



Ajuntament de Sarrià de Ter

PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE CÀTERING DE L'HOMENATGE A LA VELLESA DE L'AJUNTAMENT DE SARRIÀ DE TER

Descripció del contracte	Càtering Homenatge a la vellesa
Pressupost base de licitació	13.782,20 €
Tipificació de contracte	SERVEIS
Codi CPV	55000000-0
Àrea	Àrea d'atenció a les persones / Secció de Gent Gran

Introducció

L'Ajuntament de Sarrià de Ter organitza anualment l'acte d'Homenatge a la vellesa, una celebració destinada a reconèixer, valorar i agrair la trajectòria vital de les persones grans del municipi, així com la seva contribució al teixit social i comunitari. Es tracta d'una jornada de convivència, trobada i reconeixement que forma part de les activitats tradicionals i més arrelades del municipi.

Per tal de garantir el bon desenvolupament d'aquest esdeveniment i oferir una experiència de qualitat a tots els participants, es considera necessari contractar un servei de càtering que s'ajusti a les necessitats organitzatives, logístiques i gastronòmiques de l'acte.

Aquest plec tècnic té per objecte definir les condicions i requeriments mínims que han de regir la prestació del servei de càtering per a l'Homenatge a la vellesa de Sarrià de Ter, establint els criteris de qualitat, quantitat, atenció i seguretat alimentària que hauran de complir les empreses licitadores.

1. Objecte

L'objecte d'aquesta contractació correspon a la prestació del servei de càtering de l'Homenatge a la vellesa, dirigit a la gent gran del municipi de Sarrià de Ter.

D'acord amb la Directiva 2014/24/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer de 2014, sobre la contractació pública, i en aplicació del Reglament (CE) 2195/2002, de 5 de novembre de 2002, del Parlament Europeu i del Consell, modificat pel Reglament (CE) nº213/2008, de 28 de novembre de 2007, pel qual s'aprova el Vocabulari Comú de Contractes Públics, els Codis CPV que corresponen a aquest contracte són:

55000000-0 - Serveis d'hostaleria, serveis de restauració i serveis comercials al detall.



Ajuntament de Sarrià de Ter

El servei objecte d'aquest contracte consisteix en la prestació integral del servei de càterring per a l'acte de l'Homenatge a la vellesa del municipi de Sarrià de Ter, el qual requereix una execució unitària, coordinada i homogènia en tots els seus elements (elaboració dels àpats, transport, servei, atenció als assistents i compliment de les condicions d'higiene i seguretat alimentària).

La divisió del contracte en lots podria comportar dificultats en la coordinació dels diferents serveis, incrementar el risc d'incidències durant el desenvolupament de l'acte i comprometre la correcta execució del servei, especialment tenint en compte que es tracta d'un esdeveniment puntual, concentrat en una única jornada i adreçat a un col·lectiu especialment sensible com és la gent gran.

Així mateix, la necessitat de garantir una qualitat uniforme del servei, una correcta organització logística i una responsabilitat única davant l'Ajuntament aconsella que el contracte sigui assumit per un únic operador econòmic, evitant problemes de coordinació o responsabilitats compartides.

Per aquests motius, i en aplicació de l'article 99.3.b de la LCSP, es considera justificat no dividir el contracte en lots.

2. Durada del servei

El termini d'execució del contracte és des de 1 anys, prorrogable per 1 anualitat més en tres ocasions. El termini màxim possible és de 4 anys.

3. Definició del servei

El servei de càterring de l'Homenatge a la vellesa el constitueix la conceptualització i execució integral d'aquest projecte. Es tracta d'un àpat anual destinat a una mitjana de 350 comensals adults i un màxim de 10 comensals infants, en reconeixement del valor aportat a la societat durant el transcurs de la seva vida. Aquest esdeveniment es celebra dins del pavelló municipal de Sarrià de Ter, té un marcat caràcter festiu i el principal valor que l'informa és l'excel·lència en la prestació del servei.

4. Condicions i obligacions de l'adjudicatari en la prestació del servei

L'objecte d'aquest contracte comprèn, en qualsevol cas:

- El subministrament del parament que comprèn tota la vaixel·la, coberteria i estovalles, més taules i cadires així com de qualsevol altre element necessari per a la correcta execució del contracte, incloent les safates, carros i eines indispensables per a l'organització del trasllat i servei dels àpats.
- El muntatge i desmuntatge de les infraestructures i mobiliari necessari per a dur a terme l'esdeveniment, incloent taules, cadires, vaixel·la i coberteria, entre d'altres.



