
ÍNDEX

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE I CPV.....	2
2.- PRESSUPOST ESTIMAT I VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC).....	2
3.- DESCRIPCIÓ DEL SERVEI.....	3
3.- CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ	3
4.- NOMBRE ESTIMAT DE PERSONES	4
5.- REQUISITS MÍNIMS DEL SERVEI	4
6.- DURADA DEL CONTRACTE	5
7.- CRITERIS DE VALORACIÓ	6
8.- CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ	6
9.- CONDICIÓ ESPECIAL D'EXECUCIÓ RELATIVA A LA PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI	7
10.- LLOC DE PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	7
11.- DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR PEL LICITADOR	8
ANNEX 1 DEL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES	9

1. OBJECTE DEL CONTRACTE I CPV

L'objecte del present contracte és la prestació del **servei de càtering durant la celebració del Festival ALCarrer de Viladecans 2025**, que tindrà lloc de divendres a diumenge del primer cap de setmana del mes de juliol de l'any 2025 a Viladecans.

El contingut d'aquest servei es detalla en aquest Plec de prescripcions tècniques.

El present contracte no es fracciona en lots atès que la naturalesa i objecte del contracte no ho permeten en tant que l'objecte de la licitació es la concessió d'un únic servei indivisible com es el servei de càtering. Així, d'acord amb la previsió de l'article 99.3.b) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), no es possible dividir l'objecte del contracte en lots, atesa la naturalesa unitària del mateix.

El CPV corresponent als serveis objecte de la licitació és el:

CPV	Categoria
55520000-1	Serveis d'àpats

2. PRESSUPOST ESTIMAT I VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC)

El pressupost màxim anual estimat per a l'execució del contracte de servei de càtering és de **DEU MIL VUIT-CENTS EUROS (10.800 €)**, **IVA exclòs**, tenint en compte els costos associats a la preparació, subministrament, personal, materials i maquinària necessària per al bon desenvolupament del servei.

Aquest import es considera per a la totalitat dels serveis de dinar i sopar que s'han de prestar durant la durada del Festival, així com les activitats de muntatge i desmuntatge. El pressupost haurà de cobrir totes les despeses operatives.

El Valor estimat del contracte (VEC) es de **VINT-I-UN MIL SIS-CENTS EUROS (21.600 €)**, **IVA exclòs**, que resulta del següent desglossament:

Import del contracte (1 any)	10.800,00 € (IVA exclòs).
Import corresponent a l'eventual pròrroga (1 any)	10.800,00 € (IVA exclòs).
Valor Estimat del Contracte (VEC)	21.600,00 € (IVA exclòs).

Aquest pressupost inclou tota mena de despeses, arbitris o taxes que s'originin per motiu del contracte i l'execució dels serveis; així com les despeses en concepte de control de qualitat i seguretat i salut en el treballs, i totes aquelles necessàries, seran indiscutibles i no admetran prova alguna d'insuficiència.

3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El servei comprèn les següents prestacions:

- Subministrament de menjar i begudes (dinar i sopar) per als artistes, el personal tècnic i l'equip organitzatiu. La proposta ha de preveure un menú de tres plats diferents (*entrant, plat principal i postres*) per a cadascun dels tres dies del Festival, tant per al dinar com per al sopar.
- S'haurà d'incloure una selecció de dues opcions per a cada tipus de plat (entrant, plat principal i postres). A més, es garantirà la disponibilitat de menús adaptats a dietes veganes i a persones amb intoleràncies alimentàries (com la lactosa, el gluten, etc.), sempre a demanda prèvia per part de l'organització del Festival.
- Els menús inclouran exclusivament aigua com a beguda principal, així com l'opció de cafè i infusions.

4. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ

- L'horari de prestació del servei de càtering es determinarà segons les següents franges horàries:

Horaris del servei

Servei de dinar: de 13:00 h a 16:00 h.

Servei de sopar: de 20:00 h a 00:00 h.

- L'empresa adjudicatària ha de garantir la disponibilitat del personal i dels recursos necessaris per assegurar la correcta prestació del servei dins dels horaris establerts, incloent-hi les tasques de muntatge, servei i recollida posterior. Qualsevol modificació puntual d'aquests horaris haurà de ser prèviament comunicada i acceptada per l'òrgan contractant.
- El lloc on s'ha de realitzar el servei serà la sala petita i el foyer de l'Atrium, espais que estaran preparats amb taules i cadires per als comensals.
- L'empresa adjudicatària haurà d'aportar tot el material i estris necessaris per a la realització del servei de càtering, incloent-hi:
 - *Equipament per a la preparació i cocció dels aliments,*
 - *Estovalles i tovallons de paper,*
 - *Parament de taula compostable,*

- *Carmanyoles compostables i d'un sol ús per a l'opció de menjar per emportar.*

A més, haurà de proporcionar tota la maquinària necessària per a l'escalfament dels menjars, que inclourà com a mínim:

- *Dos microones,*
- *Un parell de màquines de cafè.*

També serà responsabilitat de l'adjudicatari proporcionar el personal necessari per a la realització del servei (servei de càtering) i per a la neteja de l'espai després de cada àpat.

