

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER AL SERVEI DE RESTAURACIÓ AI PERSONAL TREBALLADOR DE L'IRTA A L'ACTE CORPORATIU DE CELEBRACIÓ DEL 40 ANIVERSARI DE L'IRTA, EXPEDIENT IRTA-2025060

A. OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ

L'objecte del present contracte és la gestió del servei de restauració del sopar còctel de l'acte corporatiu que s'ha de dur a terme per l'acte de celebració del 40º aniversari de l'IRTA, organitzat per l'IRTA el proper 5 de juny de 2025 al Castell De Ben Viure (Can Corominas s/n, 08755 Castellbisbal. Barcelona)

Per tal de poder dur a terme la realització d'aquest servei l'IRTA necessita contractar una empresa especialitzada que gestioni totes les accions adients, des del subministrament de begudes i d'aliments (freds i calents), com tota la infraestructura necessària per al bon desenvolupament del servei.

Aquest servei consisteix en prestar els serveis de restauració més idonis segons la tipologia de l'esdeveniment, el nombre d'assistents i el lloc on es celebra.

El present plec desenvolupa les prescripcions tècniques per a que els licitadors puguin presentar una oferta tècnica per al desenvolupament del nomenat servei de restauració.

B. DESCRIPCIÓ DE L'ESDEVENIMENT I TREBALLS A DESENVOLUPAR

1. Data, horari i ubicació de l'esdeveniment

El licitador ha de presentar la seva proposta per a la realització del servei de restauració de l'esmentat acte que tindrà lloc el proper **5 de juny de 2025**.

L'horari estimat del servei de restauració serà de 19.30 h a 21.30 h (en aquesta franja horària no estan inclosos els temps destinats als trasllats, ni al muntatge ni desmuntatge).

La ubicació escollida per l'IRTA per a la celebració de l'acte es el Castell de Ben Viure, a la localitat de Castellbisbal (Barcelona). L'IRTA ha fet la reserva d'aquest espai per el dia de l'acte (5/06/25) i pel muntatge (4/06/25). El desmuntatge s'haurà de realitzar el mateix dia, al finalitzar l'esdeveniment. Així mateix, el licitador no ha de fer-se càrrec del cost del lloguer de l'espai.

El licitador ha d'assegurar-se que compleix tots els requisits establerts dintre d' aquest mateix plec.

2. Muntatge i desmuntatge de l'espai

Instal·lació i coordinació de tots els elements tècnics necessaris per a la realització del servei de restauració segons el projecte definit, així com la contractació del personal necessari per al seu correcte desenvolupament.

La empresa licitadora haurà d'encarregar-se del muntatge i desmuntatge dels elements utilitzats per a realitzar el servei de restauració, així com del material (incloent el transport i la maquinaria necessària per aquest fi). En cas de que sigui necessari moure o utilitzar algun element o mobiliari del Castell de Ben Viure, haurà de ser autoritzat per la seva direcció, així com emmagatzemar-lo segons les indicacions establertes i posteriorment col·locats en la ubicació corresponent i en les mateixes condicions.

El muntatge haurà de realitzar-se preferentment el mateix matí del dia 5 de juny i sempre abans de les 14:30 hores, i el desmuntatge haurà de realitzar-se al finalitzar l'esdeveniment, abandonant l'espai al finalitzar el desmuntatge del servei.

3. Servei de restauració

Aquesta licitació inclou la realització d'un servei de restauració i de servei de begudes en format còctel per a una estimació, com a mínim, de 500 persones, assegurant-se el servei complet, objecte d'aquest contracte, per tot el personal indicat per l'IRTA.

El còctel i el servei de restauració haurà de desenvolupar-se als jardins i a la carpa del Castell de Ben Viure. Així mateix, haurà de portar-se a terme de forma coordinada,

seguint el guió definit. Està contemplat que l'inici del sopar còctel es dugui a terme, després dels parlaments, entre les 19:30 h i les 21:30 h (aproximadament).

De la mateixa manera, el licitador ha de tenir en compte que per portar a terme el servei objecte del present contracte, es definirà, prèviament, una zona adequada i destinada als elements necessaris per a la preparació de plats prèviament cuinats i llestos per a servir.

El menú del restauració haurà d'estar compost per un mínim de 14 peces per comensal entre les que s'han de trobar: snacks + plats freds i calents + bufés freds + postres, distribuïts de la següent forma:

- Part inicial amb mínim 3 snacks diferents. Peces mínimes per comensal 2 de cada snack.
- Selecció de plats freds i calents :
 - Mínim 4 plats freds diferents
 - Mínim 2 plats calents diferents.
 - Peces mínimes per comensal 2 freds+ 1 calent cadascú.
- Bufés freds:
 - Mínim 3 bufés freds. Peces mínimes per comensal, 3. 1 peça de cada.
- Selecció de postres:
 - Mínim 2 postres diferents. Peces mínimes per comensal, 2 postres diferents.
- Begudes: vi blanc, vi negre, cervesa amb i sense alcohol, cava, refrescos, aigua mineral, aigua amb gas i cafès i infusions.

Prèviament al servei del sopar còctel i durant la part inicial de l'esdeveniment, entre les 17:00 i les 19:30 hores, es posarà, al servei dels assistents, tres punts de begudes, on només es serviran aigua mineral i refrescos.

