



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CATERING PEL DINAR PER LA GENT GRAN DE CORNELLÀ DE LLOBREGAT AMB MOTIU DE LES FESTES DE NADAL I CAP D'ANY.

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest plec de condicions tècniques és la contractació d'un servei de càtering d'un dinar per a la gent gran de Cornellà de Llobregat amb motiu de les festes de Nadal i Cap d'any. El Departament d'Acció Social de l'Ajuntament de Cornellà de Llobregat, vol oferir un dinar a la Gent Gran del municipi, per tal de celebrar les festes nadalenques en companyia d'altres persones grans del municipi vinculant a les associacions i casals de gent gran de Cornellà de Llobregat.

2.- OBJECTIUS

- Celebrar entre la gent gran de Cornellà de Llobregat les festes de Nadal i de cap d'any.
- Gaudir d'un àpat nadalenc entre els participants.
- Oferir un espai de relació a la gent gran de Cornellà de Llobregat per tal d'enfortir el sentiment de pertinença al municipi.
- Evitar l'aïllament de la gent gran durant les festes Nadalenques.
- Vincular a les associacions i els casals de gent gran de Cornellà de Llobregat per tal d'enfortir la xarxa relacional de la gent gran del municipi.

3.- DESTINATARIS

Persones empadronades en el municipi de Cornellà de Llobregat, de més de 60 anys, que vulguin participar en la festa de Nadal i Cap d'any. El nombre de participants dels que el càtering s'hauran de fer càrrec mitjançant aquest concurs és d'un màxim de 1000 persones.

Es farà difusió de l'activitat en els casals i associacions de Gent Gran.

El nombre real de persones que assistiran a l'activitat es confirmarà una setmana abans de la celebració del dinar.

4. DESCRIPCIÓ DER SERVEI

Desenvolupar un servei de Càtering. El lloc on es realitzarà aquesta trobada serà a una instal·lació municipal amb capacitat per a 1000 comensals i es comunicarà a l'empresa, que guany la licitació, amb un mes d'antelació.



5.- PERIODE DE FUNCIONAMENT

La temporalitat de la prestació del servei començarà a les 7:00 h. del matí i es donarà per finalitzat a les 20h del mateix dia que tingui lloc l'esdeveniment, podent concloure abans la relació contractual si la Tècnica de Gent Gran de l'Ajuntament de Cornellà de Llobregat dona per finalitzada la tasca que s'encomana.

En la primera hora del matí, s'haurà de realitzar el muntatge de les taules i posar el parament necessari (tovalles, coberts, copes...), i tot el material necessari per escalfar el dinar. L'empresa contractant no podrà cuinar al recinte Firal, si no que haurà de portar el parament necessari per escalfar el menjar i conservar les begudes.

Els cambrers hauran d'estar preparats almenys 30 minuts abans de començar el dinar. Si l'espai on es realitza l'activitat té disponibilitat es podrà realitzar el muntatge de les taules i de la maquinària un dia abans.

6.- OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

6.1. Característiques del contracte

Aquest contracte consistirà, per una banda, en la preparació i el subministrament de l'esmentat àpat, per un nombre previst de 1000 persones (màxim), que estarà format per;

- Aperitiu suficient per a deu comensals de cada taula (saladets variats de pasta de fulla, patates i olives)
- El primer plat, plat fred d'ensalada russa amb entremesos.
- El segon plat, pollastre farcit de dàtils i bacon.
- Pastís
- Pa
- Begudes: Refrescos sense sucre (cola i llimonada), aigües minerals, vi i cava.
- Café, tallats i infusions.

L'empresa contractant haurà de tenir una altra proposta de plats especials requerits per assistents amb necessitats alimentaries especials (vegetarians, celíacs, intoleràncies a aliments, etc.). El nombre de comensals i els de plats amb necessitats alimentaries especials seran informats a l'empresa contractant una setmana abans del dinar.

Detall aproximat del dinar per a les 1000 persones (màxim).

- 3 plats de cada aperitiu proposat, per taula.
- 1000 pans individuals



- 1000 racions de ensalada russa amb entremesos.
- 1000 racions de pollastre farcit de dàtil i bacon.
- Ampolles de refresc sense sucre variats (cola i llimona) d'2 litres.
- Ampolles d'aigua mineral d'1,5 litres
- Ampolles de vi negre de taula o bé vi de la terra.
- Ampolles de cava brut (mínim una copa per persona).
- 1000 racions de pastís.
- 3000 plats (per al primer plat, segon i postra). Els plats han d'esser de vaixella de porcellana, ceràmica, vidre, melanina o materials vitrificats.
- 1000 copes de cava de vidre
- 1000 jocs de coberts
- 1000 copes de refresc/aigua.
- 1000 copes de vi.
- Tovallons i estovalles de taula, aquestes hauran de ser de roba.

