

Expedient núm.: 13/2026

Procediment: DINAR HOMENATGE GENT GRAN 2026

Àrea/Servei: BENESTAR SOCIAL

Signat per:

Objecte del contracte: Prestació del servei integral de restauració (gestió, organització i servei de càtering) per l'acte "47è Homenatge a la gent gran", el qual tindrà lloc el dia 25 d'abril de 2026 a partir de les 12:30 hores al pavelló poliesportiu del municipi amb un aforament inicial màxim previst de 500 persones

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ (GESTIÓ, ORGANITZACIÓ I SERVEI DE CÀTERING) PER L'ACTE "47È HOMENATGE A LA GENT GRAN"

1. Antecedents

Des de l'Àrea de Benestar Social, Igualtat i Gent Gran de l'Ajuntament de Lliçà de Vall es porta a terme el projecte "*Connectem amb la Vida*", orientat a fomentar l'ocupació del temps lliure de les persones grans, prevenint la soledat no desitjada, fomentant la participació activa en la comunitat i millorant, en definitiva, la seva qualitat de vida.

Dins aquest projecte s'emmarquen, en general, les activitats del casal de la gent gran, el programa d'àpats a domicili, el programa "bon dia", el grup de suport i ajuda mútua i, pel cas el qual ens ocupa, la promoció d'actes com el de l' "Homenatge a la gent gran" el qual es realitza anualment. Tant és així que enguany es celebrarà la 47ena edició del mateix.

Amb l'acte "Homenatge a la gent gran", el qual inclou, entre d'altres activitats i pel cas el qual ens ocupa, un dinar, es cerquen els objectius següents:

- Ajudar a reduir la solitud no desitjada entre les persones grans.
- Promoure una alimentació saludable.
- Fomentar la socialització i el benestar emocional a través d'activitats lúdica estimuladores.
- Facilitar la integració social creant xarxes de suport que permetin a les persones grans interactuar i relacionar-se amb la seva comunitat

Tota vegada aquesta Administració actuant no disposa dels mitjans humans i tècnics necessaris i propis per dur a terme aquest servei donada la seva especificitat, resulta necessari recórrer a empreses especialitzades del sector.

2. Objecte del contracte

L'objecte del contracte el constitueix la prestació del servei integral de restauració (gestió, organització, servei de càtering i música) per l'acte "47è Homenatge a la gent gran", el qual tindrà lloc el dia 25 d'abril de 2026 a partir de les 12:00 hores al pavelló

Signatura 1 de 1
Patricia Varela
12/03/2026
TÈCNICA GENT GRAN

Per a descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 9b444ec80c20473ab8393506014a411c001 **Data document:** 02/01/2026

Url de validació <https://seu.lissadevall.cat/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



poliesportiu del municipi amb un aforament inicial màxim previst de 500 persones.

L'expressió de la codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari comú de contractes (CPV) és la qual consta a continuació:

55322000-3 : Serveis d'elaboració d'àpats

55321000-6 : Serveis de preparació d'àpats

3. Característiques del servei requerides

Organització prèvia del servei

La persona adjudicatària haurà d'aportar:

- a) Taules de bufet, de preparació de menjar, de subministrament de begudes i muntatge de plats.
- b) Taules de 150 cm de diàmetre que permetin entaular fins a 10 comensals.
- c) Parament: Estovalles i tovallons de roba, forquilla, ganivet i cullera de postres, plats, copes d'aigua, vi i cava amb el benentès que el parament de no pot ser de material d'un sol ús.
- d) Ornamentació per a cadascuna de les taules: 1 planta natural

Les taules, parament, ornamentació i resta material necessari per a la prestació del servei hauran d'estar preparades amb un antelació mínima d'una hora abans de l'inici de l'acte el qual tindrà lloc a les 12:30 hores.

Organització durant el servei

- Entre les 12:30 i les 14:00 hores es servirà un còctel de benvinguda a cada comensal amb un petit acompanyament a mode d'aperitiu.
- A les 14:00 hores es servirà el dinar, que consistirà en:
 - Pica-pica divers amb un mínim de cinc varietats que es servirà a taula i un plat principal a acordar amb l'Ajuntament (fideuà, arròs o cous cous) i es cuinarà in situ. S'acceptaran altres propostes alternatives que ha d'acceptar l'Ajuntament, en cas de no ser acceptades s'haurà d'oferir el menú inicial.
 - Postres no industrials
 - Aigua, vi (blanc i tint), cava, cafès i infusions

La persona adjudicatària haurà de garantir:

- Tot el personal anirà amb el vestuari adequat i homogeni.

