



**Expedient DC SERV 31\_26 (2026/00009346K)**

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI  
D'ORGANITZACIÓ I EXECUCIÓ DEL CÀTERING PER ACTES DE GENT GRAN DE  
L'AJUNTAMENT DE GAVÀ.**



## ÍNDEX

|                                               |   |
|-----------------------------------------------|---|
| ANTECEDENTS I OBJECTIUS GENERALS .....        | 3 |
| CLÀUSULA 1. OBJECTE DEL CONTRACTE.....        | 3 |
| CLÀUSULA 2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI .....       | 3 |
| 2.1 Operativa del servei:.....                | 3 |
| a) Comanda.....                               | 3 |
| b) Serveis de càterring: .....                | 4 |
| 2.2 Prestació del servei: .....               | 4 |
| 2.3 Mitjans a adscriure:.....                 | 5 |
| CLÀUSULA 3. DIRECCIÓ TÈCNICA DEL SERVEI ..... | 6 |
| CLÀUSULA 4. SEGUIMENT DE LA LICITACIÓ .....   | 7 |
| 4.1. Control i seguiment de l'execució .....  | 7 |
| CLÀUSULA 5. CALENDARI BASE D'EXECUCIÓ: .....  | 7 |
| CLAUSULA 6. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA.....     | 8 |
| ANNEX 1: .....                                | 8 |

## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI D'ORGANITZACIÓ I EXECUCIÓ DEL CÀTERING PER ACTES DE GENT GRAN DE L'AJUNTAMENT DE GAVÀ**

### **ANTECEDENTS I OBJECTIUS GENERALS**

Durant tot l'any, des del Programa de Gent Gran del Departament d'Acció Social i Mediació de l'Ajuntament de Gavà, es planifiquen i es gestionen tot un seguit d'accions que tenen com a objectiu promoure un envelliment actiu i saludable, així com evitar la soledat no desitjada.

Dins d'aquestes accions, s'organitzen dos actes emmarcats dins la programació de les festes majors d'estiu i d'hivern, Sant Pere i Sant Nicasi.

### **CLÀUSULA 1. OBJECTE DEL CONTRACTE**

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques del contracte d' un servei d'organització i execució del càtering per dos esdeveniments anuals organitzats pel Programa de Gent Gran de l'Ajuntament de Gavà.

Els actes consistiran en un sopar dins la programació de Festa Major de Sant Pere i un dinar dins la programació de Festa Major de Sant Nicasi.

Tots dos actes van dirigits a un públic de gent gran. Les persones assistents han de complir el requisit de ser majors de 60 anys i estar empadronats al municipi de Gavà.

Els actes es realitzaran en equipaments de titularitat de l'Ajuntament, en espais al carrer dintre del municipi de Gavà o en espais arrendats sempre que la propietat d'aquests no limitin l'exclusivitat del servei amb els seus proveïdors.

### **CLÀUSULA 2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI**

#### **2.1 Operativa del servei:**

##### **a) Comanda**

La persona responsable del departament es posarà en contacte amb l'empresa contractista, mitjançant correu electrònic facilitat a tal efecte, per encarregar el càtering que necessiti per a cada acte. A la comanda, també haurà de definir:

- I. Data i hora del servei
- II. Lloc d'entrega

- III. Tipus de càterring sol·licitat i si cal algun producte o àpats amb necessitats específiques
- IV. Nombre d'assistents orientatius. El nombre d'assistents definitius es confirmarà 24 hores abans

Les comandes es faran amb 30 dies d'antelació amb una aproximació del nombre d'assistents, que s'haurà de concretar amb 24 hores abans.

## **b) Serveis de càterring:**

El dia i hora que s'hagin indicat al corresponent encàrrec, l'empresa contractista haurà d'estar en disposició de prestar el servei. L'empresa contractista haurà de:

- I. Preparar i elaborar el càterring
- II. Transportar en les condicions adequades i, fins al lloc del municipi que es detalli en la comanda, tots els elements necessaris per prestar correctament el servei.
- III. Disposar de maquinària i material necessari per mantenir el càterring en condicions, així com per escalfar o mantenir fred els aliments i/o begudes a l'hora de servir-lo.
- IV. Es requerirà material i personal per a que el servei de cuina, sigui al mateix lloc de l'acte, com ara fogons, estris varis, paelleres i butà, i carpes impermeables per cobrir tot el servei de cuina d'exterior
- V. Presentació del càterring a les taules que posi a disposició l'Ajuntament, juntament amb tot el parament necessari que haurà de posar disposició l'empresa contractada (copes, gots, plats, tovallons, coberts, etc).
- VI. Disposar del personal necessari per cobrir l'acte en funció del nombre de comensals.
- VII. Netejar i recollida selectiva dels residus que es generin en els actes. I la correcte gestió d'aquests residus, que d'acord amb la normativa vigent, s'haurà d'abocar als contenidors de recollida selectiva municipal.

