



SECRETARIA GENERAL

Expedient: 2026/7698

Assumpte: SERVEI PER A LA CELEBRACIÓ DELS ACTES INSTITUCIONALS I APERITIU DE LA FESTIVITAT DE LA PATRONA DE LA POLICIA LOCAL DE CALONGE I SANT ANTONI

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI PER LA CELEBRACIÓ DELS ACTES INSTITUCIONALS DE LA FESTIVITAT DE LA PATRONA DE LA POLICIA LOCAL

1. Objecte del contracte i característiques del servei

L'objecte d'aquesta contractació consisteix en la prestació d'un servei que doni cobertura als actes institucionals de la festivitat de la patrona de la Policia Local de Calonge i Sant Antoni que es celebra anualment.

El servei inclourà l'oferiment d'un espai adequat i adaptat per dur a terme la celebració en els termes que s'exposaran més endavant, així com el servei per l'aperitiu/dinar a peu dret que inclourà la preparació, elaboració, i el servei per part de cambrers als assistents a l'acte.

2. Prescripcions tècniques de l'espai on s'haurà de celebrar l'acte

L'espai on es durà a terme la celebració, haurà de disposar com a mínim de les següents característiques:

- Haurà de disposar de llicència d'obertura d'establiment a Calonge i St. Antoni.
- Ha de disposar d'una **Sala d'actes interior**, que permeti el seguiment de l'acte institucional i entrega de condecoracions a un **mínim de 145 persones (mínim 100 d'elles amb les respectives cadires)**.
- Ha de disposar com a mínim:
 - Un **escenari** adequat per la ubicació de les personalitats que han de repartir les condecoracions i presentar l'acte, amb el material necessari (taules, cadires, micròfons, altaveus, atril de presentació...) amb un mínim de 40 m2.
 - **1 projector**
 - **1 pantalla**
- **Cuina pròpia a les instal·lacions** on s'elabori l'aperitiu.
- Les instal·lacions han de trobar-se **ubicades al municipi de Calonge i Sant Antoni**, en quant es tracta d'una celebració amb marcat caràcter representatiu del municipi. La celebració de l'acte es planteja com a una activitat de representació institucional envers el nombrós nombre d'autoritats que venen assistint històricament a l'acte. L'entorn del lloc on es dugui a terme la celebració ha de ser representatiu del municipi i ha de garantir adequadament el caràcter institucional i representatiu de l'acte.



- **Servei de terrassa a l'exterior** on s'ha de celebrar l'aperitiu, i ha de tenir prevista la celebració a l'interior en cas de que les circumstàncies meteorològiques siguin adverses.
- Les instal·lacions han de disposar de **pàrquing amb una capacitat mínima de 30 vehicles** que permeti oferir les oportunes mesures de seguretat atès que a la celebració assistiran diversos membres dels cossos policials, polítics, militars i de la judicatura entre d'altres autoritats.

3. Prescripcions tècniques del servei d'aperitiu

El servei de càtering per APERITIU per a nombre aproximat d'entre 150-200 assistents a determinar per cada acte, consistirà com a mínim en l'organització i la prestació del següent:

- Recepció amb copa de cava de benvinguda
- Aperitiu a peu dret:
 - **Assortiment entrants freds amb un mínim de 7** (Exemples: cremes de verdura, mini broxetes, dau de salmó marinat, montaditos diversos, coques, mini hamburgueses...).
 - **Assortiment entrants calents amb un mínim de 5** (Exemples: croquetes, fingers cruixents, bunyols de bacallà, fritura de peix, calamars...).
 - **Bufé de paella, fideuà i de formatges.**
 - **3 mini postres variats** (1 d'ells, de fruita de temporada).
 - servei de cafè.
- Begudes:
 - Cava extra brut
 - vi blanc i vi negre,
 - aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil
 - refrescos
 - sucs
- L'aperitiu es servirà a l'exterior del recinte (terrassa) entre els assistents i a peu dret, repartits en taules rodones de 6-8 comensals.
 - Servei de cambrers.

El servei a prestar així com la qualitat dels àpats i consumicions que s'oferiran hauran de ser d'un nivell adequat al caràcter institucional i protocol·lari de l'acte, i a ser possible la elaboració dels àpats serà artesanal, no industrial.

L'aperitiu s'haurà d'adaptar a les exigències dels assistents amb al·lèrgies alimentàries i requeriments especials: celíacs, vegetarians, vegans... sempre i quan s'hagi comunicat aquesta eventualitat amb una antelació mínima de 72 hores.