DOCUMENT PLICA	ÒRGAN CULTURA, FESTES, SERVEIS CULTURALS	EXPEDIENT X2025003011
Codi Segur de Verificació: ae0c1651-3eb1-4095-a4e4-cdceacb0e2d3 Origen: Ciutadà Identificador documento: ES_L01171864_2025_33794401 Data d'impressió: 15/01/2026 08:36:29 Página 3 de 16		SIGNATURES 1.- Presentación Serrano Rivas (TCAT) (Coordinadora de cultura), 30/12/2025 14:21



Ajuntament de Sarrià de Ter

- El disseny del menú de conformitat als paràmetres establerts en aquests plecs i en els plecs de clàusules administratives.
- La provisió dels àpats i el seu lliurament als comensals en temps i forma.
- La selecció i compra d'aliments i matèries primeres, i la determinació dels productes i quantitats adequades.
- La manipulació i cuinat dels productes alimentaris en base als plats que compondran el menú.
- Garantir, sota la seva pròpia responsabilitat, que els aliments i processos alimentaris compleixen estrictament amb la normativa sanitària vigent.
- En qualsevol cas, el servei integral de càteríng d'aquest esdeveniment, que inclou l'atenció als comensals i el servei i enretirada dels àpats.
- La recollida de tots els residus generats durant l'execució del servei. Els residus hauran de ser separats de conformitat amb la normativa vigent i s'abocaran als contenidors corresponents instal·lats al pavelló municipal a tal efecte. L'empresa adjudicatària haurà de retirar tots els residus generats i garantir-ne el correcte transport, gestió i reciclatge mitjançant un gestor autoritzat, d'acord amb la normativa ambiental vigent.
- La contractació d'un/una cap de sala amb la solvència tècnica requerida per a l'organització in situ d'un esdeveniment d'aquestes característiques.
- La contractació de cambrers/es i cuiners/es, així com de qualsevol altre personal indispensable per a l'execució del càteríng.
- La formació prèvia de, com a mínim, dues hores, del personal a càrrec, en el mateix lloc en què es celebrarà l'esdeveniment.
- L'assumpció de les despeses de personal, incloses les càrregues socials. Haurà de complir les normes aplicables en matèria de sanitat, règim laboral, seguretat social, igualtat i totes aquelles altres pròpies de la normativa sectorial.
- En concret, s'estableix l'obligació de l'adjudicatari de complir les condicions salarials dels treballadors adscrits al contracte d'acord amb el Conveni Col·lectiu sectorial d'aplicació d'acord amb l'art. 201 de la Llei 9/2017.
- La tramitació de les comunicacions oportunes i sol·licituds dels permisos preceptius a les autoritats competents.
- La previsió i disposició de tots els materials i recursos necessaris per realitzar l'objecte del contracte.
- En general, la disposició d'assegurances, certificats i permisos previstos legalment per a l'execució d'un servei d'hostaleria.
- L'assumpció, per part del contractista, de tota la resta d'obligacions que es deriven de les disposicions normatives aplicables.
- Disposar, quan l'Ajuntament així ho requereixi, de la presentació dels TC1 i els TC2 del personal destinat a l'execució del contracte. L'empresa adjudicatària haurà d'aportar, sempre que l'Ajuntament ho requereixi, la documentació acreditativa de la cotització a la Seguretat Social del personal adscrit al contracte, mitjançant la presentació del RLC (Rebut de Liquidació de Cotitzacions) i del RNT (Relació Nominal de Treballadors), o bé dels documents que els puguin substituir d'acord

DOCUMENT PLICA	ÒRGAN CULTURA, FESTES, SERVEIS CULTURALS	EXPEDIENT X2025003011
Codi Segur de Verificació: ae0c1651-3eb1-4095-a4e4-cdceacb0e2d3 Origen: Ciutadà Identificador document: ES_L01171864_2025_33794401 Data d'impressió: 15/01/2026 08:36:29 Pàgina 4 de 16		SIGNATURES 1.- Presentación Serrano Rivas (TCAT) (Coordinadora de cultura), 30/12/2025 14:21



Ajuntament de Sarrià de Ter

amb la normativa vigent. Aquesta documentació haurà de ser actual, verídica i corresponent al període que l'Ajuntament indiqui.

- I, en particular, el compliment estricte de les obligacions del règim laboral del personal a càrrec.
- També, anirà a càrrec de l'adjudicatari, els obsequis a entregar a la dona de més edat i al home de més edat del municipi que serà una cistella de fruita per cadascun.
- L'ajuntament de Sarrià de Ter podrà supervisar el servei durant l'acte. Qualsevol incidència haurà de ser resolta amb eficàcia i eficiència per l'empresa adjudicatària.