## **2.2 Prestació del servei:**

### **• Lloc de prestació del servei**

L'empresa contractista prestarà el servei en equipaments de titularitat de l'Ajuntament, en espais al carrer dintre del municipi de Gavà o en espais arrendats pel propi Ajuntament, dins o fora de terme municipal de Gavà.

### **• Execució del servei**

- Actuacions prèvies a l'acte o l'esdeveniment: L'empresa contractista haurà de tenir preparat el servei amb antelació suficient a l'hora fixada de començament, la qual cosa comporta que tant el personal com el producte a servir, així com tot el parament de taula, els estris necessaris i altres elements hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei.

- Actuacions posteriors a l'acte o l'esdeveniment: Fins que la persona responsable de l'Ajuntament, no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa contractista no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat.

L'execució de les prestacions del contracte es desenvoluparà sota la supervisió de la persona responsable del departament que ha fet la petició del servei.

## 2.3 Mitjans a adscriure:

L'Ajuntament de Gavà no disposa ni del personal ni dels mitjans materials necessaris per prestar els serveis de càterring requerits en els actes del Programa de Gent Gran. La prestació d'aquest tipus de servei implica la disposició de cuiners i cambrers qualificats, materials per a la preparació i manteniment dels aliments, així com estris i parament de taula adequats per a un nombre elevat de comensals.

### • **Personal del Servei**

L'empresa contractista haurà de disposar del personal suficient per la correcta execució del servei. Per exemple per un servei de 500 persones es requerirà un mínim de:

- 3 cuiners
- 4 ajudants de cuina
- 10 cambrers

Tot el personal que intervinguin en l'elaboració de menjars, o en la manipulació d'aliments, els quals han d'estar en possessió del certificat de manipulador d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment exigida

Respecte al servei d'atenció a taula cal que es puguin expressar correctament en català i castellà.

En relació al personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en l'execució del servei, l'empresa contractista adopta els següents compromisos:

- El personal haurà de prestar el servei degudament uniformat.
- L'empresa farà una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària, així com la recollida selectiva dels residus.

L'empresa haurà d'acreditar, com a màxim 5 dies abans de l'esdeveniment, el llistat de personal que posaran a disposició del servei i que disposen del carnet de manipulador d'aliments.

### • **Estris i parament de taula:**

El servei de càterring s'haurà de dotar de tots els mitjans materials necessaris per la realització del servei:

- Fogons, Estris de cuina, Paelleres, Butà i Taules Servei Cuiners
- Carpes impermeables pel Servei de Cuina.

- Reguladors amb vàlvula de seguretat bombones, gomes amb data de caducitat al dia i extintors per incendis.
- Farmaciola.
- Tanques de protecció de perímetre de seguretat.
- Pòlissa de Responsabilitat Civil vigent que cobreixi els danys materials i personals per import mínim de 600.000 € per sinistre.
- Servei de taula d'un sol ús: coberts, plats, gots, estovalles, copes i tovalloons pel nombre total de comensals que han de ser 100% reciclables o reutilitzables (s'ha d'incloure parament suficient per poder respondre en cas de necessitat).

Els serveis i subministraments d'aquest contracte inclou el transport, muntatge i desmuntatge del materials especificats. El material haurà de complir amb les especificacions tècniques corresponents i estar en perfectes condicions d'ús en el moment del lliurament. Tot el material haurà d'estar en la ubicació indicada pel responsable del contracte i/o equips de coordinació tècnica designats per l'Ajuntament. L'empresa contractista es farà càrrec de les despeses de transport del material.

• **Menú:**

El menú dels dos actes, ha de constar de:

- Aperitiu plats freds i/o calents (mínim 2)
- 1er plat: Amanida individual
- Plat principal: Paelles, arrossos, carns, peixos, plats combinats, etc
- Pa
- Postres: plat individual de dolços relacionats amb la festivitat
- Begudes:
  - Refrescos Variats: 1 ampolla de 1'5 L: cola, taronja, llimona Aigües Minerals cada 6 Persones
  - Cava Brut Nature ( 2 Copes per persona)
  - Vi blanc i/o negre ( 2 Copes per persona)

***A mode d'exemple: Annex 1: Menú realitzat pel dinar de Sant Nicasi 2025.***

En aquest punt cal que l'empresa contractista:

- Ofereixi menús ajustats diferents necessitats (al·lèrgies, intoleràncies, vegetarià).

### **CLÀUSULA 3. DIRECCIÓ TÈCNICA DEL SERVEI**

- La direcció tècnica inclou la coordinació del servei d'aquest contracte per garantir-ne la bona execució i el correcte funcionament.
- Es requereix la identificació d'una persona interlocutora única davant l'Ajuntament com a directora tècnica general del contracte a desenvolupar.