- Els àpats oferits pel servei de càtering seran cuinats prèviament, tot i que inclouran la preparació i el servei dels menús *in situ*, que es realitzarà en format *self-service*. Tots els mitjans materials, humans i el parament necessari per a l'execució del servei aniran a càrrec de l'adjudicatari. Això inclou també el muntatge i desmuntatge del parament de les taules i dels punts de servei.
- L'adjudicatari haurà de complir en tot moment amb la normativa sanitària, ambiental i de seguretat alimentària vigent.

5. NOMBRE ESTIMAT DE PERSONES

El servei de càtering està dissenyat per a un nombre màxim estimat de 100 persones per cada àpat, tant per al dinar com per al sopar, durant cada jornada del Festival. Aquest nombre es considera una aproximació que pot variar en funció de les necessitats logístiques i operatives, però no superarà la xifra esmentada.

Els detalls precisos del nombre de comensals per a cada servei es lliuraran a l'empresa adjudicatària per part de l'organització del Festival amb un termini mínim d'una setmana abans de l'inici de l'esdeveniment, amb la finalitat de garantir una planificació acurada i una gestió eficient dels recursos del servei de càtering.

6. REQUISITS MÍNIMS DEL SERVEI

El servei de càtering ha de complir estrictament amb els següents requisits mínims, que garantiran la qualitat, seguretat i eficiència de la prestació:

- **Diversitat i adaptabilitat de l'oferta alimentària:** S'haurà d'oferir una selecció d'opcions alimentàries variades, que incloguin menús per a persones amb preferències i necessitats alimentàries específiques, com ara opcions vegetarianes, veganes i adaptades a intoleràncies alimentàries (lactosa, gluten,

etc.), en conformitat amb les sol·licituds prèviament comunicades per part de l'organització del Festival.

Aquesta varietat ha de garantir que tots els comensals tinguin accés a menús adequats a les seves necessitats dietètiques.

- **Personal qualificat i suficient:** La prestació del servei haurà d'anar a càrrec de personal suficient i degudament acreditat per realitzar les tasques corresponents de manera eficient i professional.
- **Compliment de la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària:** L'empresa adjudicatària haurà de complir estrictament amb totes les normatives sanitàries, higièniques i de seguretat alimentària vigents al moment de la realització del servei, tant en la preparació dels aliments com en la seva manipulació, emmagatzematge i transport.

Això inclou la correcta manipulació de la matèria primera, la neteja i desinfecció dels espais i utensilis, així com el control de les condicions de temperatura dels aliments durant tot el procés.

7. DURADA DEL CONTRACTE

El servei de càtering es prestarà durant els dies de celebració del Festival, garantint que tots els àpats (dinar i sopar) siguin oferits amb la màxima qualitat i puntualitat. A més, l'adjudicatari haurà de contemplar la possibilitat de dedicar un dia anterior a l'esdeveniment per a la realització de tasques de muntatge, així com un dia posterior per al desmuntatge i neteja dels espais.

El contracte tindrà una durada inicial d'**UN (1) any**, amb la possibilitat de ser prorrogat per un període addicional d'un any, en funció de les necessitats de l'organització i sempre d'acord amb les condicions establertes per ambdues parts en el moment de la pròrroga.

En el moment en què l'entitat contractant determini les dates exactes de cada edició del festival, es comprometrà a notificar-les a la contractista amb la suficient antelació per tal d'assegurar una correcta organització i execució de les tasques associades al servei de càtering. El haurà de procedir a l'organització i calendarització de les seves tasques en funció de la informació proporcionada, garantint la seva disponibilitat i adequació a les dates establertes.

Un cop realitzades les tasques vinculades al servei de càtering per a cadascuna de les edicions del festival, la contractista haurà de procedir al tancament formal de les activitats relacionades amb els serveis prestats. Aquest tancament s'haurà de realitzar en el termini màxim de **31 de juliol de cada anualitat** de les previstes en el present plec de condicions.

