



PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DE SERVEIS DE CÀTERING DE L'HOMENATGE A LA VELLESA DE RIELLS I VIABREA

1. Objecte

L'objecte d'aquesta contractació correspon a la prestació del servei de càtering de l'Homenatge a la Vellesa, dirigit a la gent gran del municipi de Riells i Viabrea.

D'acord amb la Directiva 2014/24/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer de 2014, sobre la contractació pública, i que deroga la Directiva 2004/18/CE, i en aplicació del Reglament (CE) 2195/2002, de 5 de novembre de 2002, del Parlament Europeu i del Consell, modificat pel Reglament (CE) nº213/2008, de 28 de novembre de 2007, pel qual s'aprova el Vocabulari Comú de Contractes Públics, els Codis CPV que corresponen a aquest contracte són:

55000000-0 - Serveis d'hostaleria, serveis de restauració i serveis comercials al detall.

2. Definició del servei

El servei de càtering de l'Homenatge a la Vellesa el constitueix la conceptualització i execució integral d'aquest projecte. Es tracta d'un àpat anual destinat a una mitjana de 350 comensals, en reconeixement del valor aportat a la societat durant el transcurs de la seva vida. Aquest esdeveniment es celebra dins del pavelló municipal de Riells i Viabrea, té un marcat caràcter festiu i el principal valor que l'informa és l'excel·lència en la prestació del servei.

3. Condicions i obligacions de l'adjudicatari en la prestació del servei

L'objecte d'aquest contracte comprèn, en qualsevol cas:

- El subministrament de **tota la vaixel·la, coberteria, estovalles i parament de taula**, així com de qualsevol altre element necessari per a la correcta execució del contracte, incloent les safates, carros i eines indispensable per a la l'organització del trasllat i servei dels àpats.
- El **muntatge i desmuntatge** de les **infraestructures i mobiliari** necessari per a dur a terme l'esdeveniment, incloent taules, cadires, vaixel·la i coberteria, entre d'altres.
- El **disseny del menú** de conformitat als paràmetres establerts en aquests plecs i en els plecs de clàusules administratives.
- La **provisió dels àpats i el seu lliurament als comensals** en temps i forma.
- La **selecció i compra d'aliments i matèries primeres**, i la determinació dels productes i quantitats adequades.
- La **manipulació i cuinat** dels productes alimentaris en base als plats que compondran el menú.
- Garantir, sota la seva pròpia responsabilitat, que **els aliments i processos alimentaris compleixen estrictament amb la normativa sanitària vigent**.
- En qualsevol cas, el **servei integral de càtering** d'aquest esdeveniment, que inclou **l'atenció als comensals i el servei i enretirada dels àpats**.
- La **recollida de tots els residus generats durant l'execució del servei**. Els residus hauran de ser separats de conformitat amb la normativa vigent i



- s'abocaran als contenidors corresponents instal·lats al pavelló municipal a tal efecte.
- La **contractació d'un/a cap de sala** amb la solvència tècnica requerida per a l'organització in situ d'un esdeveniment d'aquestes característiques.
 - La **contractació de cambrers/es i cuiners/es**, així com de qualsevol altre personal indispensable per a l'execució del càterin.
 - La **formació prèvia de, com a mínim, dues hores, del personal a càrrec**, en el mateix lloc en què es celebrarà l'esdeveniment.
 - L'assumpció de les **despeses de personal, incloses les càrregues socials**. Haurà de complir les normes aplicables en matèria de sanitat, règim laboral, seguretat social, igualtat i totes aquelles altres pròpies de la normativa sectorial.
 - En concret, **s'estableix l'obligació de l'adjudicatari de complir les condicions salarials dels treballadors** adscrits al contracte d'acord amb el **Conveni Col·lectiu** sectorial d'aplicació d'acord amb l'art. 201 de la Llei 9/2017.
 - La **tramitació de les comunicacions oportunes i sol·licituds dels permisos preceptius** a les autoritats competents.
 - La **previsió i disposició de tots els materials i recursos necessaris** per realitzar l'objecte del contracte.
 - En general, la disposició **d'assegurances, certificats i permisos previstos legalment per a l'execució d'un servei d'hostaleria**.
 - L'assumpció, per part del contractista, de tota la resta d'obligacions que es derivin de les disposicions normatives aplicables.
 - Disposar, quan l'Ajuntament així ho requereixi, de la presentació dels TC1 i els TC2 del personal destinat a l'execució del contracte.
 - I, en particular, el **compliment estricte de les obligacions del règim laboral del personal a càrrec**.