- L'empresa contractista assignarà el personal suficient i adient, i amb un perfil adequat a la tipologia de tasques a desenvolupar en el contracte. Aquest equip haurà d'incloure com a mínim un perfil professional amb experiència en organització d'esdeveniments de càterring.

## CLÀUSULA 4. SEGUIMENT DE LA LICITACIÓ

### 4.1. Control i seguiment de l'execució

Per garantir la qualitat del servei, s'estableixen els següents mecanismes de coordinació:

- **Fase de preparació:** Intercanvi d'informació per correu electrònic per definir l'abast de l'esdeveniment i validar els aspectes principals de l'execució.
- **Fase de conformitat operativa:** Revisió final, amb caràcter previ a l'esdeveniment, per supervisar els aspectes logístics, confirmar els menús definitius i certificar que els recursos humans i materials assignats són suficients i adequats

## CLÀUSULA 5. CALENDARI BASE D'EXECUCIÓ:

L'execució del contracte s'iniciarà a partir de la data que formalitzi i fins a la realització de l'esdeveniment, i haurà de complir els punts establerts en el calendari d'execució especificat en cada activitat i en el recollit a continuació com a dates clau orientatives:

|                   |                                  |                                                                                                                          |
|-------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SOPAR SANT PERE   | Segona setmana de maig           | Inici del contracte i primera coordinació i presentació de la proposta del menú.                                         |
|                   | Quarta setmana de maig           | Validació del menú per part de l'Ajuntament.                                                                             |
|                   | Primera setmana de juny          | Difusió de l'activitat i inici d'inscripcions part de l'Ajuntament.                                                      |
|                   | Primera i segona setmana de juny | Període inscripcions fins a tancament d'aforament o fins a data límit, part de l'Ajuntament.                             |
|                   | 5 dies abans de l'acte           | 5 dies abans de l'acte es confirmarà, per part de l'Ajuntament, del nombre de comensals totals, a l'empresa contractada. |
|                   | Finals de juny                   | Realització del Sopar de Gent Gran.                                                                                      |
| DINAR SANT NICASI | Primera setmana de novembre      | Inici del contracte i primera coordinació i presentació de la proposta del menú.                                         |
|                   | Segona setmana de novembre       | Validació del menú, per part de l'Ajuntament.                                                                            |
|                   | Tercera setmana de novembre      | Difusió de l'activitat i inici d'inscripcions, per part de l'Ajuntament.                                                 |

|  |                                                  |                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Quarta setmana de novembre i primera de desembre | Període inscripcions fins a tancament d'aforament o fins a data límit, per part de l'Ajuntament.                         |
|  | 5 dies abans de l'acte                           | 5 dies abans de l'acte es confirmarà, per part de l'Ajuntament, del nombre de comensals totals, a l'empresa contractada. |
|  | Mitjans de desembre                              | Realització del Dinar de Gent Gran.                                                                                      |

Aquestes dates poden estar subjectes a possibles modificacions per part de l'Ajuntament una vegada iniciat el servei.

## CLAUSULA 6. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA

L'empresa ha de:

- Les empreses licitadores han d'estar inscrits en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)
- Fer-se càrrec de la direcció de coordinació entre els diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui el seus serveis per aconseguir la correcta realització del servei.
- Elaborar el menjar subministrat en locals, establiments propis i l'elaboració del plat principal al lloc de l'esdeveniment. Sent responsabilitat de l'empresa contractista el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments.
- Ser 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 responsables de la higiene dels mitjans.

En referència a l'origen i qualitat dels productes que es faran servir per preparar menús, l'empresa ha de:

- Fomentar l'ús de productes provinents del comerç just
- Fomentar l'ús de productes procedents d'agricultura ecològica
- Fomentar productes elaborats per empreses d'inserció o centres especials de treball.
- Fomentar l'ús de fruites i verdures fresques i de temporada

## ANNEX 1:

El menú del càterring Dinar Sant Nicasi 2025:



## APERITIU:

Olives Assortides i Patates Xips. ( cada 6 persones).

## 1r PLAT:

Amanida Individual.

## PLAT PRINCIPAL:

Paella de marisc i costella / Paella verduretes (Dietes ): Cuinades al moment

Porció de pa individual.

## POSTRES:

platet individual amb: 1 polvoró, 1 neula, 1 porció envasada de torró d'ametlla i porció envasada de torró crema cremada)

## BEGUDES:

Refrescos Variats: 1 ampolla de 1'5 L: cola, taronja, llimona Aigües Minerals cada 6 Persones)

Cava Brut Nature ( 2 Copes per persona )

Vi Negre del país ( 2 Copes per persona )