5. Del menú

En el moment de la presentació de l'oferta, el licitant haurà d'adjuntar una proposta de menú que inclogui, expressi i concreti el contingut dels plats. L'estructura de la proposta de menú haurà de ser la següent:

- Quatre opcions d'entrants: Des del departament d'atenció a les persones i Gent Gran decidirà entre una de les quatre opcions i informarà degudament a l'empresa de quin haurà de ser el primer plat de l'esdeveniment.
- Quatre opcions de segons plats: Hi haurà d'haver opcions de carn i de peix. Totes les opcions hauran d'incloure guarnició. El departament d'atenció a les persones i Gent Gran decidirà entre una de les quatre opcions i informarà degudament a l'empresa de quin haurà de ser el segon plat de l'esdeveniment.
- Postres: Hauran de presentar tres opcions de pastís diferents. Des del departament d'atenció a les persones i Gent Gran decidirà entre una de les tres opcions i informarà degudament a l'empresa de quin haurà de ser el pastís de l'esdeveniment. L'Adjudicatari haurà de servir un pastís gran, tant pel menú convencional com els especials. Alhora, disposarà de tantes porcions individuals com calguin.
- Cafè, cafè amb llet, tallat, cafè amb gotes i infusions a decidir pels comensals durant l'esdeveniment.
- Copa de cava brut natura.

Per altre costat, també s'hauran de presentar una proposta de menú dirigida a celíacs i intolerants a la lactosa, un altre per a vegetarians, i una altre per persones amb dificultats per la masticació així com una proposta de menú adaptada per a infants. Aquestes tres propostes també hauran de seguir l'esquema plantejat anteriorment però adaptat a aquestes circumstàncies i intentant ser el més similar possible als plats de la resta de comensals.

A més a més:

- La ràtio mínima d'aigua serà de mig litre per comensal.
- La ràtio mínima de vi també serà de mig litre per comensal.

DOCUMENT PLICA	ÒRGAN CULTURA, FESTES, SERVEIS CULTURALS	EXPEDIENT X2025003011
Codi Segur de Verificació: ae0c1651-3eb1-4095-a4e4-cdceacb0e2d3 Origen: Ciutadà Identificador document: ES_L01171864_2025_33794401 Data d'impressió: 15/01/2026 08:36:29 Pàgina 5 de 16		SIGNATURES 1.- Presentación Serrano Rivas (TCAT) (Coordinadora de cultura), 30/12/2025 14:21



Ajuntament de Sarrià de Ter

No s'acceptarà cap oferta que tinguin omissions, esmenes o errors que impedeixin conèixer clarament el contingut del menú.

Criteris que es valoraran seran el següents classificats entre el criteri preu (73%), criteris objectius (2%) i judici de valor (25%).

El ser un procediment obert simplificat no es pot crear comitè d'experts ja que els criteris de judici de valor no superen el 25%. No obstant, la mesa de contractació, en aquells criteris de judici de valor, podrà sol·licitar els informes tècnics que consideri precisos, abans de realitzar la proposició segons art. 146.2.b i 157.5 de la LCSP.

Els criteris objectius de valoració tenen per finalitat incorporar, de manera ponderada i proporcional, aspectes qualitatius vinculats a la sostenibilitat i al valor afegit del servei, sense alterar l'objecte del contracte ni restringir la concurrència, i representen el 75 % de la puntuació total. En aquest cas seran:

Criteri preu

Formula lineal qualitativa (fins a 73 punts)

S'utilitza la formula lineal qualitativa que és la següent:

$$P_i = P \left(1 - \frac{O_i - O_m}{2 \cdot IL} \right)$$

P_i = punts de l'oferta i

P = punts del criteri preu

O_i = preu de l'oferta i

O_m = preu de la millor oferta

IL = import de licitació

Aquesta fórmula està pensada per establir-se en licitacions on els aspectes qualitatius de la prestació són rellevants (àmbit social, serveis de caràcter intel·lectual...) i es vol desincentivar la competitivitat entre els licitadors en el criteri preu per centra-la en altres criteris d'adjudicació de qualitat.

El càlcul es realitzarà utilitzant com a preu ofert el que resulti d'aplicar el descompte total el menú gent gran amb l'estimació de número de comensals establerts.

DOCUMENT PLICA	ÒRGAN CULTURA, FESTES, SERVEIS CULTURALS	EXPEDIENT X2025003011
Codi Segur de Verificació: ae0c1651-3eb1-4095-a4e4-cdceacb0e2d3 Origen: Ciutadà Identificador document: ES_L01171864_2025_33794401 Data d'impressió: 15/01/2026 08:36:29 Pàgina 6 de 16		SIGNATURES 1.- Presentación Serrano Rivas (TCAT) (Coordinadora de cultura), 30/12/2025 14:21



Ajuntament de Sarrià de Ter

Criteri objectiu

Productes de proximitat i sostenibilitat (fins a 2 punts)

Es valorarà:

- L'ús de producte local i de proximitat.

