



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING PER AL DINAR DE LA TROBADA DE GENT GRAN DE PRIMAVERA DE MARTORELL

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest plec de condicions tècniques és la contractació d'un servei de càtering del dinar per a la gent gran (persones de 65 i més anys d'edat) de Martorell amb motiu de la Trobada de Gent Gran de Primavera que es celebra anualment. El Patronat Municipal de Serveis d'Atenció a les Persones de Martorell vol oferir un dinar a la Gent Gran del municipi, per tal de celebrar la Trobada de Gent Gran de Primavera en companyia d'altres persones grans del municipi vinculant a les persones que viuen en institucions residencials, a més de les associacions i casals de gent gran de Martorell.

2.- OBJECTIUS

- Celebrar entre la gent gran de Martorell la Trobada de Gent Gran de Primavera
- Gaudir d'un àpat entre els participants.
- Oferir un espai de relació a la gent gran de Martorell per tal d'enfortir el sentiment de pertinença al municipi.
- Afavorir el contacte entre la gent gran de Martorell prevenint o evitant l'aïllament social.
- Vincular a les persones que viuen en institucions residencials, a les associacions i Esplais de gent gran de Martorell per tal d'enfortir la xarxa relacional de la gent gran del municipi.

3.- DESTINATARIS

Persones que viuen en el municipi de Martorell de 65 anys o més que vulguin participar en la Trobada de Gent Gran de Primavera

Les persones que acreditin necessitat de tercera persona poden assistir amb un acompanyant major d'edat. Les institucions residencials de gent gran poden acompanyar els seus residents amb el seu personal i famílies de suport.

El nombre de participants dels quals el càtering s'haurà de fer càrrec mitjançant aquest concurs és d'un màxim de 1.600 persones.

Es donarà difusió de l'activitat en el municipi, a les residències de gent gran a més dels Esplais i associacions de Gent Gran.

El nombre real de persones que assistiran a l'activitat es confirmarà una setmana abans de la celebració del dinar.

4. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI





Desenvolupar el servei de Càtering com a acte final de la Trobada de Gent Gran de Primavera al recinte de Ca n'Oliveras de Martorell.

5.- PERÍODE DE FUNCIONAMENT

La prestació del servei s'executarà el dia 1 de juny de 2025, del dinar de la Gent Gran, començant a les 7:00 i finalitzarà a les 20h del mateix dia, podent concloure abans l'execució si el tècnic responsable de l'activitat del PMSAPM dona per finalitzada la tasca que s'encomana.

A primera hora del matí, s'haurà de posar el parament necessari (tovalles, coberts, copes...), i tot el material necessari per a cuinar «in situ». L'empresa contractant haurà de portar el parament necessari per cuinar el menjar i conservar les begudes a temperatura adient. Els cambrers hauran d'estar preparats 30 minuts abans d'iniciar el servei.

Si a l'espai on es realitza l'activitat ja es troben muntades les taules i té disponibilitat es podrà realitzar el muntatge de les taules i de la maquinària fins a tres dies abans.

6.- OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

6.1. Característiques del contracte

Aquest contracte consistirà, per una banda, en la preparació i el subministrament de l'esmentat àpat a la trobada de Primavera per un nombre previst de 1.600 persones (màxim), que estarà format per;

- Aperitiu de platets compost en: patates xips, olives sense pinyol i assortiment de fruits secs. Cada taula haurà de tenir l'assortiment d'aperitius per duplicat.
- Primer plat: compost per una fideuada rossejada de mar sense entrebancs amb salsa allioli cada 6 comensals.
- Segon plat: compost per una botifarra de la plana de Vic a la brasa. Allioli per cada 6 comensals i un acompanyament fixat prèviament:
 - o Acompanyament 1: Patates al caliu
 - o Acompanyament 1: seques
 - o Acompanyament 1: Puré de patates
- Postres: un dels següents fixat prèviament:
 - o Pastisset de llimona individual
 - o Pastisset massini individual
 - o Pastisset de formatge i fruits vermells
- Pa de pagès amb tomàquet i oli
- Cafès, infusions, etc.
- Celler
 - o Aigua 1,5 litres - 4 per línia de 24 pax
 - o Vi negre – 3 per línia de 24 pax
 - o Gasosa - 3 per línia de 24 pax.





- o Cervesa - 3 per línia de 24 pax.
- o Coca cola 2 litres - 1 per línia de 24 pax.
- o Coca Cola ZERO - 1 per línia de 24 pax.
- o Taronja - 1 per línia de 24 pax.
- o Llimona - 1 per línia de 24 pax.
- o Cava Brut Nature - DO Catalunya
- o Begudes: Aigua, refrescos (opcions sense sucre), vi i cava.

