



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ
DEL SERVEI DE CÀTERING DEL DINAR PER L'HOMENATGE
A LA GENT GRAN DE SANT ANDREU DE LA BARCA**

**PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT
NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA**

REF. EXP.: B1332025000003



1. OBJECTE I CARACTERÍSTIQUES DEL CONTRACTE

1. OBJECTE DEL CONTRATE

- a. L'objecte del contracte consistirà en la prestació del servei de càterring per a la realització d'un dinar d'homenatge a la gent gran del municipi, que tindrà lloc **el dia 11 de maig de 2025**.

Aquest contracte consistirà, per una banda, en la preparació i el subministrament d'un àpat, per un nombre previst de 950 persones, que estarà format per:

- Aperitiu de quatre platets compost en: daus de formatge baixos en greix, bastonets de pa amb hummus, assortiment d'olives i rodanxes de fuet de gall d'indi. Cada grup de quatre platets serà destinat a 4/5 comensals. Si les taules són de 8/10 persones, haurà d'haver-hi dos jocs de 4 platets. Els platets hauran de tenir una mida mínima de 15 centímetres de diàmetre, fent-se servir un plat per cada aperitiu, sense barrejar-se dos aperitius en dos plats.
- Primer plat:
 - Opció A: un plat de lasanya farcida de verdures (tomàquet, albergínia, ceba, espinacs, carbassó, pastanagues, etc.), amb les corresponents salses de tomàquet i beixamel, i formatge rallat, d'un mínim de 150 grams.
 - Opció B: una amanida amb rul·lo de formatge de cabra com ingredient principal, amb el corresponent amaniment i sense fruits secs ni llavors (per evitar ennuegades), amb mesclum (lletuga, canonges, ruca, radicchio, etc.), amb tomàquets cherry, panses, etc., d'un mínim de 120 grams.
- Segon plat:
 - Opció A: paella d'arròs amb pollastre i marisc variat: musclos cloïsses, sípia, gambes pelades petites, etc. un mínim de 200 grams.
 - Opció B
 - : l'empresa licitadora haurà d'indicar quina serà la seva proposta de peix entre les següents: bacallà, rap o lluç, amb salsa i guarnició de verdures variades al forn, un mínim de 120 grams.
- Postres:
 - Opció A: L'adjudicatari haurà de servir un pastís gran (100cm x 60cm aproximadament), el qual es presentarà per ser tallat simbòlicament a l'escenari, i tantes porcions individuals com comensals.



L'empresa licitadora podrà presentar més d'una opció de pastís, i l'Ajuntament escollirà la que millor valori. El pastís i les porcions hauran de ser baixes en sucre, o ensucrades amb edulcorant.

- Opció B: Haurà d'existir l'alternativa de fruita del temps per tothom que la demani.
- Pa integral (com a opció principal) i pa blanc.
- Cafès, cafès descafeïnat, infusions, etc.
- Begudes: Aigua, refrescos (tots ells sense sucre), vi (un mínim de tres ampolles per taula) i cava (un mínim d'una copa per persona).
- S'hauran de proporcionar els ingredients necessaris per amanir els plats, amb el format estipulat per la normativa vigent.

Caldrà incloure, al menys una proposta de plats especials requerits per assistents amb necessitats especials: vegetarians, celíacs, intoleràncies a aliments, triturats, etc...

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.

Amb l'objectiu d'evitar al màxim el desaprofitament del menjar, i aconseguir que tots els participants del dinar de la gent gran mengin l'opció del menú que desitgen, l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca avançarà el repartiment de les invitacions al dinar de la Gent Gran i preguntarà als seus participants quina serà la seva opció escollida per al primer plat, el segon plat i les postres.

D'aquesta manera, entre 10 o 12 dies abans de l'esdeveniment, l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca comunicarà a l'empresa licitadora de l'esdeveniment el número aproximat de plats per a cada opció de primer plat, de segon plat i de postres.

Si per qüestions organitzatives i de comanda de la matèria primera, l'empresa reclama disposar amb més antelació d'aquesta informació, es podrà valorar aquest avenç, tot i que això podrà comportar que les previsions trasllades per l'Ajuntament a l'empresa guanyadora de la licitació no siguin exactes i, per tant, l'empresa gestora de l'esdeveniment haurà de disposar d'un cert marge amb els plats per donar resposta a tots els comensals.



D'altra banda, el contracte també inclou:

- Subministrament del material necessari pel correcte desenvolupament del servei, per un nombre previst de 950 comensals (cadires i **taules rodones**, parament de la taula, cobrteria, vaixel·la, cristalleria, etc. i qualsevol altra infraestructura necessària, com per exemple la decoració de la taula, per complir amb l'objecte del contracte).
- Personal del servei d'hostaleria.
- Muntatge i desmuntatge del material necessari.
- Recollida selectiva dels residus que es generin com a conseqüència de la prestació del servei.

Aquest servei s'haurà de prestar en condicions adequades de temperatura i higiene, i els recipients dels aliments seran responsabilitat de l'empresa adjudicatària i hauran de reunir les condicions sanitàries marcades per la normativa vigent.

b. En aquest cas, no es farà licitació per lots pels motius següents:

- Perquè no va en detriment de la participació de les PIMES, ni per raons quantitatives ni qualitatives.
- Perquè el pressupost del contracte permet la participació de la petita i mitjana empresa.

c. L'expressió de la codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes (CPV) és la següent:

- **55000000-0** - Serveis d'hostaleria, serveis de restauració i serveis comercials al detall
- **55520000-1** - Serveis d'àpats
- **55400000-4** - Serveis de subministrament de begudes
- **55300000-3** - Serveis de restaurant i de subministrament de menjar
- **55320000-9** - Serveis de distribució d'àpats

2. DURACIÓ DEL CONTRACTE I PRÒRROQUES PREVISTES

Aquest contracte tindrà una durada d'un dia, el 11 de maig de 2025.

3. ORGANITZACIÓ I EQUIP DE TREBALL

El licitador haurà de disposar d'un equip de treball per a que el servei es compleixi correctament.



Caldrà complir amb els requisits següents:

- El nombre de comensals per taula serà, com a màxim, de 10 persones. El tipus i mida de les taules, les quals hauran de ser rodones, haurà de ser l'adequat per que hi càpiguen els 950 comensals a l'equipament on es realitzarà l'esdeveniment.
- El nombre de cambrers serà, com a mínim, d'un cambrer cada 25 comensals.
- Disposar de cambrers destinats específicament per al subministrament de les begudes.
- Organització amb un mínim de professionals: *maîtres*, xefs i personal de supervisió.
- El personal anirà degudament uniformat.

4. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El contractista quedarà vinculat per l'oferta que hagi presentat, el compliment de la qual, en tots els seus termes, tindrà caràcter d'obligació essencial del contracte.

També tindrà caràcter d'obligació essencial del contracte, l'efectiva dedicació o adscripció a l'execució del contracte dels mitjans personals i/o materials indicats i compromesos en l'oferta.

El contractista està obligat a:

- a. Fer una correcta gestió ambiental del seu servei, prenent les mesures necessàries per minimitzar els impactes que aquest pugui ocasionar (com ara els impactes acústics, sobre l'entorn, fer una correcta gestió dels residus i els embalatges i altres mesures que siguin adients a l'objecte del contracte) d'acord amb la legislació vigent.
- b. L'empresa adjudicatària haurà de:
 - fer una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària i la recollida selectiva dels residus.
 - els cambrers/res s'hauran d'expressar correctament en català i castellà.
- c. 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.