La incorporació d'aquest criteri respon a la voluntat de l'Ajuntament de Sarrià de Ter de fomentar una contractació pública responsable i sostenible, alineada amb els principis establerts a la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic, especialment pel que fa a la integració d'aspectes socials, ambientals i de desenvolupament local en la contractació pública.

La delimitació territorial del concepte Km 0 a la província de Girona es justifica per criteris de proximitat geogràfica real, reducció de l'impacte ambiental associat al transport, garantia de frescor i qualitat dels productes alimentaris, així com per la coherència amb el teixit productiu agroalimentari de l'entorn més immediat del municipi.

Així mateix, aquesta definició permet una aplicació clara, objectiva i verificable del criteri, facilitant la concurrència en igualtat de condicions entre les empreses licitadores i assegurant la transparència i seguretat jurídica del procediment. El criteri no estableix cap restricció d'accés a la licitació, sinó que únicament valora positivament aquelles ofertes que acreditin un major ús de productes procedents de la província de Girona, d'acord amb la documentació que es determini en el plec.

La valoració del producte de proximitat contribueix, finalment, a reforçar l'economia local, donar suport als productors del territori i promoure un model alimentari més sostenible, aspectes especialment rellevants en un esdeveniment de caràcter social i comunitari com l'Homenatge a la vellesa.

S'ha de justificar amb la relació de comerços que s'utilitza per l'adquisició dels productes. S'ha d'especificar quins productes s'utilitzen pel menú que es proposa i relacionar amb els comerços. S'obtindrà 0,2 punts per cada producte/comerç de km0.

Tenir en compte que optar aquest criteri dona dret poder reclamar per part de l'ajuntament, els justificants de pagament dels diferents productes que s'ha establert en els plecs que seran km0 un cop hagi realitzat l'activitat.

Els criteris de judici de valoració faran referència exclusivament a la qualitat del menú proposat pel licitant. La proposta s'haurà de presentar per escrit, amb la descripció detallada dels plats, ingredients principals i opcions alternatives, d'acord amb els següents apartats:

1. Qualitat gastronòmica i equilibri nutricional (fins a 10 punts)

Es valorarà:




Ajuntament de Sarrià de Ter

- L'equilibri general del menú, tenint en compte la presència adequada de proteïnes, hidrats de carboni i vegetals.
- L'adequació dels plats a un públic de persones grans, considerant la facilitat de masticació i digestió, així com una moderació en greixos, sucres i sal.
- L'ús de tècniques culinàries saludables (planxa, forn, vapor, etc.).
- La inclusió d'aliments frescos i de temporada.

Ítem avaluat	Descripció objectiva	Puntuació
Equilibri general del menú	Proporció adequada de proteïna + hidrats + vegetals segons piràmide nutricional	0-3
Adequació a persones grans	Textures fàcils, baixa càrrega de greixos, sucres i sal; digeribilitat	0-3
Tècniques culinàries saludables	Predomini de forn, vapor, planxa; minimització de fregits	0-2
Ingredients frescos i de temporada	Es declara explícitament i està ben justificat	0-2
Total màxim		10 punts

2. Varietat i coherència del menú (fins a 5 punts)

Es valorarà:

- La coherència del conjunt del menú (entrants, plat principal, postres i begudes).
- La varietat gastronòmica i la combinació d'aliments.

Ítem	Descripció objectiva	Puntuació
Varietat entrants (4 opcions)	No repetitius, equilibrats, diferenciats	0-1,5
Varietat segons + guarnició	Carn/peix ben combinats, guarnicions coherents	0-1,5
Coherència del conjunt del menú	Harmonia entre entrants, principal i postres	0-2
Total màxim		5 punts

3. Presentació i atractiu del menú (fins a 5 punts)

Es valorarà:

AJUNTAMENT DE SARRIÀ DE TER

Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document a <https://sarriadeter.emunicipis.ddgi.cat/OAC/ValidarDoc.jsp> - Utilitzi el 'Codi Segur de Verificació' que apareix a la capçalera.



Ajuntament de Sarrià de Ter

- La presentació dels plats segons la descripció aportada.
- L'originalitat i cura estètica en la proposta gastronòmica.

Els licitants hauran d'aportar fotografies de presentacions similars, el més similar possible a la presentació final.