8. CRITERIS DE VALORACIÓ

Els criteris de valoració seran els següents:

Criteris de valoració automàtics

- Oferta econòmica: fins a 90 punts.

- Presentació de proposta de menús: 10 punts.

L'oferta econòmica serà valorada en funció de la seva competitivitat i la seva capacitat d'ajustar-se al pressupost establert per l'organització del Festival.

Aquesta oferta podrà sumar fins a 90 punts en l'avaluació global, en funció de la seva capacitat de garantir la millor relació qualitat-preu per al servei de càtering.

Els licitadors també hauran de presentar una proposta de menús que compleixi els requisits del plec tècnics. S'avalua amb la màxima puntuació la presentació de la proposta i sense puntuació la no presentació de la mateixa.

Presentació de proposta de menús: 10 punts.

No presentació de proposta de menús: 0 punts.

És imprescindible que aquesta proposta estigui signada pel representant de l'empresa licitadora i concordi amb la documentació general examinada i admesa.

9. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

Les condicions especials d'execució del servei de càtering inclouen els següents aspectes que es consideren essencials per garantir la sostenibilitat, l'eficiència operativa i el compliment amb els valors ambientals i socials de l'esdeveniment:

- *Ús de materials sostenibles:* L'empresa adjudicatària haurà de garantir l'ús de materials compostables i biodegradables per a la preparació, presentació i consum dels aliments. Això inclou gots, plats, utensilis de menjar, així com carmanyoles compostables per a l'opció de menjar per emportar.
- *Priorització de productes de proximitat:* L'empresa adjudicatària haurà de prioritzar la utilització de productes de proximitat i de temporada, en la mesura del possible, per minimitzar l'impacte ambiental derivat del transport de les matèries primeres i per fomentar l'economia local. Els productes de proximitat també han de complir amb els estàndards de qualitat establerts per a la preparació dels àpats.

- *Coordinació logística amb l'organització:* És fonamental que l'adjudicatari coordini de manera efectiva amb l'organització del Festival en matèria de logística i distribució del servei, assegurant-se que els punts de servei de càtering, així com els espais de dinar i sopar, estiguin perfectament organitzats i que els tempos de servei siguin respectats. Aquesta coordinació també inclou la gestió de les condicions de seguretat alimentària i la correcta disposició del parament i utensilis.

10. CONDICIÓN ESPECIAL D'EXECUCIÓ RELATIVA A LA PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

D'acord amb el que disposa l'article corresponent de la Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, s'estableix com a condició especial d'execució del contracte l'obligació per part de l'empresa adjudicatària d'aplicar, durant tota l'execució del servei de càtering, pràctiques adequades per prevenir, reduir i gestionar de manera eficient les pèrdues i el malbaratament d'aliments.

Aquesta obligació inclou, com a mínim:

- L'adequació de les previsions de producció alimentària al consum estimat per tal de minimitzar excedents.
- L'establiment de sistemes de traçabilitat i registre dels excedents alimentaris generats.
- La prioritització, si escau i és viable, de la redistribució d'aliments sobrants aptes per al consum humà mitjançant entitats socials autoritzades.
- L'aplicació de criteris d'aprofitament en la preparació i emmagatzematge dels aliments.
- El compliment dels protocols que estableixi la normativa vigent en matèria d'higiene alimentària i seguretat, així com qualsevol altra previsió específica recollida a la Llei 1/2025.

12. LLOC DE PRESTACIÓ DEL SERVEI

El servei es prestarà a la sala Petita del teatre Atrium de Viladecans, que estarà equipada amb taules i cadires per a tots els comensals.

12. DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR PEL LICITADOR

- Proposta econòmica desglossada (Fitxa a l'Annex 1).
- Proposta de menús (Fitxa a l'Annex 1).

Jose Antonio Molina Flores
Gerent
Viladecans Qualitat, S.L.

ANNEX 1 DEL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

1. PREU DE CADA MENÚ:

	Preu unitari màxim (pressupost de licitació)	Preu ofert pel licitador
Menú	18 € (IVA exclòs)	- € (IVA exclòs)

2. PROPOSTA DE MENÚ:

	Dinar Divendres	Dinar Dissabte	Dinar Diumenge
Entrant	1:	1:	1:
	2:	2:	2:
Plat Principal	1:	1:	1:
	2:	2:	2:
Postre	1:	1:	1:
	2:	2:	2:
	Sopar Divendres	Sopar Dissabte	Sopar Diumenge
Entrant	1:	1:	1:
	2:	2:	2:
Plat Principal	1:	1:	1:
	2:	2:	2:
Postre	1:	1:	1:
	2:	2:	2: