


CODI DE VERIFICACIÓ	 5015 4T1P 2R4V 0W0Q 030E				
EXPEDIENT NÚM.	SGT/2025/230	DOCUMENT NÚM.	SGT19I01Q0	DATA	26-03-2025
ÀREA	Àrea d'Urbanisme, Desenvolupament Sostenible i Seguretat				
UNITAT	Seguretat i Civisme				
ASSUMPTE	POSS Servei de càtering de l'acte institucional de la Policia Municipal de Sabadell				

## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PARTICULARS PER APROVAR L'EXPEDIENT DE LICITACIÓ PER PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT SUMARI DEL CONTRACTE DE SERVEIS ANOMENAT "CÀTERING DE L'ACTE INSTITUCIONAL DE LA POLICIA MUNICIPAL DE SABADELL"**

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

L'objecte del contracte és el servei de càtering de cortesia per als membres assistents a l'Acte Institucional anual de la Policia Municipal de Sabadell.

Es preveu el servei per a unes 380 persones que són les que assisteixen a l'Acte anualment. L'acte es realitza, a mode orientatiu el primer dijous de juny en horari de tarda, essent el servei de càtering a la finalització de l'Acte commemoratiu. Per l'any 2025 la data s'ha establert pel dia 05 de juny.

### **2. OBJECTE I CONDICIONS DEL SERVEI**

Servei integral d'àpats i begudes de cortesia per a assistents a l'acte institucional anual de la Policia Municipal de Sabadell, dins el municipi de Sabadell.

L'objecte del contracte és el servei d'avituellament de menjar i beguda (preparació, transport, servei i recollida) per als assistents a l'Acte Institucional de la Policia Municipal de Sabadell.

A la vegada s'inclou el servei de begudes per als ponents, conductors i treballadors durant l'Acte.

El servei ha d'incloure, seguint les condicions que s'indiquin a la comanda, les següents tasques:

- Elaboració del menjar i manipulació i preparació per a ser servit.
- Transport i lliurament dels menjars i les begudes als llocs, dates i horaris que s'indiquin a la comanda.
- Personal per fer el servei del menjar i beguda i/o el lliurament.
- Recollida de tots els estris que s'hagin fet servir per al transport o per al servei del menjar i beguda.

#### **Detall de l'avituellament**

La composició de l'avituellament seguirà l'estructura següent, i en el moment de la oferta, el licitador detallarà la proposta, que haurà de seguir els següents mínims.

En aquest detall es considera una quantitat de 380 persones assistents.


<b>Concepte</b>	<b>Quantitat mínima</b>	
Canapés variats	380	unitats
Mini croquetes variades	380	unitats
Pizzes variades a talls	18	pizzes
Croissants mini salats variats	380	unitats
Xapata farcides variades a talls pernil país, fuet i formatge	14	xapates
Coques de verdures a talls	10	coques
Montadets (barquets) variats petits	380	unitats
Triangles de coca de vidre petits	380	unitats
Pasta de full petita amb combinat de fruites naturals	380	unitats
Gots de fruita natural	380	unitats
Aigües 1.5 litres fresques	20	ampolles
Aigües 1.5 litres naturals	10	ampolles
Coca-Cola 2 litres o equivalent	20	ampolles
Fanta de taronja 2 litres o equivalent	5	ampolles
Fanta de llimona 2 litres o equivalent	5	ampolles
Sucs 1 litre de fruita pasteuritzat	5	ampolles
Cava Brut Nature	50	ampolles
Taules altes	10	unitats
Estovalles segons protocol	10	unitats
Tovallons de paper	400	unitats
Safates	40	unitats
Gots d'un sol us	400	unitats
Copes de cava	400	unitats
Inclou el servei de parament de taules amb estovalles i cambrers de servei a taulell (en mòdul de 4 hores)		
Inclou el transport, lliurament i recollida posterior d'estris (caixes, termos, etc), així com tota la resta de temes logístics derivats de la comanda.		
Es subministraran primeres marques del mercat.		