Ítem	Descripció	Puntuació
Detall i claredat de la descripció	Ingredients principals, tècnica, presentació	0-2,5
Atractiu gastronòmic	Valoració experta: equilibri, creativitat, seducció visual	0-2,5
Total màxim		5 punts

4. Menús especials (fins a 5 punts)

Es valorarà la proposta específica per a col·lectius amb necessitats alimentàries especials, en concret:

- **Menú per a persones amb intolerància al gluten i a la lactosa.**
- **Menú vegetarià.**
- **Menú infantil.**
- **Menú triturat.**

Es tindrà en compte:

- La qualitat i varietat dels plats proposats en relació amb el menú general.
- L'equilibri nutricional i la presentació de les opcions alternatives.
- L'adaptació dels plats per garantir seguretat alimentària i evitar contaminacions creuades.

Ítem	Descripció	Puntuació
5.1 Celíacs / sense lactosa	Equivalència amb menú general i seguretat alimentària	1
5.2 Vegetarià	Complet, equilibrat, similar en qualitat al menú general	1
5.3 Infantil i triturat	Textures fàcils, nutritiu i atractiu	1
5.4 Qualitat i varietat alternatives	Coherència i presentació amb el nivell general	2





Ajuntament de Sarrià de Ter

Ítem	Descripció	Puntuació
Total màxim		5 punts

En cas de pròrroga del contracte, l'adjudicatari haurà de presentar anualment una nova proposta de menú, seguint l'esquema establert en aquesta clàusula. Aquest menú haurà de ser avaluat per un comitè reunit a tal efecte, que podrà demanar modificacions a l'adjudicatari sempre que estiguin relacionades amb els criteris de valoració esmentats anteriorment.

L'Ajuntament de Sarrià de Ter proporcionarà a l'adjudicatari, amb almenys quatre setmanes d'antelació, un llistat detallat amb la informació següent:

- Elecció dels plats del menú general, el menú sense gluten i lactosa i del menú vegetarià (entrant i segon plat), el triturat i l'infantil

L'Ajuntament de Sarrià de Ter proporcionarà a l'adjudicatari, amb almenys una setmana d'antelació, un llistat detallat amb la informació següent:

- El nombre de menús general, menús sense lactosa i gluten i menús vegetarià, menús triturat i menús infantils.
- Distribució de taules.

Les inscripcions a l'Homenatge a la vellesa s'iniciaran amb una antelació aproximada d'un mes i mig respecte de la data de celebració de l'acte, i es facilitarà a l'empresa adjudicatària informació setmanal sobre l'evolució de les inscripcions, a efectes de disposar d'una previsió del nombre de participants.

6. Del personal adscrit a l'execució del contracte

L'adjudicatari, per a la correcta execució del servei, contractarà un cap de sala amb un certificat professional que l'acrediti com a tal, que podrà ser:

- Tècnic Superior en Direcció de Cuina.
- Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració.
- Tècnic en serveis de restauració.
- Certificat professional de Gestió de processos de servei en restauració o certificat professional similar.
- O que pugui acreditar més de 2 anys la seva experiència com a cap de sala.

Aquest títol haurà de ser lliurat a l'Ajuntament de Sarrià de Ter en el moment en què l'adjudicatari presenti la seva oferta.

DOCUMENT PLICA	ÒRGAN CULTURA, FESTES, SERVEIS CULTURALS	EXPEDIENT X2025003011
Codi Segur de Verificació: ae0c1651-3eb1-4095-a4e4-cdceacb0e2d3 Origen: Ciutadà Identificador documento: ES_L01171864_2025_33794401 Data d'impressió: 15/01/2026 08:36:29 Página 10 de 16		SIGNATURES 1.- Presentación Serrano Rivas (TCAT) (Coordinadora de cultura), 30/12/2025 14:21



Ajuntament de Sarrià de Ter

Així mateix, tot el personal adscrit a l'execució del contracte, inclòs el cap de sala i el personal de cuina i servei, haurà de disposar del certificat de manipulador d'aliments vigent, d'acord amb la normativa sanitària aplicable.

Igualment, un cop formalitzat el contracte, l'adjudicatari nomenarà un responsable de l'execució del contracte, que serà l'interlocutor vàlid amb l'Ajuntament de Sarrià de Ter.

Així mateix, disposarà, com a mínim, d'una ràtio d'1 cambrer per cada 2 taules (entre 20 i 25 comensals). L'incompliment d'aquesta condició resta tipificada com una falta molt greu en l'execució del contracte. Tot el personal haurà d'anar degudament uniformat.