- Tot el personal destinat al servei ha de disposar de formació en higiene alimentària, és a dir, l'empresa adjudicatària ha de disposar d'un Pla de formació i capacitació dels establiments alimentaris que garanteixi la correcta manipulació dels aliments per part del personal de l'empresa.
- Són d'obligat compliment les normatives higiènic-sanitàries pel què fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.
- Els trasllat dels aliments s'haurà de fer en vehicles isotèrmics.
- Tots els plats aniran amb identificació d'al·lèrgens i l'etiqueta nutricional.
- Caldrà garantir la temperatura adient dels aliments en el moment de ser servits, que serà igual o superior a 65 °C en calent i igual o inferior a 8 °C en fred.
- Tota la maquinària i accessoris necessaris per a aquest servei els haurà de portar la persona adjudicatària i haurà de complir els requisits legals i sanitaris per la seva utilització.
- Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la garantia de la bona marxa de tot el servei, així com atendre qualsevol incidència que durant el sopar pogués manifestar qualsevol dels comensals en relació al servei i al menjar.

Personal a adscriure al servei

La persona adjudicatària haurà de disposar en tot moment del personal necessari amb la formació adequada per prestar el servei tal i com s'ha concebut.

Com a mínim, però, haurà d'aportar:

- Personal de sala (cambrers/cambreres) en una ràtio d'un cambrer/cambrera per cada vint comensals per garantir el servei a taula, amb un vestuari adequat i homogeni.
- Una persona qui supervisi el servei en totes les seves fases i qui faci d'interlocutora en tot moment amb el personal responsable tècnic de l'àrea de Benestar Social, Igualtat i Gent Gran.

Proposta de menú

Les empreses licitadores presentaran una proposta del petit aperitiu de benvinguda i de menú per cada una de les opcions, amb el benentès que, tot i no ser preferentment hipersòdic, ha de ser adequat tota vegada es tracta d'un acte festiu. Una vegada adjudicat el contracte, l'Ajuntament escollirà el contingut de les opcions. S'han d'oferir opcions de menús per intoleràncies, vegans o dietes especials (sense sal, sense sucre...)

Organització després del servei

- S'ha de contractar i aportar un grup de música amb opcions de gent gran (copla, bolers, pas doble, tang...) que tindrà una durada de 1 hora i 30 minuts (de 16h a

17.30h) Ha de ser de música en directe, i estar correctament sonoritzat. L'Ajuntament facilitarà escenari en cas que sigui necessari. Caldrà deixar disposades les taules fins aquella hora.

- Les taules, parament, ornamentació i resta material necessari per a la prestació del servei hauran de ser retirat el mateix dia com a màxim a les 20h.
- L'espai s'ha de deixar tot recollit i amb la brossa en els corresponents cubells que facilitarà l'Ajuntament.

4. Solvència econòmica, financera i tècnica o professional

Podran optar a l'adjudicació del present contracte les persones naturals o jurídiques, espanyoles o estrangeres, a títol individual o en unió temporal d'empresaris, que tinguin plena capacitat d'obrar, que no es troben culpables en les prohibicions i incompatibilitats per a contractar amb l'Administració establertes en l'article 71 LCSP 2017, en la seva redacció donada per la LLei 11/2023, i que disposin de la deguda solvència econòmica, financera i tècnica (art. 65.1 LCSP 2017), si bé, atesa la tramitació del present procediment a l'empara de les previsions de l'article 159.6 LCSP 2017, s'eximirà als licitadors de l'acreditació de la solvència econòmica i financera i tècnica o professional.

A més, les empreses adjudicatàries hauran de ser persones físiques o jurídiques la finalitat o activitat de les quals tingui relació directa amb l'objectiu del contracte i disposar d'una organització amb elements personal i materials suficients per a la deguda execució del contracte.

Els empresaris hauran de comptar així mateix amb l'habilitació empresarial o professional que, en el seu cas, sigui exigible per a la realització de l'activitat o prestació que constitueixi l'objecte del contracte.

Les empreses estrangeres no comunitàries hauran de reunir a més els requisits establerts a l'article 68 LCSP 2017.

Conforme a l'article 159.4.a) LCSP 2017, en la seva redacció donada per la Llei 22/2021, en relació amb l'article 96.2 LCSP 2017, els licitadors hauran d'estar inscrits en el Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades de la corresponent Comunitat Autònoma, en la data final de presentació d'ofertes sempre que no es vegi limitada la concurrència. A aquest efecte, també es considerarà admissible la proposició del licitador que acrediti haver presentat la sol·licitud d'inscripció en el corresponent Registre juntament amb la documentació preceptiva per a això, sempre que tal sol·licitud sigui de data anterior a la data final de presentació de les ofertes. L'acreditació d'aquesta circumstància tindrà lloc mitjançant l'aportació del justificant de recepció de la sol·licitud emès pel corresponent Registre i d'una declaració responsable d'haver aportat la documentació preceptiva i de no haver rebut requeriment d'esmena.

