
**PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS (PCAP) QUE HA DE
REGIR LA LICITACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT
SIMPLIFICAT SUMARI, SERVEI D'ORGANITZACIÓ I
SUBMINISTRAMENT DEL SOPAR DE CAP D'ANY A CONSTANTÍ (EXP
1671/2025)**



Índex

1. Antecedents.....	3
2. Objecte del contracte.....	3
3. Necessitat a satisfer.....	3
4.Lloc de prestació del servei.....	4
5. Vigència del contracte.....	4
6. Descripció del servei:.....	4
7. Recursos personals:.....	5
8.Direcció i Inspecció del servei prestat.....	6
9. Comunicació d'incidències.....	6

1. Antecedents.



L'Ajuntament de Constantí, com a Administració Pública compromesa amb el benestar i la cultura local, organitza cada any un sopar de cap d'any que busca reunir a tots els membres de la comunitat en una vetllada especial per celebrar l'entrada de l'any nou. Aquesta tradició, que s'ha consolidat al llarg dels anys, té com a objectiu fomentar la unió i la convivència entre els ciutadans, i també convidar aquells que vulguin compartir amb nosaltres aquesta festa única.

Amb una gran implicació en aquesta iniciativa, l'Ajuntament no només ofereix un sopar de cap d'any, sinó que organitza durant la temporada nadalenca una jornada plena d'activitats per a tots els gustos, amb la voluntat d'acollir la màxima participació possible. Es tracta d'una oportunitat per compartir moments de diversió i alegria amb els veïns i veïnes del municipi, alhora que es fomenta un ambient de creativitat i companyia al cor de Constantí.

Dins de les línies estratègiques de la regidoria de Cultura, es programen diferents activitats que tenen com a objectiu augmentar la cultura en un ambient familiar, potenciar la proximitat i fomentar la participació ciutadana.

El contracte serà la realització d'un esdeveniment social relacionat amb el sopar de cap d'any per fomentar i promocionar la cohesió social.

En aquest sentit, i amb la voluntat de seguir avançant en aquesta direcció, la regidoria de Cultura considera fonamental la celebració d'un esdeveniment emblemàtic com és el **sopar de cap d'any**, una proposta pensada per reunir la ciutadania en una jornada festiva i aollidora. Aquesta iniciativa no només vol ser una celebració per donar la benvinguda al nou any, sinó també una experiència compartida que enforteixi els vincles socials i fomenti un esperit de comunitat.

2. Objecte del contracte.

Constitueix l'objecte del contracte el **servei d'organització i subministrament del sopar de cap d'any a Constantí (exp 1671/2025)**.

Els destinataris del contracte seran els comensals que facin la reserva fins la data que disposi l'organització cada any d'acord amb l'adjudicatari, per tal de garantir un bon servei de restauració. L'aforament per al sopar serà de 250 persones (200 menús adults, i 50 menús infantils)

3. Necessitat a satisfer.

Des de fa més de 5 anys, l'Ajuntament de Constantí organitza el Sopar de Cap d'Any municipal dins els actes de les festes Nadalenques.

Durant aquests últims anys ha augmentat el nombre de comensals, i per aquest motiu, es veu obligat a licitar aquest servei, per tal d'oferir als assistents una millor experiència d'aquest esdeveniment.

L'execució d'aquest contracte no comporta el tractament de dades personals per part de l'adjudicatari a compte de l'Ajuntament de Constantí



4.Lloc i dia de la prestació del servei.

El sopar es realitzarà la nit del 31 de desembre dels anys en els quals sigui vigent aquesta licitació (31/12/2025, 31/12/2026 i 31/12/2027), al pavelló municipal de Constantí.

5. Vigència del contracte.

El termini per a prestar el servei objecte d'aquest contracte serà de 3 anys, a comptar des del dia de la signatura de la formalització del contracte, i no es podrà prorrogar.

Durant la vigència del contracte es realitzaran un total de 3 sopars de cap d'any, de caràcter anual i cada sopar tindrà un menú diferent que es proposarà per l'adjudicatari que prèviament farà el tast i serà acceptat per part del consistori amb les limitacions que es preveuen a continuació.