7. De la vaixel·la, la cobrateria, les estoalles i el parament de taula

- Les estoalles per a totes les taules, que seran obligatòriament de tela.
- El material de cuina necessari per desenvolupar el servei, com ara armaris calents, cubetes, gerres, safates, etc.
- Un màxim de 37 taules rodones plegables de 200 cm de diàmetre aproximadament.
- 370 cadires plegables de plàstic color gris o negre.
- Copa d'aigua per a cada comensal. Obligatòriament de vidre.
- Copa de vi per a cada comensal. Obligatòriament de vidre.
- Copa de cava per a cada comensal. Obligatòriament de vidre.
- Forquilles, ganivets i culleres per a cadascun dels comensals de conformitat al menú. Obligatòriament d'acer.
- Culleretes per als postres per a cadascun dels comensals. Obligatòriament d'acer.
- Culleretes i gots per al cafè per a cadascun dels comensals. Poden ser de cartró alimentari i culleretes o bastó de fusta.
- Els tovallons per a cadascun dels comensals, haurà de ser de tela o cel·lulosa.
- Plats porcellànics per a cadascun dels comensals. Cal un plat per cadascun dels ítems que conté el menú (entrant, primer plat i postres).

8. Del dia, els horaris, el muntatge i el desmuntatge

Abans de la celebració de l'esdeveniment, l'adjudicatari s'haurà de reunir presencial, telefònica o telemàticament un mínim de 3 cops amb el referent que l'Ajuntament de Sarrià de Ter designi. Aquesta reunió tindrà per objecte concretar els detalls de la jornada, així com una visita tècnica a l'espai on es celebrarà l'àpat. La reunió serà presencial a Sarrià de Ter.

L'Homenatge a la vellesa 2026 es celebra el segon diumenge del mes de Maig (diumenge 10 de maig). L'Ajuntament de Sarrià de Ter es reserva el dret a determinar el dia exacte de les posteriors edicions que, amb motiu de la pròrroga del contracte, hagi d'executar el contractista. L'Ajuntament de Sarrià de Ter es compromet a anunciar la data de les següents edicions amb un mínim de 8 mesos d'antelació.



Ajuntament de Sarrià de Ter

Les taules, les cadires, les estovalles i el parament de taula hauran de quedar muntades el dia anterior a l'esdeveniment. Prèviament es concretarà entre el/la referent que l'ajuntament designi i el responsable del contracte l'hora exacte de l'inici del muntatge

No es podrà desmuntar cap taula abans de la finalització completa del servei.

Tanmateix:

- Sí que es podrà retirar i desmuntar el parament de taula (vaixel·la, coberts, gots, estovalles, etc.) un cop els comensals hagin finalitzat, sempre que això no interfereixi en el correcte desenvolupament del servei.
- A mesura que es vagin buidant les taules, es podran desplaçar les cadires cap a la zona de ball i retirar les taules que no estiguin ocupades, deixant aigua i gots disponibles perquè els comensals que ho necessitin puguin refrescar-se. Els gots podran ser de paper o cartró apte per a ús alimentari.

Els horaris previstos durant el dia de l'esdeveniment són els següents:

HORA	CONCEPTE
12:00 h	S'obren portes.
13:45 h	Parlaments institucionals i entrega obsequis.
14:00 h	Inici servei d'entrants.
14:30 h	Inici servei segon plat.
15:00 h	Inici servei pastís i copa de cava.
15:15 h	Inici servei cafè.
16:00 h	Inici del ball.
17:00 h	Inici d'enretirada de taules, cadires i desmuntatge integral.

El muntatge de la sala i cuina, així com la coordinació prèvia del personal a càrrec, hauran de fer-se prèviament als horaris consignats en el punt anterior. L'adjudicatari haurà de formar el personal al seu servei un mínim de hora i mitja prèviament a la celebració de l'esdeveniment. Aquesta formació serà *in situ* al pavelló municipal, el mateix dia de la celebració de l'Homenatge a la vellesa.

Tot el personal adscrit al contracte que estigui present el dia de la seva execució, haurà dinat prèviament a l'inici del càtering o, al finalitzar aquest. No s'admetrà que cap persona adscrita al contracte dini durant el transcurs del càtering.

Igualment, l'equip de govern podrà, en qualsevol moment, accedir a l'escenari per dirigir-se, via microfonia, a tots els assistents, a fi i efecte de realitzar el corresponent parlament institucional. Aquesta circumstància no entorpirà l'habitual execució del contracte de conformitat als horaris previstos.





Ajuntament de Sarrià de Ter

El desmuntatge de l'esdeveniment haurà de fer-se íntegrament el mateix dia de la seva realització.

9. Del sistema d'inscripcions

L'Ajuntament de Sarrià de Ter es farà càrrec directament de l'oficina d'atenció a la ciutadania i al Centre Cívic de La Cooperativa. Així doncs, l'Ajuntament recollirà la informació necessària a fi d'establir el número definitiu de comensals, el número i varietat de plats en funció de l'elecció de cada comensal, així com la distribució de taules i assignació de comensals amb els menús corresponents. Aquesta informació serà facilitada a l'adjudicatari, com a mínim, una setmana abans de la celebració de l'esdeveniment.