Per una altra banda, el contracte també inclou :

- Transport de tot el material necessari i dels aparells tècnics per garantir la temperatura idònia del menjar i begudes.
- L'empresa contractant haurà de subministrar els estris i materials necessaris per als serveis de restauració detallats al plec, inclosos els de conservació d'aliments, manteniment en fred de les begudes, maquinaria per escalfar els aliments que es serviran al càterin... . També ha de garantir que les begudes i els aliments estiguin en condicions apropiades de conservació i temperatura. Ha de tenir en compte que no es pot cuinar al recinte que es realitzarà l'acte. S'haurà de garantir que el segon plat arribi calent als comensals.
- Subministrament del material necessari pel correcte desenvolupament del servei, per un nombre previst de 1000 persones (cadires, taules, parament, cobrateria, vaixella, etc. i qualsevol altra infraestructura necessària per a complir amb l'objecte del contracte, aquest han de ser suficients per al nombre de persones que hi assistiran.
- Depenent de l'organització del dinar, l'empresa contractant haurà de garantir un nombre major de taules que no excedirà de 100 taules (per poder garantir les 1000 persones participants i algunes excepcionalitats en algunes taules que es puguin sobrevenir) i 1030 cadires (ja que es realitzarà un acte amb la gent que fa 85 anys aquest any i es necessitaran més cadires per tal de donar-los-hi un petit obsequi davant de tothom), Aquest punt serà confirmat uns dies abans del dinar.
- Muntatge i desmuntatge del material necessari (taules, cadires, etc..)
- Personal d'hostaleria suficients per a què les taules estiguin ateses amb la màxima simultaneïtat. Haurà d'haver-hi com a mínim un cambrer per cada dos taules.



- Recollida dels residus que es generin com a conseqüència de la prestació del servei.
- L'empresa ha de tenir en compte que ha d'haver-hi beguda suficient per tots els assistents.

6.2. Organització i treball en equip

El licitador haurà de disposar d'un equip de treball per a què el servei es compleixi correctament.

Caldrà complir els requisits següents:

- Per necessitats del local on es celebrarà el dinar, pot ser que el muntatge del parament de les taules i dels estris del càterring s'hagi de realitzar el mateix dia del dinar a les 8h. Aquest punt es concretarà uns dies abans de la celebració del dinar.
- El nombre de comensals per taula haurà de ser, com a màxim, de 10 persones, tot i que es pot donar alguna excepcionalitat com en la taula d'autoritats o d'altres imprevistos que es confirmarà una setmana abans de l'objecte del contracte. Aquest fet no variarà el nombre de comensals que assistiran al dinar.
- El personal anirà degudament uniformat.
- Organització amb un mínim de professionals, cambrers i personal de supervisió i xefs.
- El dinar s'acompanyarà amb un ball, per tant cal preveure que es pugi servir més beguda durant el ball. Una vegada finalitzat el dinar, i coincidint amb l'inici del ball, la recollida del parament de les taules ha de ser compatible amb el fet que alguns dels participants romandran en les taules una vegada finalitzat el dinar. Es podran recollir plats i ampolles buides, però caldrà mantenir-hi gots i begudes mentre hi hagi persones fent-ne ús.
- L'activitat començarà a les 14h., per tant la sala ha d'estar degudament condicionada (taules parades, cambrers en la sala i begudes en les taules). El menjar començarà a sortir a les taules sobre les 14-15h. Els cambrers podran marxar un cop hagi finalitzat el dinar, però l'empresa ha de tenir en compte que serà necessari que el material de taules, vasos i cadires es traurà un cop finalitzi el ball. El material se l'hauran d'endur el mateix dia.
- Un cop la gent vagi marxant del recinte, l'empresa podrà anar recollint les taules i cadires, però haurà de deixar una taula amb gots reciclables i les



begudes no alcohòliques sobrants del dinar per tal de què els assistents al dinar puguin disposar d'ells, si ho necessiten.

6.3. Personal

L'Entitat contractada està obligada a aportar tots els professionals que es detallen en la descripció del servei i els que es poguessin necessitar per el correcte desenvolupament de l'activitat. Respecte amb aquests professionals l'empresa assumeix tots els drets i obligacions derivats de la legislació laboral i social vigent, com les assegurances que fossin necessàries.

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.

7.- PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS

L'empresa adjudicatària s'ha de comprometre a respectar, en tot cas les prescripcions de la Llei Orgànica 15/1999 de protecció de Dades de Caràcter Personal.

Cornellà de Llobregat, a data de signatura electrònica.

Tècnica de Gent Gran