4. Del menú

Els candidats hauran de presentar, prèviament a la celebració de l'Homenatge a la Vellesa, una proposta de menú que inclogui, expressi i concreti el contingut dels plats. L'estructura del menú haurà de ser la següent:

- Pica-pica d'entrada, que serà fred.
- Dos entrants: Cada comensal podrà escollir entre dues opcions d'entrant.
- Dos segons plats: Una de les opcions haurà de ser carn i l'altra peix. Els comensals podran escollir lliurement entre ambdues. Ambdues opcions hauran d'incloure guarnició.
- Postres: Pastís. L'Adjudicatari haurà de servir un pastís gran, que es mostrarà davant del públic. Alhora, disposarà de tantes porcions individuals com calguin.
- Cafè o cafè amb llet, a decidir pels comensals durant l'esdeveniment.
- Copa de cava brut nature.

Per altre costat, **també s'hauran de presentar dues propostes més de menú**, una de les quals serà dirigida a **celíacs i l'altra a vegetarians**. Aquestes dues propostes també hauran de seguir l'esquema plantejat més amunt però adaptat a aquestes circumstàncies.

A més a més:



- La ràtio mínima d'aigua serà de mig litre per comensal.
- La ràtio mínima de vi també serà de mig litre per comensal.

No s'acceptarà cap oferta que tinguin omissions, esmenes o errors que impedeixin conèixer clarament el contingut del menú.

Els candidats seran requerits per la mesa de contractació a presentar en el dia i hora convinguts una mostra real dels menús. La mesa de contractació l'avaluarà d'acord als següents aspectes, que constituïran els criteris estipulats per qualificar l'objecte del sobre B, això és, la part del contracte avaluable mitjançant judici de valor.

1. Qualitat i sabor global dels plats (fins a 4 punts).
 - Avaluació global del sabor de cada plat, incloent-hi intensitat, equilibri de sabors i la frescor dels ingredients.
2. Textura i cocció dels ingredients (fins a 3 punts).
 - Punt de cocció dels plats de carn i peix, així com la textura i la suavitat dels entrants i del pastís.
3. Qualitat dels ingredients (fins a 3 punts).
 - Ús de productes frescos i de bona qualitat, evitant precuinats i aliments de baixa gamma.
4. Adequació a les necessitats específiques del col·lectiu de la gent gran (fins a 2 punts).
 - Digestibilitat, evitació d'aliments excessivament durs o difícils de menjar.
5. Temperatura òptima del menú (fins a 2 punts).
 - Els entrants s'han de servir freds.
 - Els segons plats han de presentar-se a una temperatura correcta per garantir una experiència gastronòmica òptima.
6. Presentació estètica del menú (fins a 2 punts).
 - Valoració de l'aparença visual de cada plat i la seva disposició.
7. Innovació i creativitat dins del menú preconfigurat (fins a 2 punts).
 - Grau d'originalitat i proposta personalitzada dins dels límits del menú establert (introducció de tocs creatius sense alterar l'esquema general).
8. Maridatge i qualitat de les begudes (fins a 2 punts).
 - Qualitat del cava brut nature.
 - Qualitat del vi.

En cas de pròrroga del contracte, l'adjudicatari haurà de presentar anualment una nova proposta de menú, seguint l'esquema establert en aquesta clàusula. Aquest menú haurà de ser avaluat per un comitè reunit a tal efecte, que podrà demanar



modificacions a l'adjudicatari sempre que estiguin relacionades amb els criteris de valoració esmentats anteriorment..

