



Expedient: 65/2025

Procediment: Obert simplificat sumari/abreujat

Objecte del contracte: Prestació del servei integral de restauració (gestió, organització i servei de càtering) per l'acte "46è Homenatge a la gent gran", el qual tindrà lloc el dia 26 d'abril de 2025 a partir de les 12:30 hores al pavelló poliesportiu del municipi amb un aforament inicial màxim previst de 500 persones

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ (GESTIÓ, ORGANITZACIÓ I SERVEI DE CÀTERING) PER L'ACTE "46È HOMENATGE A LA GENT GRAN"

1. Antecedents

Des de l'Àrea de Benestar Social, Igualtat i Gent Gran de l'Ajuntament de Lliçà de Vall es porta a terme el projecte "*Connectem amb la Vida*", orientat a fomentar l'ocupació del temps lliure de les persones grans, prevenint la soledat no desitjada, fomentant la participació activa en la comunitat i millorant, en definitiva, la seva qualitat de vida.

Dins aquest projecte s'emmarquen, en general, les activitats del casal de la gent gran, el programa d'àpats a domicili, el programa "bon dia", el grup de suport i ajuda mútua i, pel cas el qual ens ocupa, la promoció d'actes com el de l' "Homenatge a la gent gran" el qual es realitza anualment. Tant és així que enguany es celebrarà la 46ena edició del mateix.

Amb l'acte "Homenatge a la gent gran", el qual inclou, entre d'altres activitats i pel cas el qual ens ocupa, un dinar, es cerquen els objectius següents:

- Ajudar a reduir la solitud no desitjada entre les persones grans.
- Promoure una alimentació saludable.
- Fomentar la socialització i el benestar emocional a través d'activitats lúdica estimuladores.
- Facilitar la integració social creant xarxes de suport que permetin a les persones grans interactuar i relacionar-se amb la seva comunitat

Tota vegada aquesta Administració actuant no disposa dels mitjans humans i tècnics necessaris per dur a terme aquest servei donada la seva especificitat, resulta necessari recórrer a empreses especialitzades del sector.

2. Objecte del contracte

L'objecte del contracte el constitueix la prestació del servei integral de restauració (gestió, organització i servei de càtering) per l'acte "46è Homenatge a la gent gran", el qual tindrà lloc el dia 26 d'abril de 2025 a partir de les 12:30 hores al pavelló poliesportiu

11/03/2025

Signatura 2 de 2

Ferran Ballestà Puertollano

11/03/2025

Signatura 1 de 2

Patricia Varela

Per a descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 86b768cfe2e141ffa3fb65bd2dbd3559001

Data document: 08/01/2025

Url de validació <https://seu.lissadevall.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



del municipi amb un aforament inicial màxim previst de 500 persones.

3. Característiques del servei requerides

Organització prèvia del servei

La persona adjudicatària haurà d'aportar:

- a) Taules de bufet, de preparació de menjar, de subministrament de begudes i muntatge de plats.
- b) Taules de 150 cm de diàmetre que permetin entaular fins a 10 comensals.
- c) Parament: Estovalles i tovallons de roba, forquilla, ganivet i cullera de postres, plats, copes d'aigua, vi i cava amb el benentès que el parament de no pot ser de material d'un sol ús.
- d) Ornamentació per a cadascuna de les taules: 1 planta natural

Les taules, parament, ornamentació i resta material necessari per a la prestació del servei hauran d'estar preparades amb un antelació mínima d'una hora abans de l'inici de l'acte el qual tindrà lloc a les 12:30 hores.

Organització durant el servei

- Entre les 12:30 i les 14:00 hores es servirà un còctel de benvinguda a cada comensal amb un petit acompanyament a mode d'aperitiu.
- A les 14:00 hores es servirà el dinar, que consistirà en:
 - OPCIO A: Pica-pica divers amb un mínim de cinc varietats que es servirà a taula i un plat principal a acordar amb l'Ajuntament (fideuà, arròs o cous cous) i es cuinarà in situ.
 - OPCIO B: Taula completa d'embotits ibèrics i filet estil roca.
 - Postres no industrials
 - Aigua, vi, cava i cafès

La persona adjudicatària haurà de garantir:

- Tot el personal anirà amb el vestuari adequat i homogeni.
- Tot el personal destinat al servei ha de disposar de formació en higiene alimentària, és a dir, l'empresa adjudicatària ha de disposar d'un Pla de formació i capacitació dels establiments alimentaris que garanteixi la correcta manipulació dels aliments per part del personal de l'empresa.
- Són d'obligat compliment les normatives higiènic-sanitàries pel què fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

- Els trasllat dels aliments s'haurà de fer en vehicles isotèrmics.
- Tots els plats aniran amb identificació d'al·lèrgens i l'etiqueta nutricional.
- Caldrà garantir la temperatura adient dels aliments en el moment de ser servits, que serà igual o superior a 65 °C en calent i igual o inferior a 8 °C en fred.
- Tota la maquinària i accessoris necessaris per a aquest servei els haurà de portar la persona adjudicatària i haurà de complir els requisits legals i sanitaris per la seva utilització.
- Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la garantia de la bona marxa de tot el servei, així com atendre qualsevol incidència que durant el sopar pogués manifestar qualsevol dels comensals en relació al servei i al menjar.

Personal a adscriure al servei

La persona adjudicatària haurà de disposar en tot moment del personal necessari amb la formació adequada per prestar el servei tal i com s'ha concebut.

Com a mínim, però, haurà d'aportar:

- Personal de sala (cambrers/cambreres) en una ràtio d'un cambrer/cambrera per cada vint comensals per garantir el servei a taula, amb un vestuari adequat i homogeni.
- Una persona qui supervisi el servei en totes les seves fases i qui faci d'interlocutora en tot moment amb el personal responsable tècnic de l'àrea de Benestar Social, Igualtat i Gent Gran.

Proposta de menú

Les empreses licitadores presentaran una proposta del petit aperitiu de benvinguda i de menú per cada una de les opcions, amb el benentès que, tot i no ser preferentment hipersòdic, ha de ser adequat tota vegada es tracta d'un acte festiu. Una vegada adjudicat el contracte, l'Ajuntament escollirà el contingut de les opcions.

Organització després del servei

- Tota vegada l'Ajuntament oferirà un ball fins les 18h, caldrà deixar disposades les taules fins aquella hora.
- Les taules, parament, ornamentació i resta material necessari per a la prestació del servei hauran de ser retirat el mateix dia abans de les 20h.
- L'espai s'ha de deixar tot recollit i amb la brossa en els corresponents cubells que facilitarà l'Ajuntament.