El licitador detallarà de forma específica, a la seva oferta tota la proposta gastronòmica, incloent snacks, plats freds i calents, bufés freds, postres i begudes. **Aquesta proposta ha de contemplar opcions per a vegetarians/vegans i per a intoleràncies alimentàries.**

El licitador haurà d'encarregar-se d'aportar el personal de restauració necessari per al servei. Tenint en compte que la ràtio mínima de cambrers per comensal es de 1/20, un cambrer per cada 20 comensals.

La empresa haurà d'instal·lar taules altes rodones (mínim 1 cada 20 comensals) on s'ubicaran els snacks. Els cambrers aniran passant amb safates amb alguns dels plats freds i els plats calents, així com posteriorment algun dels postres.

Així mateix, s'ubicaran como a mínim cinc zones on estiguin els bufés i on es podran deixar també algun dels plats freds i postres, i s'incorporarà, també com a mínim, quatre zones de barra de begudes, adequada al nombre de comensals, que seran servides sempre pel personal del restauració.

Així mateix el Castell de Ben Viure disposa d'una barra de bar de la que el licitador podrà fer us, amb l'autorització prèvia de la seva direcció.

El restauració es farà càrrec de totes les activitats relacionades amb el mateix; des de la conceptualització del menú, redacció i gestió de la minuta impresa, el personal (cambrers/cuiners, etc.), el muntatge i desmuntatge de tots els elements, transport, etc. així com de tots els elements materials per a portar-lo a terme, com taules altes, taules rodones o quadrades per als bufés o barres de begudes, vaixella, cobrateria, roba de taula (estovalles, tovallons...), així com els detalls decoratius per a les taules i bufés.

Indicar que obligatòriament el parament (vaixella, cobrateria i cristalleria) ha de ser de més d'un ús en els elements essencials del servei, atenent a la necessitat de minimitzar la generació de residus i complir amb polítiques i criteris mediambientals.

Finalment, aquesta oferta inclourà les pèrdues, trencament de material i qualsevol inconvenient que es pogués generar.

4. Altres serveis

Retirada de residus

El licitador haurà de gestionar els seus propis residus i responsabilitzar-se de la retirada de residus directament, efectuant-se durant el servei i al finalitzar l'esdeveniment.

5. Seguiment i equip del servei

El licitador realitzarà el seguiment de totes les accions necessàries per portar a terme correctament el servei de restauració.

L'equip responsable del licitador ha d'estar compost, com a mínim, per dues persones:

- Director/a tècnic/a: interlocutor amb l'IRTA
- Coordinador/a del servei.

Qualsevol substitució d'aquestes persones haurà de ser comunicada a l'IRTA amb una antelació mínima de deu dies hàbils.

Ambdues estaran presents el dia del servei, garantint que tot es desenvolupi de forma òptima i en comunicació amb l'equip de l'IRTA.

E. EXECUCIÓ DE L'ESDEVENIMENT

S'establirà un equip format pel proveïdor i pel personal de l'IRTA, coordinador dels actes del 40 Aniversari de l'IRTA, que acordaran la metodologia de treball i mantindran les comunicacions necessàries per garantir l'èxit del servei.

L'IRTA podrà fer les correccions i modificacions que consideri oportunes per assegurar la qualitat final de l'esdeveniment sense que afecti al termini d'entrega i l'import.

L'IRTA informará amb una antelació màxima de 7 dies naturals a la prestació del servei del número total de comensals.

F. CANVIS I CANCEL·LACIÓ DE L'ESDEVENIMENT

En qualsevol cas, l'IRTA, per motius aliens a la seva voluntat de força major, podrà modificar la data, assumint el licitador aquest fet.

Així mateix l'IRTA es reserva el dret a modificar el lloc de celebració de l'esdeveniment per qualsevol motiu que estimi oportú per al correcte desenvolupament de l'esdeveniment en general, així com l'horari previst de la celebració del mateix. En cas de que es produeixi aquest fet, l'empresa adjudicatària del restauració haurà d'adaptar la seva proposta, en cas de que sigui necessari, al nou espai escollit mantenint la proposta econòmica presentada. Si l'IRTA desistís d'aquest contracte de serveis, s'estarà al que disposa l'article 313 LCSP.

Si el desistiment es produís un cop iniciada la prestació del servei, donarà dret a percebre, per part del contractista, el preu dels serveis i treballs efectivament prestats segons l'establert al contracte i rebuts per l'Administració.

En aquest supòsit, el contractista tindrà dret a percebre per tots els conceptes el 6% del preu d'adjudicació del contracte dels serveis que no s'han pogut prestar en concepte de benefici industrial, IVA exclòs, entenent-se per aquest concepte els que resultin de la diferència entre els reflectits al contracte primitiu i les seves modificacions aprovades i els que, fins a la data de notificació del desistiment, s'haguessin prestat.

Si el desistiment es produís abans d'iniciar la prestació, el contractista només tindrà dret a percebre per tots els conceptes, una indemnització del 3% del preu d'adjudicació del contracte, IVA exclòs

Així mateix, l'IRTA es reserva el dret d'exigir qualsevol altre documentació que sigui sol·licitada i que no s'hagi especificat anteriorment per així acreditar el compliment dels requisits exigits per la direcció del Castell de Ben Viure.

Caldes de Montbui, a 22 d'abril 2025