L'Ajuntament de Riells i Viabrea proporcionarà a l'adjudicatari, amb almenys una setmana d'antelació, un llistat detallat amb la informació següent:

- Elecció de plats per part de cada comensal (entrant i segon plat).
- Distribució de taules i assignació de comensals amb els menús corresponents.

5. Del personal adscrit a l'execució del contracte

L'adjudicatari, per a la correcta execució del servei, contractarà un cap de sala amb un certificat professional que l'acrediti com a tal, que podrà ser:

- Tècnic Superior en Direcció de Cuina.
- Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració.
- Tècnic en serveis de restauració.
- Certificat professional de Gestió de processos de servei en restauració o certificat professional similar.

Aquest títol haurà de ser lliurat a l'Ajuntament de Riells i Viabrea en el moment en què l'adjudicatari presenti la seva oferta.

Igualment, un cop formalitzat el contracte, l'adjudicatari nomenarà un responsable de l'execució del contracte, que serà l'interlocutor vàlid amb l'Ajuntament de Riells i Viabrea.

Així mateix, **disposarà, com a mínim, d'una ràtio d'1 cambrer per cada 20 comensals.** L'incompliment d'aquesta condició resta tipificada com una falta molt greu en l'execució del contracte. Tot el personal haurà d'anar degudament uniformat.

6. De la vaixel·la, la coberteria, les estovalles i el parament de taula

L'Adjudicatari subministrarà, muntarà i desmuntarà:

- Les estovalles per a totes les taules, que seran obligatòriament de tela.
- El material de cuina necessari per desenvolupar el servei, com ara armaris calents, cubetes, gerres, safates, etc.
- Els números de cada taula, plastificats i en A4.
- 30 taules rectangulars plegables de 180 cm x 0,76 cm aproximadament.
- 50 cadires plegables de plàstic color gris o negre.
- Copa d'aigua per a cada comensal. Obligatòriament de vidre.
- Copa de vi per a cada comensal. Obligatòriament de vidre.
- Copa de cava per a cada comensal. Obligatòriament de vidre.
- Forquilles, ganivets i culleres per a cadascun dels comensals de conformitat al menú. Obligatòriament d'acer.
- Culleretes per als postres per a cadascun dels comensals. Obligatòriament d'acer.
- Culleretes per al cafè per a cadascun dels comensals. Obligatòriament d'acer.
- Tasses de cafè porcellàniques.
- Els tovallons per a cadascun dels comensals, que obligatòriament seran de tela.



- Plats porcellànics per a cadascun dels comensals. Cal un plat per cadascun dels ítems que conté el menú, això és, per a cada comensal es requereix: Un plat per al pica-pica, un plat per a l'entrant, un plat per al primer plat, un plat per als postres i un plat per al cafè.
- No s'admetrà cap element de plàstic ni de cartró.

7. Del dia, els horaris, el muntatge i el desmuntatge

- Abans de la celebració de l'esdeveniment, l'adjudicatari s'haurà de reunir presencialment un mínim de 3 cops amb el referent que l'Ajuntament de Riells i Viabrea designi. Aquesta reunió tindrà per objecte concretar els detalls de la jornada, així com una visita tècnica a l'espai on es celebrarà l'àpat. La reunió serà a Riells i Viabrea.
- L'Homenatge a la Vellesa es celebrarà el dia diumenge 25 de maig de 2025. L'Ajuntament de Riells i Viabrea es reserva el dret a determinar el dia exacte de les posteriors edicions que, amb motiu de la pròrroga del contracte, hagi d'executar el contractista.
- Les taules, les cadires, les estovalles i el parament de taula hauran de quedar muntades el dia anterior a l'esdeveniment.
- No es podrà desmuntar cap taula abans de la finalització completa del servei (sí que es podrà desmuntar, però, el parament de taula).
- Les aigües i el vi es trobaran servits i oberts a les taules abans de l'accés dels comensals.
- El pica-pica fred es trobarà servit a taula abans de l'accés dels comensals.
- Els horaris previstos durant el dia de l'esdeveniment són els següents:

HORA	CONCEPTE
14.15 h	S'obren portes. Inici del dinar. Pica-pica preparat.
14.30 h	Inici servei d'entrants.
14.45 h	Inici servei segon plat.
15.15 h	Inici servei pastís i copa de cava.
15.30 h	Inici servei cafè.
16 h	Equip de govern entrega obsequis.
16.30 h	Inici del ball.
A partir de les 17 h	Enretirada de taules, cadires i desmuntatge integral.

