a les 4:00 hores del matí del dia 23 de febrer:

Recollida i neteja completa: A partir del moment en què acabi l'esdeveniment, l'empresa haurà de procedir a recollir tot el material, desmuntar la decoració i netejar íntegrament la





sala del Pavelló Poliesportiu. S'ha de garantir que l'espai quedi en condicions òptimes de neteja i organització.

Organització del material: Les taules i cadires es recolliran el dia 24 de febrer, ja que l'espai serà utilitzat per a la Quina dels Bombers que es realitza el dia següent de la Festa del trinxat, es a dir (23 de febrer). L'empresa ha de coordinar-se amb l'Ajuntament per assegurar que el material es mantingui en condicions adequades fins a la recollida.

Neteja continua: Servei de neteja continuat abans, durant i després de l'esdeveniment, assegurant que l'espai es mantingui net i ordenat, sobretot els banys.

3.5. Servei de seguretat i assistència sanitària

Personal de Seguretat: Contractació de personal de seguretat per garantir el bon desenvolupament de l'esdeveniment i assegurar el compliment de totes les normatives de seguretat vigents. Es necessitaran 2 pax de 21.00h a 22.15h. a l' hora de l' entrada dels comensals.

Servei d'Ambulància: Presència d'una ambulància amb personal qualificat per a qualsevol situació d'emergència que pugui sorgir durant tot el sopar .

3.6 Gestió de la venda d'entrades i distribució de taules

La venda d'entrades i la distribució de les taules per a l'esdeveniment seran responsabilitat exclusiva de l'Àrea de l'Ajuntament de Puigcerdà. Aquesta àrea s'encarregarà de coordinar tots els aspectes relacionats amb la venda i la distribució de les taules entre els assistents de la festa.

3.7 Ús de la barra petita

Un cop finalitzat el sopar, la barra petita, que actualment funciona com a bar, no es podrà utilitzar per l'adjudicatari de l'esdeveniment. Queda a criteri de l'Ajuntament de Puigcerdà la possibilitat d'oferir-ne l'ús a alguna associació del municipi, tot i que aquesta opció no es garanteix i dependrà de la decisió de l'ajuntament en el moment de la celebració de la festa.

4. Criteris de valoració de la proposta tècnica

4.1. Presentació d'ofertes

Les empreses interessades han de presentar una proposta completa i detallada, especificant cada servei, el pressupost corresponent, i la seva experiència prèvia en esdeveniments de característiques similars.



4.2. Criteris de valoració (100 punts)

a) Oferta econòmica (40%): Es tindrà en compte l'ajust al pressupost màxim i la relació qualitat-preu. La fórmula aplicable és la següent: **Poe = (V1/Vx)*60**

Llegenda:

Poe: Puntuació de l'oferta que es valora

V1: Millor preu ofertat

Vx: Preu de l'oferta que es valora

b) Qualitat i experiència i adequació necessitats contracte (60%): S'avaluarà la qualitat de la proposta, l'experiència prèvia en esdeveniments similars, i la capacitat organitzativa demostrada.

Desglossament de la Puntuació de Qualitat i Adequació (60%)

Criteri	Ponderació	Puntuació màxima	Descripció
Decoració temàtica	20 punts	20 punts	Decoració de l'espai on destaquï la identitat del territori i el plat principal
Tast de productes de la comarca	10 punts	10 punts	Petit tastet abans d'iniciar el sopar
Zona infantil amb menú infantil	10 punts	10 punts	Zona infantil pels infants assistents a l'esdeveniment
Records o detalls promocionals de la festa	5 punts	5 punts	Entrega petit detall de la 28ena festa del Trinxat.
Foto call	5 punts	5 punts	Foto call durant tot el sopar on els assistents puguin fer-se fotos temàtiques.
Promoció i comunicació de l'esdeveniment	10 punts	10 punts	Anuncis a radio, premsa i televisió comarcal o col·laboració amb revistes de gastronomia i turisme.

La proposta haurà d'anar acompanyada amb una declaració responsable relativa al manteniment de les condicions d'aptitud i capacitat de contractar, d'acord amb l'Annex núm. 06 del plec de clàusules administratives particulars relatives al acord marc de subministrament de material logístic i serveis associats per a l'organització amb destinació a les entitats locals de Catalunya.