10. Assegurances

De conformitat amb l'art. 80.1.d) del DECRET 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil per una quantia mínima de 750.000,00 €.

11. Responsabilitat civil i del personal al seu servei

El contractista assumeix la responsabilitat del correcte funcionament del servei, així com dels danys i perjudicis que la seva realització pogués ocasionar tant al seu personal, als usuaris com als béns municipals, quedant subjecte a indemnitzar els perjudicis produïts en la seva prestació.

12. Criteris d'adjudicació del contracte

D'acord amb els articles 145 i 146 de la LCSP, per a la valoració de proposicions i la determinació del l'oferta que ofereixi una millor relació qualitat-preu, els criteris d'adjudicació es distribuïran de la següent manera:

CRITERIS	TIPUS	PUNTUACIÓ
Proposta econòmica	Automàtic	73
Producte de proximitat	Objectiu	2
Proposta de menú	Judici de valor	20
Proposta menús especials	Judici de valor	5
TOTAL PUNTS		100

13. Protecció de dades personals

És una obligació essencial del contractista sotmetre's a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades. D'acord amb l'apartat 1, tercer

DOCUMENT PLICA	ÒRGAN CULTURA, FESTES, SERVEIS CULTURALS	EXPEDIENT X2025003011
Codi Segur de Verificació: ae0c1651-3eb1-4095-a4e4-cdceacb0e2d3 Origen: Ciutadà Identificador document: ES_L01171864_2025_33794401 Data d'impressió: 15/01/2026 08:36:29 Pàgina 13 de 16		SIGNATURES 1.- Presentación Serrano Rivas (TCAT) (Coordinadora de cultura), 30/12/2025 14:21



Ajuntament de Sarrià de Ter

paràgraf de l'art. 202 de la LCSP, atenent al fet que l'execució del contracte implica la cessió de dades de tercers al contractista, aquesta obligació té caràcter essencial de conformitat amb allò establert en l'art. 211.1.f) de la LCSP.

14. Pressupost base de licitació

El pressupost base de licitació del contracte del servei d'organització de l'acte de l'Homenatge a la Velleja s'ha determinat d'acord amb els preus habituals de mercat per a serveis de característiques similars, tenint en compte les necessitats específiques de l'acte i garantint l'adequació del cost a les prestacions requerides.

Per a l'establiment del preu de sortida, s'han sol·licitat quatre pressupostos a empreses especialitzades en serveis de restauració i càterring per a esdeveniments, amb experiència acreditada en l'organització d'actes anàlegs. L'anàlisi comparativa dels pressupostos obtinguts ha permès determinar un preu de referència ajustat a la realitat del mercat i coherent amb l'abast del contracte.

El pressupost s'ha calculat a partir de la diferenciació entre costos directes i costos indirectes, d'acord amb l'estructura de costos habitual en aquest tipus de serveis.

Costos d'execució del servei

Els costos d'execució del servei inclouen tant els **costos directes** com els **costos indirectes**, i ascendeixen a un import total de **10.528,80 €** anuals.

1.1 Costos directes

Els costos directes són aquells directament imputables a la prestació del servei i que es poden assignar de manera immediata a l'execució del contracte.

Inclouen, entre d'altres:

- Subministrament d'aliments i begudes per a l'elaboració dels menús.
- Personal directament vinculat al servei (cuina i servei de sala).
- Elaboració, manipulació i conservació dels aliments.
- Transport dels aliments i del personal fins al lloc de celebració.
- Material fungible necessari per a la prestació del servei.

D'acord amb el quadre de costos s'han tingut en compte el menú de càterring tant de gent gran com els infants suposant un total de 10.370,87 €.

1.2 Costos indirectes (incloses dins els costos d'execució)

DOCUMENT PLICA	ÒRGAN CULTURA, FESTES, SERVEIS CULTURALS	EXPEDIENT X2025003011
Codi Segur de Verificació: ae0c1651-3eb1-4095-a4e4-cdceacb0e2d3 Origen: Ciutadà Identificador documento: ES_L01171864_2025_33794401 Data d'impressió: 15/01/2026 08:36:29 Pàgina 14 de 16		SIGNATURES 1.- Presentación Serrano Rivas (TCAT) (Coordinadora de cultura), 30/12/2025 14:21



Ajuntament de Sarrià de Ter

Els costos indirectes són aquells que, tot i ser necessaris per a l'execució del servei, **no es poden imputar de manera directa a una unitat concreta de prestació**, però estan vinculats a l'activitat productiva.

Aquests costos formen part del total dels costos d'execució (**10.528,80 €**) i inclouen, a títol orientatiu:

- Costos de coordinació i supervisió del servei.
- Gestió operativa i planificació interna.
- Costos generals de suport a la producció directament vinculats al servei.