Les opcions del menú (acompanyament, postres, etc..) han de ser concretades i fixades prèviament amb el contractista dues setmanes abans de la data del dinar

L'empresa contractant haurà de tenir una altra proposta de plats especials requerits per assistents amb necessitats alimentaries especials (vegetarians, celíacs, intoleràncies a aliments, etc..) el més semblant possible al plat principal. El nombre de comensals i el de plats amb necessitats alimentaries especials serà informat a l'empresa contractant una setmana abans del dinar.

El menú, per tal que sigui equilibrat per al col·lectiu al que va adreçat, s'haurà d'adaptar a les seves característiques, tant pel que fa a la composició del menú com a la forma de preparar els plats, i a les racions que hauran de ser les adequades a nivell nutritiu.

Els plats i estris de menjar (gots, copes, coberts i tovallons i estovalles) han d'esser de vaixella de material compostable de qualitat.

Per una altra banda, el contracte també inclou:

- Transport de tot el material necessari i dels aparells tècnics per garantir la temperatura idònia del menjar i begudes així com pel cuinat.
- L'empresa contractant haurà de proveir els estris i materials necessaris per als serveis de restauració detallats al plec, inclosos els de conservació d'aliments, manteniment en fred de les begudes. També ha de garantir que les begudes i els aliments estiguin en condicions apropiades de conservació i temperatura, garantint el compliment de normativa establerts.
- Subministrament del material necessari pel correcte desenvolupament del servei, per un nombre previst de 1.600 persones, incloent parament, cobrateria, vaixella, etc. i qualsevol altra infraestructura necessària per a complir amb l'objecte del contracte, aquest han de ser suficients per al nombre de persones que hi assistiran. No inclou el subministrament de cadires i taules pels comensals, que es subministraran i instal·laran per part d'una tercera empresa.
- Muntatge i desmuntatge del material necessari per al parament de taules
- Personal d'hostaleria suficients per a què les taules estiguin ateses amb la màxima simultaneïtat. Haurà d'haver-hi com a mínim un cambrer per cada dos taules, de 24 pax cada una.





- Recollida dels residus que es generin com a conseqüència de la prestació del servei.
- L'empresa ha de tenir en compte que ha d'haver-hi beguda suficient per a tots els assistents.

6.2. Organització i treball en equip

El licitador haurà de disposar d'un equip de treball amb l'objectiu que el servei es compleixi correctament i d'acord amb la normativa establerta

Caldrà complir els requisits següents:

- Per necessitats del local on es celebrarà el dinar, pot ser que el muntatge del parament de les taules i dels estris del càtering s'hagi que realitzar el mateix dia del dinar a les 8h. Aquest punt es concretarà uns dies abans de la celebració del dinar.
- El nombre de comensals per taula haurà de ser, com a màxim, de 24 persones, tot i que es pot donar alguna excepcionalitat com en la taula d'autoritats o d'altres imprevistos que es confirmarà una setmana abans de l'objecte del contracte. Aquest fet no variarà el nombre de comensals que assistiran al dinar.
- El personal anirà degudament uniformat.
- Organització amb el mínim de professionals necessaris, cambrers d'acord amb l'indicat en aquest plec a més del personal de supervisió i xef.
- El dinar s'acompanyarà amb un ball, caldrà preveure que es puguin servir més beguda durant el ball. Una vegada finalitzat el dinar, i coincidint amb l'inici del ball, la recollida del parament de les taules ha de ser compatible amb el fet que alguns dels participants romandran en les taules una vegada finalitzat el dinar.

Es podran recollir plats i ampolles buides, però caldrà mantenir-hi gots i begudes mentre hi hagi persones fent-ne ús.

- L'arribada de persones començarà a les 11:30, per tant la sala ha d'estar degudament condicionada (taules parades, cambrers en la sala i begudes en les taules).

El menjar començarà a sortir a les taules sobre les 14:00h

Els cambrers podran marxar un cop hagi finalitzat el dinar, però l'empresa ha de tenir en compte que serà necessari que el material de les taules, gots, etc., es traurà un cop finalitzi el ball en el mateix dia.

- Un cop la gent vagi marxant del recinte, l'empresa haurà de deixar una taula amb gots reciclables i les begudes no alcohòliques sobrants del dinar per a disposició dels assistents.-

6.3. Personal

L'Entitat contractada està obligada a aportar tots els professionals que es detallen en la descripció del servei i els que es poguessin necessitar per el correcte desenvolupament de l'activitat. Respecte amb aquests professionals l'empresa





assumeix tots els drets i obligacions derivats de la legislació laboral i social vigent, com les assegurances que fossin necessàries. L'empresa adoptarà les mesures necessàries en matèria de protecció del seu personal i dels usuaris. El personal que participi en l'execució del contracte haurà de adoptar, si s'escau, les mesures higièniques i sanitàries establertes per l'Autoritat sanitària d'acord amb la situació epidemiològica existent en el moment de l'execució del contracte.

7.- PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS

L'empresa adjudicatària s'ha de comprometre a respectar, en tot cas les prescripcions de la Llei Orgànica 15/1999 de protecció de Dades de Caràcter Personal.