### 3. JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT I INSUFICIÈNCIA DE MITJANS

L'organització d'un acte institucional per part de la Policia Municipal l'Ajuntament de Sabadell requereix la contractació d'un servei de càtering que garanteixi l'atenció adequada als assistents, assegurant un esdeveniment de qualitat i alineat amb els estàndards de representació institucional. A continuació, es detallen els motius que justifiquen aquesta necessitat:

#### **Imatge institucional**

La provisió d'un servei de càtering permet oferir una atenció acurada als convidats, reforçant la imatge de l'Ajuntament com una institució que vetlla per l'excel·lència en els seus esdeveniments. Un servei de restauració adequat contribueix a la bona percepció de l'acte i al reconeixement de la institució.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5015 4T1P 2R4V 0W0Q 030E				
EXPEDIENT NÚM.	SGT/2025/230	DOCUMENT NÚM.	SGT19I01Q0	DATA	26-03-2025
ÀREA	Àrea d'Urbanisme, Desenvolupament Sostenible i Seguretat				
UNITAT	Seguretat i Civisme				
ASSUMPTE	POSS Servei de càtering de l'acte institucional de la Policia Municipal de Sabadell				

### Atenció als assistents

Els actes institucionals solen comptar amb la presència d'autoritats, representants d'entitats i altres convidats d'interès. Disposar d'un servei de càtering garanteix que els assistents tinguin un espai de relació amb una oferta gastronòmica adaptada, afavorint un ambient de cordialitat.

### Durada de l'acte i necessitats logístiques

En funció de la durada de l'acte, és necessari proporcionar opcions de restauració per garantir el confort dels participants. Això és especialment rellevant si l'esdeveniment s'estén durant diverses hores o es desenvolupa en una franja horària en què és habitual oferir un refrigeri.

### Compliment de requisits de sostenibilitat i qualitat

El servei de càtering haurà de complir amb criteris de sostenibilitat, com l'ús de productes de proximitat i la reducció de residus, en línia amb els compromisos ambientals de l'Ajuntament. Així mateix, s'exigirà el compliment de les normatives sanitàries i de seguretat alimentària per garantir la qualitat del servei.

En conclusió, la contractació d'un servei de càtering per a l'acte institucional de l'Ajuntament de Sabadell és una necessitat justificada per garantir una experiència òptima als assistents, reforçar la imatge institucional, tot assegurant el compliment de criteris de qualitat i sostenibilitat.

## 4. CLASSIFICACIÓ I CODI DE L'ACTIVITAT (CPV)

Als efectes del que disposa l'article 2.4 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant LCSP) les codificacions CPV que identifiquen la contractació són:

CPV: 55520000-1 Servei de lliurament de menjar

CPV: 55400000-4 Serveis de subministrament de begudes

## 5. DIVISIÓ EN LOTS

De conformitat amb l'article 99.3 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (en endavant, LCSP), atesa la naturalesa del servei a prestar, no es preveu la divisió en lots.

La correcta execució del servei requereix una coordinació i planificació global per garantir-ne l'eficiència i la coherència amb els objectius de l'acte institucional. La gestió integral del servei de càtering assegura una execució òptima, evitant disfuncions que podrien derivar-se d'una prestació fragmentada per lots.

Així mateix, la contractació unitària permet una millor assignació dels recursos públics i garanteix que la prestació es desenvolupi de manera fluida, sense afectar la qualitat ni el correcte desenvolupament de l'acte. Així mateix, la contractació unitària permet una millor assignació dels recursos públics i garanteix que la prestació es desenvolupi de manera fluida, sense afectar la qualitat ni el correcte desenvolupament de l'acte.

## 6. DURADA DEL CONTRACTE

L'inici de la durada serà l'endemà de la data de formalització del contracte i fins el 30 de juny de 2026.

No es contempla possibilitat de pròrroga.

S'estableixen els següents terminis parcials d'execució:

-L'any 2025 el servei de càtering tindrà lloc el dia 05 de juny de 2025.

-L'any 2026 està previst que l'acte es celebri com a màxim en el segon trimestre de l'any. El dia, hora i lloc exacte de l'acte és concretarà segons terminis establerts en l'apartat 8 d'aquest plec.

## 7. PRESSUPOST DE LICITACIÓ I VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE

El pressupost base de licitació del contracte és de 12.540,00 euros IVA inclòs, amb el desglossament següent: 11.400,00 euros de pressupost net, 1.140,00 euros en concepte d'IVA al tipus del 10%.

Import sense IVA	IVA 10%	Pressupost (IVA inclòs)
11.400,00 €	1.140,00 €	12.540,00 €


Per al càlcul del pressupost base de licitació, s'han tingut en compte preus unitaris pel servei de càtering, essent la previsió d'assistència de 380 comensals anuals, que es detalla a continuació:

Concepte	Preu unitari màxim de licitació sense IVA	Import 2025 sense IVA	Import 2026 sense IVA	Unitats estimades 2025	Unitats estimades 2026	anys previstos
Servei de càtering (per comensal)	15,00 €	5.700,00 €	5.700,00 €	380	380	2
<b>Total</b>		<b>5.700,00 €</b>	<b>5.700,00 €</b>			

### Valor estimat del contracte (VEC)

No es preveu possibilitat de pròrroga, ni modificacions del contracte, essent el valor estimat del contracte (VEC) de 11.400,00 euros.

D'acord amb la previsió de la disposició addicional 33a de la Llei 09/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, la quantia del pressupost base es considera estimativa i té caràcter de pressupost màxim i limitatiu d'aquest contracte condicionat a la quantitat que realment adquireixi.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5015 4T1P 2R4V 0W0Q 030E				
EXPEDIENT NÚM.	SGT/2025/230	DOCUMENT NÚM.	SGT19I01Q0	DATA	26-03-2025
ÀREA	Àrea d'Urbanisme, Desenvolupament Sostenible i Seguretat				
UNITAT	Seguretat i Civisme				
ASSUMPTE	POSS Servei de càtering de l'acte institucional de la Policia Municipal de Sabadell				

L'Ajuntament no està obligat a exhaurir el pressupost base de licitació en el cas que les unitats de subministraments realment adquirides siguin inferiors a les unitats previstes inicialment, per la qual cosa, l'Ajuntament no resta obligat a exhaurir l'import adjudicat, sinó que ho farà en funció de les unitats realment adquirides.

## 8. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS TÈCNiques DEL SERVEI A PRESTAR.

Les comandes referides al serveis es concretaran per part d'un tècnic municipal i es faran d'acord a la relació i el detall del "Mòdul d'avituellament" descrit a continuació, amb una antelació mínima d'un mes previ a la celebració de l'acte, i s'indicarà, com a mínim, la següent informació:

- Data, hora i lloc del servei.
- Quantitat d'avituellament.
- Detall dels serveis de personal associats a la comanda
- Persona responsable i espai on s'hagi de fer el servei.
- Format que s'haurà de servir cada àpat:
  - Presentació del càtering o altres presentacions pactades.
  - Amb servei de cambrer / sense servei de cambrer.
  - Instal·lació de taules.
  - Amb estovalles / sense estovalles.
  - Altres formats que s'especificaran al fer la comanda.

La comanda d'aquest any 2025, es concretaran per part d'un tècnic municipal i es farà d'acord a la relació i el detall del "Mòdul d'avituellament" descrit, a partir de l'endemà de la notificació de l'acord d'adjudicació.

A la comanda concreta, per part del tècnic municipal es podran demanar canvis en algun element del mòdul d'avituellament sol·licitat per algun altre de preu i qualitat equivalent, aquests canvis hauran de ser atesos per part de l'adjudicatari sense que això modifiqui el canvi del cost del mòdul d'avituellament descrit.

Tots els recipients i embolcalls dels aliments han d'estar tancats hermèticament i han de ser prou sòlids i consistents per tal d'evitar que es malmetin amb els transports.

Els aliments frescos han d'estar manipulats i envasat amb una antelació no superior a sis hores, abans de servir-los.

Totes les safates o embolcalls que es lliurin malmesos o oberts es retornaran i l'adjudicatari haurà de servir-ne la mateixa quantitat, en condicions correctes, en un termini no superior a 1h, després de l'avís de retorn.

Les begudes que s'hagin de servir fresques s'hauran de transportar amb els aparells adequats (recipients isotèrmics gel o refrigerats) per mantenir-ne la frescor.

L'adjudicatari haurà de garantir que podrà servir àpats equivalents als contractats en opcions vegetarianes, veganes i adaptades a al·lèrgies i intoleràncies, sempre que així se li detalli en les comandes.

En el cas del servei de plats o entrepans calents s'hauran de transportar amb els aparells adequats (recipients isotèrmics o calefactats) per mantenir-ne l'escalfor fins el moment de ser consumits.

Els àpats calents s'hauran de servir a una temperatura entre 65 °C 85°C Les begudes fredes s'hauran de servir a una temperatura entre 6°C i 8°C

Tots els transports i lliuraments es faran dins del terme municipal de la ciutat de Sabadell.

Les quantitats de serveis, transports i lliuraments que s'expressen en aquest plec només són dades aproximades.

Es subministraran primeres marques del mercat.

### **Descripció detallada dels productes i del servei:**

El servei a prestar, càtering destinat a 380 persones així com la qualitat dels productes i consumicions que s'oferiran al públic, hauran de ser d'un nivell alt de servei i qualitat i elaboració artesanal, no industrial.

A tal efecte, l'empresa adjudicatària sempre haurà de disposar dels aliments necessaris per a la realització dels menús, així com de suficient material de reserva per a possibles contingències.

L'oferta haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials (per a diabètics, vegetarians, etc.) al·lèrgies.

Les característiques tècniques que es presentin hauran de ser iguals o millors a les especificades al present PPT.

### **Aperitius Salats**


**Canapès Variats:** Petites llesques de pa decorades amb ingredients variats amb embotits, ingredients naturals com verdures, hummus, i altres opcions adaptades per a vegetarians, veganes i celíacs.

**Mini Croquetes Variades:** Croquetes elaborades amb ingredients naturals (pernil, gambes, carn d'olla) amb variants vegetals (bolets, espinacs, etc.) i altres opcions adaptades per a vegetarians, veganes i celíacs.

**Pizzes Variades a Talls:** Pizzes amb cobertures variades, (pernil dolç, xampinyons, tonyina, formatges incloent verdures fresques, i salses adaptades. i altres opcions adaptades per a vegetarians, veganes i celíacs.

**Croissants Mini Salats Variats:** Petits croissants farcits de pernil dolç i formatge, verdures, formatges i altres opcions adaptades per a vegetarians, veganes i celíacs.

**Xapata Farcides Variades a Talls:** Entrepans de xapata amb farcits variats, embotits i d'altres variants com hummus, verdures rostides. Incloure opcions adaptades per a vegetarians, veganes i celíacs.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5015 4T1P 2R4V 0W0Q 030E				
EXPEDIENT NÚM.	SGT/2025/230	DOCUMENT NÚM.	SGT19I01Q0	DATA	26-03-2025
ÀREA	Àrea d'Urbanisme, Desenvolupament Sostenible i Seguretat				
UNITAT	Seguretat i Civisme				
ASSUMPTE	POSS Servei de càtering de l'acte institucional de la Policia Municipal de Sabadell				

**Coques de Verdures a Talls:** Coques lleugeres elaborades amb verdures fresques, com albergínia, tomàquet, etc.

**Montadets (barquets) Variats Petits freds** Petites porcions de pa amb toppings variats, salmó i formatge crema, pernil ibèric i tomàquet, formatge de cabra i ceba caramel·litzada, alvocat i altres opcions aptes per a celíacs, veganes i vegetarians.

### **Aperitius Dolços (Postres)**

**Triangles de Coca de Vidre Petits:** Trossos de coca cruixent amb una capa de sucre caramel·litzat.

**Pasta de Full Petita amb Combinat de Fruites Naturals:** Mossets de pasta de full farcits amb fruites fresques com maduixes, kiwi i taronja.

**Gots de Fruita Natural:** Combinacions de fruita fresca tallada, com pinya, meló, raïm i síndria, servides en gots individuals.

### **Begudes, aigües i refrescos**

**Fresques:** Aigua mineral natural embotellada i refrigerada.

**Naturals:** Aigua mineral natural embotellada a temperatura ambient.

Begudes de primeres marques

Coca-Cola, Fanta de taronja i llimona o equivalent.

Gel: Proporcionat per refredar les begudes.

Altres: Opcions com suc natural i begudes vegetals.

Cava: Cava de qualitat per a brindis, servit en copes especials.

### **Taules de cessió per exposar i accessoris de presentació del Càtering:**

- Taules altes per facilitar l'accés als aliments.
- Estovalles de color fosc (blau fosc o negre) per a una presentació elegant.
- Tovallons de color fosc (blau fosc o negre) per a cada assistent.

L'empresa adjudicatària no està autoritzada a incloure llegendes ni anagrames comercials a les estovalles i tovallons.

### **Contenidors dels Aliments:**

- Safates ecològiques per presentar els aperitius.
- Gots ecològics per a les begudes.
- Copes de cava per biodegradable per al brindis.

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar preferentment safates, plats, gots i coberts d'un sol ús. (plats i coberts), farà servir estris compostables.

Aquests elements han de ser de colors determinats per la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol de l'Ajuntament de Sabadell informat a les especificacions de la comanda.

Els recipients han de ser adequats pel transport del menjar amb tanca hermètica. El Transport que garanteixi el nivell de prestacions en òptimes condicions de temperatura, presentació i característiques organolèptiques. Els vehicles han de disposar de l'autorització pel transport de peribles (ATP) i estar al dia de la inspecció tècnica de vehicles (ITV).

### **Muntatge, servei i atenció als assistents**

Muntatge de l'espai del càtering a l'exterior de l'espai contractat, o a l'interior si les condicions climàtiques ho requereixen.

Presència del personal de servei entre les 18:30 h i les 22:30 h, incloent cambrers per a l'atenció dels assistents.

Servei de càtering efectiu entre les 20:30 h i les 21:30 h, coincidint amb la finalització de la cerimònia institucional.

### **Recollida i neteja de l'espai**

Retirada de materials i estris utilitzats, assegurant que l'espai quedi en les mateixes condicions en què es va trobar.

Recollida entre les 21:30 h i les 22:30 h, per garantir que l'espai estigui lliure quan finalitzi l'acte.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir un servei eficient, de qualitat i adaptat a les necessitats de l'organització, assegurant el correcte desenvolupament de l'acte i el confort dels assistents.

Tenint en compte que es tracta d'un servei d'aperitius i begudes, es considera que la ratio mínima a aportar és d'un cambrer/a per cada 50 comensals aproximadament (8 cambrers per atendre un total estimat de 380 comensals).


## **9. CONDICIONS GENERALS**

L'empresa adjudicatària, haurà de designar un únic interlocutor per resoldre les incidències sobre l'execució del contracte.

El contractista serà l'únic responsable de totes les faltes que puguin ser comeses pels seus empleats, així com de les repercussions que d'elles se'n derivin. El responsable del contracte de la Policia Municipal de Sabadell s'encarregarà de fer el seguiment del servei contractat.

## **10. OBLIGACIONS DEL CONTRACTE I CONDICIONS ESPECÍFIQUES**

1. L'adjudicatari disposarà d'una persona de contacte localitzable durant el servei i amb capacitat de comandament per poder atendre les incidències del servei que puguin sorgir.
2. El transport, la conservació dels àpats (menjar i begudes) durant el transport, el servei en l'espai la càrrega i descàrrega dels àpats, el muntatge i parament i posterior desmuntatge de taules, posterior recollida i retirada de materials anirà a càrrec de l'empresa contractada.

CODI DE VERIFICACIÓ	 5O15 4T1P 2R4V 0W0Q 030E				
EXPEDIENT NÚM.	SGT/2025/230	DOCUMENT NÚM.	SGT19I01Q0	DATA	26-03-2025
ÀREA	Àrea d'Urbanisme, Desenvolupament Sostenible i Seguretat				
UNITAT	Seguretat i Civisme				
ASSUMPTE	POSS Servei de càtering de l'acte institucional de la Policia Municipal de Sabadell				

3. S'hauran d'atendre les comandes d'àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials (per a diabètics, vegetarians, etc..), al·lèrgies, o requeriments relacionats amb aspectes culturals o religiosos, com aliments Kosher i Halal, informats a la comanda.
4. L'adjudicatari estarà obligat a aplicar aquelles mesures sanitàries i higièniques que preveuen les diferents normatives vigents i aquelles addicionals que es considerin necessàries per garantir la salubritat i la no toxicitat de tot el menjar i la beguda que se serveixin en el compliment del contracte.
5. L'Ajuntament facilitarà a l'empresa contractada les especificacions necessàries (dates, hores, llocs, contactes amb responsables i d'altres) amb totes les dades concretes de cada servei.
6. L'adjudicatari treballarà de conformitat amb la planificació horària indicada per l'Ajuntament de Sabadell, d'obligat compliment. L'empresa contractada haurà de preveure els temps de descans dels seus treballadors per garantir la continuïtat del servei.
7. L'adjudicatari aportarà tot els mitjans suficients per a la prestació dels serveis complint els horaris indicats per a la correcta realització dels esdeveniments i serveis corresponents.
8. En cas necessari els tècnics de l'empresa contractada es posaran d'acord amb els tècnics del Servei de la Policia Municipal de Sabadell per concretar els detalls dels serveis descrits en aquest plec de prescripcions.
9. L'Ajuntament, durant l'execució del contracte, podrà indicar canvis en la/els termes de la proposta de realització del servei presentada per l'adjudicatari que s'hauran d'implementar sempre que no impliquin un augment de costos i per tant, això no significarà una modificació del contracte.
10. Tot el personal que executi els serveis dependrà únicament i a tots els efectes de l'empresa adjudicatària, sense que se'n derivin per l'Ajuntament cap vincle ni estatutari ni laboral. Amb tot el personal de l'empresa licitadora que vingui a prestar el servei es coordinarà amb els responsables tècnics de l'Ajuntament.
11. L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a l'Ajuntament, amb la màxima immediatesa possible els accidents de treball que es produeixin per part del personal adscrit a la prestació del servei contractat.

Sabadell, a data de la signatura electrònica