6. Descripció del servei.

6.1 Requeriments mínims de menú

El licitador en la seva oferta ha de proposar un menú el qual ha de contenir els següents requeriments:

- Menú que contingui ingredients de qualitat mitjana i de la província de Tarragona.
- També s'ha de disposar d'opcions per vegetarians, vegans i intolerants a algun aliment i amb restriccions alimentàries.
- El menú s'ha de configurar de la següent manera:
 - o 1 copa de cava de benvinguda.
 - o Aperitius (6 canapès per persona).
 - o 1er plat.
 - o 2on plat (diferents opcions: carn, peix, veg.).
 - o Postres.
 - o Begudes: aigua embotellada, refrescos, vi blanc, vi negre i cava brut.
 - o Cafè, infusió, cafè amb licor.
 - o Un plat de dolços típics (torrons, neules) per taula.
 - o Coca de sucre i xocolata desfeta a la matinada.
- Els vins i caves seran preferentment d'alguna D.O. Catalana, i en defecte, d'alguna DO Espanyola.
- L'aigua mineral natural ha de ser embotellada.

Com a mínim, un mes abans del sopar o la data que es convingui, s'haurà de fer



un tast previ per part de 3 representants de l'ajuntament valorant el menú i com a màxim es podran fer 2 canvis, sense perjudici de l'acord que s'arribin entre les parts.

El menú haurà de ser diferent cada anualitat en que s'executi aquest contracte, sense perjudici d'acord entre les parts que es formalitzarà per escrit en document públic.

6.2 Requeriments de les instal·lacions i desenvolupament del servei

- Els comensals han de poder menjar en taules i cadires degudament vestides (amb estovalles de roba a la taula i fundes per les cadires), per tant les preparacions gastronòmiques han de permetre servir-ho i menjar-ho d'aquesta manera.
- La distribució i organització de les taules ha de deixar un espai suficient per gaudir de la sessió musical que es realitzarà després del sopar, i els comensals han de poder ballar i moure's per la zona.
- El licitador haurà d'ocupar-se de les estovalles de roba per les taules, els centres florals naturals per cada taula, fundes per les cadires i paraments necessaris pel correcte servei.

L'Ajuntament es farà càrrec de la decoració de la sala i l'enllumenat festiu de la mateixa així com proporcionarà la bossa cotilló pels assistents.

7. Recursos personals i materials.

L'adjudicatari haurà de subministrar els estris necessaris pel desenvolupament dels àpats, que inclourà obligatòriament la vaixel·la, cobrateria, cristalleria, estovalles, mobiliari i equipament per mantenir els aliments i begudes a la temperatura adequada. No es contempla la utilització de vaixel·la d'un sol ús.

L'adjudicatari haurà de destinar al servei tot el personal necessari per tal de donar compliment a les obligacions del contracte, segons els informes tècnics i d'acord amb aquest plec. Tot el personal destinat al servei haurà de disposar de la capacitat professional i les assegurances corresponents.

8. Direcció i Inspecció del servei prestat.

El servei serà dirigit per la persona que a tal efecte designi l'empresa adjudicatària, sense perjudici de les facultats de direcció, control i supervisió que seran exercides per la persona designada a tal efecte per l'Ajuntament de Constantí, en qualitat de tècnic responsable del contracte.

Com a resultat de la inspecció o com a conseqüència de qualsevol desistiment de les obligacions expressades en qualsevol dels documents contractuals, es podrà aixecar, si l'Ajuntament ho estima necessari, una acta de no conformitat



en el moment de la inspecció en la que es faran constar les deficiències en l'execució del servei.

L'adjudicatari estarà obligat de forma immediata a la correcció de les irregularitats o alteracions observades.

En tot cas, serà d'aplicació el règim d'incompliments i penalitats establert al plec de clàusules administratives particulars.

9. Comunicació d'incidències.

Quan es produeixin incidències que alterin el normal funcionament del servei, l'empresa lliurarà una còpia de l'informe explicatiu a l'Ajuntament de Constantí.

Independentment de tot l'anterior, tots els informes que es generin estaran a disposició de l'Ajuntament i seran lliurats aquells que se'ls hi demanin en el moment en el qual es sol·licitin.