- El muntatge de la sala i cuina, així com la coordinació prèvia del personal a càrrec, hauran de fer-se prèviament als horaris consignats en el punt anterior. L'adjudicatari haurà de formar el personal al seu servei un mínim d'una hora i mitja, prèviament a la celebració de l'esdeveniment. Aquesta formació serà *in situ* al pavelló municipal, el mateix dia de la celebració de l'homenatge a la vellesa.
- Tot el personal adscrit al contracte que estigui present el dia de la seva execució, haurà dinat prèviament a l'inici del càtering. No s'admetrà que cap persona adscrita al contracte dini durant el transcurs del càtering.
- Igualment, l'equip de govern podrà, en qualsevol moment, accedir a l'escenari per dirigir-se, via microfonia, a tots els assistents, a fi i efecte de realitzar el



corresponent parlament institucional. Aquesta circumstància no entorpirà l'habitual execució del contracte de conformitat als horaris previstos.

- La litúrgia tradicional de l'acte inclou la presentació de cada plat al públic mitjançant un protocol específic. Aquest consisteix en la sortida simultània de tots els i les cambreres des de la cuina, portant els plats corresponents en safates. De manera coordinada, s'iniciarà una pista musical des de l'escenari que marcarà el començament de la presentació. Aquest ritual es considera una part essencial de l'esdeveniment i, per tant, el contractista estarà obligat a garantir-ne el compliment amb la màxima professionalitat.
- El desmuntatge de l'esdeveniment haurà de fer-se íntegrament el mateix dia de la seva realització.

8. Del sistema d'inscripcions

L'Ajuntament de Riells i Viabrea es farà càrrec directament de l'oficina tècnica d'atenció a l'usuari. Així doncs, l'Ajuntament recollirà la informació necessària a fi d'establir el número definitiu de comensals, el número i varietat de plats en funció de l'elecció de cada comensal, així com la distribució de taules i assignació de comensals amb els menús corresponents. Aquesta informació serà facilitada a l'adjudicatari, com a mínim, una setmana abans de la celebració de l'esdeveniment.

9. Assegurances

De conformitat amb l'art. 80.1.d) del DECRET 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil per una quantia mínima de 750.000,00 €.

10. Responsabilitat civil i del personal al seu servei

El contractista assumeix la responsabilitat del correcte funcionament del servei, així com dels danys i perjudicis que la seva realització pogués ocasionar tant al seu personal, als usuaris com als béns municipals, quedant subjecte a indemnitzar els perjudicis produïts en la seva prestació.

11. Criteris d'adjudicació del contracte

D'acord amb els articles 145 i 146 de la LCSP, per a la valoració de proposicions i la determinació del l'oferta que ofereixi una millor relació qualitat-preu, els criteris d'adjudicació es distribuïran de la següent manera:

CRITERIS	TIPUS	PUNTUACIÓ
Proposta econòmica	Automàtic	51
Millores avaluables automàticament	Automàtic	29
Proposta de menú	Judici de valor	20

TOTAL PUNTS	100
-------------	-----



12. Protecció de dades personals

És una obligació essencial del contractista sotmetre's a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades. D'acord amb l'apartat 1, tercer paràgraf de l'art. 202 de la LCSP, atenent al fet que l'execució del contracte implica la cessió de dades de tercers al contractista, aquesta obligació té caràcter essencial de conformitat amb allò establert en l'art. 211.1.f) de la LCSP.