



Ajuntament
Sant Andreu de la Barca

**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.: B1332026000006



1. OBJECTE I CARACTERÍSTIQUES DEL CONTRACTE

1. OBJECTE DEL CONTRATE

- a. L'objecte del contracte consistirà en la prestació del servei de càtering per a la realització d'un dinar d'homenatge a la gent gran del municipi, que tindrà lloc **el dia 10 de maig de 2026**.

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:
 - o Daus de formatge baixos en greix
 - o Patates xips
 - o Assortiment d'olives
 - o 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:
 - o Opció A (principal): plat de 3 canelons farcits 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.
 - o Opció B (secundària): 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:
 - o Opció A (principal): fricandó de vedella amb salsa i bolets, d'un mínim de 200 grams.
 - o Opció B (secundària): 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:
 - o Opció A:
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.
 - o Opció B: Fruita del temps.
- Pa integral (com a opció principal) i pa blanc.
- Cafès, cafès descafeïnat, infusions, etc.



- Begetes: Aigua (m mínim quatre ampolles d'1,5 litres per taula, dues d'elles ja dispensades a la taula), 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 s'adreça, 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 alimentari i garantir que totes les persones participants del dinar de la gent gran puguin consumir l'opció de menú adequada a les seves necessitats, l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca avançarà el repartiment de les invitacions i recollirà prèviament la tria del menú.

El menú disposarà d'un primer i un segon plat principals, així com d'un primer i un segon plat alternatius destinats a aquelles persones que, per motius de salut, intoleràncies, al·lèrgies o altres condicionants alimentaris, no puguin consumir els plats principals. Igualment, es recollirà la tria de les postres.

D'aquesta manera, entre 10 i 12 dies abans de l'esdeveniment, l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca comunicarà a l'empresa licitadora el nombre aproximat de serveis corresponents a cada opció: primer plat principal, segon plat principal, primer plat alternatiu, segon plat alternatiu i postres.

Si, per qüestions organitzatives o de comanda de matèria primera, l'empresa requereix disposar d'aquesta informació amb més antelació, es podrà valorar aquest avenç. Tanmateix, aquest fet pot comportar que les previsions traslladades per l'Ajuntament no siguin exactes i, en conseqüència, l'empresa adjudicatària haurà de preveure un marge suficient de racions per donar resposta a totes les persones comensals.

D'altra banda, el contracte també inclou:

- **Subministrament de materials i equipaments:** L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar tot el material necessari per al correcte desenvolupament del servei, tenint en compte un nombre estimat de 950 comensals. Això inclou, entre d'altres: cadires, taules rodones, parament de taula, cobrateria, vaixel·la, cristalleria i qualsevol altra infraestructura que es consideri necessària per complir amb l'objecte del contracte, com ara la decoració de les taules.
- **Personal del servei:** L'empresa haurà de disposar del personal necessari per garantir un servei d'hostaleria eficient i adequat al volum d'assistents previst, incloent cambrers/es, personal de cuina i responsables de coordinació, si escau.
- **Muntatge i desmuntatge:** L'empresa serà responsable del muntatge i desmuntatge de tot el material necessari per a la realització de l'acte, incloent l'espai destinat a cuina o zona de preparació d'aliments, dins dels terminis i tempos indicats per l'Ajuntament en el procés organitzatiu, els quals sempre intentaran ser pactats amb l'empresa gestora.



- **Recollida selectiva de residus:** L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme la recollida selectiva dels residus que es generin com a conseqüència de la prestació del servei, garantint el seu correcte dipòsit segons la tipologia (orgànic, envasos, paper i cartró, vidre, etc.). L'Ajuntament facilitarà els contenidors corresponents per tal de garantir una separació adequada dels residus.
- **Recollida de residus:** L'empresa adjudicatària serà responsable de recollir tots els residus i la brutícia generada durant l'esdeveniment (ampolles de vidre, towallons, estovalles, etc.), tant a l'interior de la sala com als patis exteriors de l'equipament. Tot i que l'Ajuntament s'encarregarà de la neteja posterior, és imprescindible que l'empresa hagi retirat prèviament tots els residus generats durant el dinar.

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:

- Unitat funcional i operativa de la prestació

Les diferents prestacions que integren l'objecte contractual presenten una clara interdependència tècnica i operativa, i són necessàries per a la consecució d'una finalitat comuna. L'eventual divisió en lots (per exemple, elaboració d'aliments, servei de sala, subministrament de parament o transport) generaria:

- Riscos de descoordinació entre adjudicataris diferents.
- Dificultats en la determinació de responsabilitats davant de possibles incidències.
- Increment dels costos indirectes de supervisió i coordinació per part de l'òrgan de contractació.

- Eficiència i economia en la gestió contractual

Atenent al valor estimat del contracte (39.900 euros), el fraccionament en lots del contracte implicaria, a més de l'increment de càrregues administratives per a l'òrgan de contractació, la pèrdua d'economies d'escala pròpies d'un servei integral de càterring.

En aquest sentit, la divisió no contribuiria a millorar la concurrència efectiva, especialment considerant que el sector de la restauració i el càterring està compost majoritàriament per petites i mitjanes empreses que poden assumir la prestació en conjunt.

- Natura puntual i unitària de l'esdeveniment

El contracte respon a una necessitat concreta, singular i temporalment delimitada (un menjar commemoratiu), cosa que reforça el seu caràcter unitari. No es tracta d'un servei recurrent o estructural susceptible d'organització per prestacions autònomes, sinó d'una actuació específica la correcta execució de la qual depèn d'una gestió centralitzada.



Per tant, es considera degudament justificada la no divisió en lots del contracte, en concórrer raons tècniques, operatives i d'eficiència econòmica que n'aconsellen la licitació com una única prestació integral.

La correcta execució del contracte exigeix una direcció unitària i una planificació integral del servei, especialment perquè es tracta d'un esdeveniment de gran afluència i amb un col·lectiu destinatari que requereix especial atenció (persones grans).

En conseqüència, es conclou que la no divisió en lots resulta conforme a dret, proporcionada i adequada a la naturalesa i la finalitat del contracte.

- 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. 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.

3. 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.