El menjar subministrat s'elaborarà al local on es dugui a terme l'acte, essent responsabilitat de l'empresa adjudicatària tot el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments.



Es muntarà una barra on es serviran per part dels cambrers les begudes.

Per tal d'enfortir el teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat, s'ha considerat adient establir com a condició indispensable que es serveixin productes com els que es relacionen a continuació:

- Begudes: Vins i caves DO Catalunya
- La pastisseria ha de ser de producció artesana (no s'admet la congelada industrial). Els productes no han de portar a la seva composició conservants ni greixos hidrogenats. Les masses han de ser fullades i fermentades.

El servei d'aperitiu s'oferirà amb cambrers que passaran per les taules servint el menjar en safates i deixant-lo en les taules disposades a l'efecte.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari uniformar al personal al seu càrrec durant les hores en què es porti a terme l'acte de la festivitat, de forma que s'ofereixi un aspecte adequat en termes d'imatge i pulcritud, a la naturalesa protocol·lària de l'acte.

4. Operativa del servei

La festivitat es celebra un cop cada any, durant l'últim trimestre de l'any, sense estar predeterminada la data, que es fixarà pel responsable del contracte i ho comunicarà a l'adjudicatari amb un mínim de 30 dies naturals d'antelació.

El protocol a seguir en la preparació de la festivitat respondrà a les fases i processos que es descriuen tot seguit.

Fase d'encàrrec

L'Ajuntament podrà requerir presencialment a l'adjudicatari per tal de coordinar amb antelació suficient l'organització de la festivitat. La coordinació podrà incloure una visita a l'espai escollit on es celebrarà l'acte i servirà per establir les necessitats concretes de l'esdeveniment (material, personal, etc.). A aquest efecte, l'empresa designarà un únic interlocutor per la coordinació de tots els serveis que derivin d'aquest contracte.

Durant el mes de setembre es durà a terme una reunió entre el responsable del contracte per part de l'Ajuntament i el responsable per part de l'adjudicatari. En aquesta primera reunió es tractarà:

- La data de la celebració
- El nombre aproximat d'assistents
- Les necessitats concretes d'espai i material per dur a terme l'acte institucional (pantalles, micròfons, projectors...)
- Nombre de cadires per la celebració de l'acte institucional
- Mesures de seguretat de l'acte



- Composició del càtering i nombre de cambrers necessari per cobrir l'acte, en funció del nombre d'assistents previstos

En relació amb el personal del servei, la seva formació i bones practiques en l'execució del servei, l'empresa adjudicaria en compromet a:

- Que el personal de cuina que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments haurà de disposar de la formació en higiene alimentària exigible d'acord amb la normativa vigent, i haurà de tenir l'experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració. Fer una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària, així com la recollida selectiva dels residus.

L'acte es realitzarà normalment durant l'últim trimestre de l'any, i tindrà lloc en un dia laborable entre setmana.

La durada de l'acte, tindrà lloc des de les 12:00h., en que començarà la recepció dels assistents, fins les 16:00h.

En cas de cancel·lació de l'acte amb una antelació inferior a 48 hores, l'adjudicatari tindrà dret a percebre les despeses efectivament acreditades i directament derivades de la preparació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de comptar durant la celebració de l'acte, com a mínim, amb el següent personal:

- 1 Coordinador d'esdeveniments.
- 1 Cap de sala.
- 1 Cap de Cuina, amb experiència mínima de 3 anys en el sector de la restauració.
- Cambrers, amb la ràtio següent:
 - Copa de benvinguda 1 cambrer per 25 comensals.
 - Còctel a peu dret 1 cambrer per 15 comensals.

5. Control de qualitat i autocontrol

Per tal de garantir la qualitat del servei i el respecte per la normativa higiènica-sanitària d'aplicació, el contractista haurà d'acreditar que disposa de llicència d'activitats.

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, aplicant per a tal fi el personal i materials necessaris per garantir un bon servei.

El contractista serà el responsable en tot moment de la qualitat tècnica del servei de menjador i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Ajuntament o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució d'aquest servei.



6. Responsabilitat

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que se'n derivin per a la salut dels destinataris.

Igualment, serà també responsable de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.

Calonge i Sant Antoni, a la data de la signatura electrònica.

Carles Roselló i Pujol
Cap de l'Àrea de seguretat ciutadana,
Mobilitat i via pública