A aquest efecte, la Mesa de Contractació comprovarà en el Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades que l'empresa està degudament constituïda, el signant de la proposició té poder bastant per a formular l'oferta, o, si escau la classificació corresponent

i no està culpable en cap prohibició per a contractar. Si el licitador hagués fet ús de la facultat d'acreditar la presentació de la sol·licitud d'inscripció en el corresponent Registre al fet que al·ludeix l'incís final de la lletra a) de l'apartat 4 d'aquest article, la taula requerirà al licitador perquè justifiqui documentalment tots els extrems referents a la seva aptitud per a contractar enunciats en aquest número (art. 159.4.3r LCSP 2017, en la seva redacció donada per la Llei 22/2021).

5. Preu del contracte

A l'efecte previst a l'article 101.1 LCSP 2017, el valor estimat del contracte a realitzar ascendeix a la quantitat de 23.140,50 euros (IVA no inclòs), segons l'estimació de quantitats a subministrar detallades a continuació:

Pressupost Base de Licitació:

Costos directes	(Personal, matèries primes, parament...)	19.445,79 €
Costos indirectes	Despeses generals d'Estructura (13%)	2.527,95 €
	Benefici Industrial (6%)	1.166,75 €
Costos totals		23.140,50 €
IVA 21%		4.859,50 €
Pressupost base de licitació		28.000,00 €

Expressat en preus unitaris d'acord amb allò que disposa l'article 309 de la LCSP, s'estableix un preu unitari de sortida per menú i comensal de 56 euros, IVA inclòs.

Valor estimat del contracte:

Contracte inicial	23.140,50 €
Modificació contracte (20%)	4.621,10 €
Valor estimat del contracte	27.768,60 €

El pressupost total estimat ascendeix a 27.768,60 euros (IVA no inclòs).

6. Criteris de valoració

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de l'oferta més avantatjosa s'atendrà a diversos criteris d'adjudicació.

Criteri 1. Baixa en el preu unitari de sortida del menú, fins 44 punts

Criteri 2. Oferiment de personal de sala (cambrers/cambreres) addicionals als establerts al PPT, sense cost per l'Ajuntament, fins a 20 punts

Criteri 3. Oferiment de personal de sala (cambrers/cambreres) específicament al subministrament de begudes, fins a 20 punts

Criteri 4. Compromís de contractació de persones amb dificultats particulars d'inserció al mercat laboral, fins a 10 punts

Criteri 5. Ús de mitjans de transport amb etiqueta 0 o Eco, fins a 6 punts

Es valorarà d'acord amb la fórmula següent:

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

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

L'oferta que no millori a la baixa el preu unitari de sortida per menú obtindrà 0 punts. Tota oferta superior al preu unitari de sortida per menú serà automàticament exclosa del procediment.

Justificació de la fórmula escollida: La selecció de la fórmula, per a la valoració de les ofertes econòmiques presentades, s'ha realitzat d'acord amb un sistema lineal equilibrat que reuneix els criteris de proporcionalitat necessaris per classificar, a partir d'un càlcul senzill, lògic i coherent, les ofertes, incentivant de forma relativa la competitivitat entre les persones interessades en licitar.

Ofertes anormalment baixes: S'estableix com a criteri per detectar si una oferta és presumptament anormalment baixa el què resulti d'aplicar l'article 85 del RGLCSP. En cas que alguna de les ofertes sigui presumptament baixa de conformitat amb el criteri establert, es seguirà el procediment establert a l'article 149 de la LCSP.

L'acceptació per l'Ajuntament de les millores no comportarà cap sobrecost respecte la proposició econòmica de la licitadora, resultant gratuïtes per a l'Administració contractant.

No s'admetran millores no previstes al present plec.

En cap cas es consideraran millores valorables la mera reducció del preu d'adjudicació

7. Termini d'execució

El contracte tindrà un termini de vigència de 1 any a comptar des de la data que s'estableixi en el document de formalització.

8. Supervisió del treball

De conformitat amb allò previst a l'art. 62 LCSP 2017, correspondrà al responsable del contracte supervisar la seva execució i adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries per tal d'assegurar la correcta realització de la prestació pactada, dins de l'àmbit de facultats que aquells li atribueixin.

El responsable del contracte podrà ser una persona física o jurídica, vinculada a l'entitat contractant o aliena a ell.

Lliçà de Vall a data de la signatura electrònica.