A efectes de càlcul, es considera que els **costos indirectes representen l'1,5% dels costos d'execució**, amb el següent detall:

- **Costos indirectes (1,5%):** $10.528,80 \text{ €} \times 1,5\% = 157,93 \text{ €}$

Per tant, tenim un total de costos d'execució de 10.528,80 € on s'inclou els menús de comensals "gent gran" i els "infantils" de forma orientativa.

2. Despeses generals

Les despeses generals són aquelles necessàries per al funcionament global de l'empresa adjudicatària, però que **no formen part directa dels costos d'execució** del servei.

Inclouen, entre d'altres:

- Lloguer i manteniment de les instal·lacions.
- Subministraments generals (aigua, electricitat, gas).
- Personal administratiu i de gestió.
- Assegurances i compliment normatiu.
- Amortització d'equipaments, maquinària i vehicles.

Aquestes despeses es valoren en un **13% sobre els costos d'execució**:

- **Despeses generals (13%):** $10.528,80 \text{ €} \times 13\% = 1.368,74 \text{ €}$

3. Benefici industrial

S'incorpora un **benefici industrial del 6%**, considerat ajustat als preus de mercat i necessari per garantir la sostenibilitat econòmica del servei:

- **Benefici industrial (6%):** $10.528,80 \text{ €} \times 6\% = 631,73 \text{ €}$



Ajuntament de Sarrià de Ter

5. IVA aplicable

D'acord amb la normativa vigent, al servei de càterring li és aplicable un **IVA del 10%**:

- **IVA (10%)**: 12.529,27 € × 10% = **1.252,93 €**

La taula per el preu base de licitació és el següent:

Taula 6 PBL base	SERVEI		TOTAL
Execució	preu/visita p.p	comensals màx	IMPORT ANY
Menú càterring	29,41 €	350	10.293,50 €
Menú infantil	23,53 €	10	235,30 €
TOTAL COSTOS			10.528,80 €
DESPESES GENERALS (13%)			1.368,74 €
BENEFICI INDUSTRIAL (6%)			631,73 €
TOTAL COSTOS			12.529,27 €
IVA (10%)			1.252,93 €
PBL ANUAL (amb IVA)			13.782,20 €

El preu fixat inclou de manera global i indivisible la totalitat de les prestacions necessàries per a la correcta execució del contracte, i comprèn, com a mínim, els conceptes següents:

- El menú complet destinat a les persones assistents.
- El servei de càterring, incloent-hi el personal necessari per a la correcta prestació del servei.
- El parament de taula, incloent-hi vaixel·la, coberts, cristalleria, estovalles i altres elements necessaris.
- El mobiliari necessari per al desenvolupament de l'acte, com ara taules, cadires i altres elements auxiliars.

En conseqüència, el pressupost base de licitació inclou la totalitat de les despeses derivades de l'execució del contracte, sense que es prevegin costos addicionals, i es considera adequat, suficient i coherent amb els preus de mercat, garantint la qualitat del servei i l'ús eficient dels recursos públics.

15. Modificació contracte

Atesa la naturalesa del contracte, configurat com un servei amb preus unitaris, el nombre d'unitats de servei previstes té caràcter estimatiu.

DOCUMENT PLICA	ÒRGAN CULTURA, FESTES, SERVEIS CULTURALS	EXPEDIENT X2025003011
Codi Segur de Verificació: ae0c1651-3eb1-4095-a4e4-cdceacb0e2d3 Origen: Ciutadà Identificador document: ES_L01171864_2025_33794401 Data d'impressió: 15/01/2026 08:36:29 Pàgina 16 de 16		SIGNATURES 1.- Presentación Serrano Rivas (TCAT) (Coordinadora de cultura), 30/12/2025 14:21



Ajuntament de Sarrià de Ter

La disminució del nombre d'unitats de servei respecte de les inicialment previstes no tindrà la consideració de modificació contractual, i comportarà únicament la facturació de les unitats efectivament executades, aplicant els preus unitaris adjudicats.

La modificació del contracte a l'alça només podrà produir-se en relació amb l'increment de les unitats de servei objecte del contracte, quan sigui necessari per atendre les necessitats reals de l'acte, sense que en cap cas suposi una alteració de l'objecte del contracte.

La modificació del contracte només podrà versar, fins un 20%, sobre:

- o Nombre d'unitats de menús per augment de persones en les diferents modalitats de menú.
- o Menús especials no contemplats als plecs tècnics per al·lèrgies o intoleràncies no determinades.
- o Augment de plats en el menú.

L'increment màxim de les unitats de servei no podrà superar el 10 % de l'import del contracte, i el seu impacte econòmic es calcularà aplicant els preus unitaris establerts a l'oferta adjudicada.

Firmat electrònicament,