



**Plec de prescripcions tècniques per a la contractació administrativa per procediment obert, del servei de càtering dels actes protocol·laris i/o institucionals organitzats per les unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya, durant el quart trimestre del 2024.**

**Expedient núm. PR-2024-317**

**Primera.- Objecte del servei**

L'objecte del present contracte és el servei de càtering dels actes protocol·laris i/o institucionals, organitzats per les unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya, durant el quart trimestre del 2024.

Per tal de poder dur a terme la realització d'aquestes recepcions, cal contractar una empresa especialitzada que gestioni totes les operacions necessàries des de l'assistència als preparatius de les recepcions fins al desenvolupament de les mateixes. Aquestes operacions inclouen tant el subministrament de begudes i d'aliments (freds i calents), com tota la infraestructura necessària per al bon desenvolupament del servei.

Aquest servei consisteix en prestar els serveis de restauració més idonis segons la tipologia d'esdeveniment, el nombre d'assistents i el lloc on es celebren.

La prestació del servei de càtering inclou els aspectes següents:

- El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels productes alimentaris.
- El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada del mobiliari i estris necessaris (safates, vaixel·la, coberts, cristalleria, taules, cadires, estovalles i tovallons, bufets, paravents, para-sols, estris i instal·lacions per a preparar els aliments que ha de servir l'empresa adjudicatària i altres elements)
- La direcció i supervisió dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui per aconseguir la correcta realització del servei de càtering.

L'objecte d'aquest contracte no inclou els serveis de restauració que s'hagin d'oferir amb motiu d'actes que requereixin contractar un xef de prestigi reconegut.

**Segona.- Director tècnic de l'empresa contractista**

L'empresa contractista designarà, un director tècnic que haurà d'actuar canalitzant la comunicació entre el Departament de la Presidència i l'empresa contractista, com a interlocutor. Aquesta persona o persones hauran de centralitzar les relacions entre l'empresa i els responsables del Departament de la Presidència.

Qualsevol substitució d'aquesta o aquestes persones haurà de ser comunicada als responsables del Departament de la Presidència per al seu coneixement i amb una antelació mínima de deu dies hàbils. Els responsables del Gabinet de Relacions Externes i Protocol i es reserven el dret de demanar la substitució de qualsevol de les persones designades per una altra de la mateixa condició i perfil professional.

Les funcions d'aquest interlocutor son les següents:

- Gestionar totes les peticions de serveis que es sol·licitin i resoldre les incidències de tot ordre que puguin sorgir, a més de lliurar la informació que es sol·liciti en relació al servei i a la subcontractació del personal o empreses subministradores.
- Distribuir el treball entre el personal encarregat de l'execució del càtering i donar les ordres i les instruccions de treball necessàries en relació amb la prestació del servei, tant pel que fa al personal propi com als possibles proveïdors a qui hagi subcontractat o llogat.
- El Director Tècnic haurà d'estar disponible durant la preparació i l'execució del servei per tal de resoldre qualsevol tipus d'incidència que afecti a la seva execució.
- Informar a tot el personal que desenvolupi el servei sobre les normes internes de seguretat, pla d'emergències, llei de residus, circuits interns i d'altre normativa interna que li sigui d'aplicació, pel bon funcionament del servei.
- Coordinar-se amb d'altres proveïdors que prestin un servei aliè a la prestació del servei de càtering però que també intervenen en la realització de l'esdeveniment.
- Avaluar de forma conjunta amb el Departament de la Presidència, l'adequació de cada càtering a les necessitats i característiques de l'esdeveniment concret.

### **Tercera.- Personal que durà a terme la prestació del servei de càtering.**

A banda del director tècnic i dels responsables designats per a cada acte, l'empresa contractista haurà de comptar amb el personal adequat per dur a terme totes les prestacions d'un servei de càtering. En tot cas, s'ha de garantir la ràtio mínima de cambrers detallada en aquest plec (clàusula 4e).

En l'assignació d'aquests recursos, l'empresa ha de tenir en compte que, d'acord amb les necessitats de programació del calendari dels diferents esdeveniments, es podrà donar la coincidència en el mateix dia de diversos serveis de càtering.

Entre el personal empleat per l'empresa contractista o subcontractistes i el Departament de Presidència de la Generalitat de Catalunya no s'estableix ni existirà cap relació de dependència laboral, ni de cap altra mena.

A petició del Departament de la Presidència, l'empresa contractista haurà de lliurar un document en format Excel en el qual es relacionarà tot el personal que presti el servei de càtering. Aquest document d'Excel estarà format per 3 columnes on a la primera hi haurà de constar el nom, a la segona els cognoms, i a la tercera el número del document que acrediti la identitat (DNI o passaport).

Exemple:

NOM	COGNOMS	DOCUMENT IDENTITAT (DNI O PASSAPORT)



Un cop rebut aquest llistat, el Gabinet de Relacions Externes i Protocol el farà arribar als Mossos d'Esquadra per tal que realitzin totes les comprovacions necessàries perquè el personal de l'empresa contractista pugui accedir al Palau de la Generalitat. Un cop fetes totes les comprovacions pertinents, els Mossos d'Esquadra suprimiran totes les dades a les quals tinguin accés i no se'n farà cap més ús. Aquestes dades estaran protegides amb les corresponents mesures de seguretat pel Departament de la Presidència.

El personal destinat a la prestació del servei de càtering haurà d'anar adequadament uniformat, en la forma i criteri que decideixi l'empresa adjudicatària. Aquesta uniformitat anirà a càrrec del contractista i s'haurà de reposar sempre que presenti un aspecte evident de deteriorament. Així mateix, aquest personal haurà de mantenir durant la prestació del servei de càtering les condicions de pulcritud i higiene personal necessàries adequades a l'acte.

Tot el personal destinat a la realització del servei, haurà de portar el sistema d'acreditació o identificació que hagi establert el Departament de la Presidència, que haurà de ser visible en tot moment. L'empresa contractista haurà de portar un control permanent de la qualificació professional d'aquest personal i vetllar perquè compleixin en tot moment amb les normes de seguretat que s'hagin establert.

El personal destinat a la prestació del servei haurà d'atendre als comensals correctament i estar capacitats per atendre els convidats, com a mínim, amb qualsevol de les llengües oficials a Catalunya.

#### **Quarta.- Gestió del servei de càtering**

a) Actuacions preparatòries.

El responsables del Departament de la Presidència comunicaran a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada servei de càtering, en funció del tipus d'esdeveniment i nombre de comensals aproximat per a cadascuna de les recepcions i que pot oscil·lar entre 50 i 500 comensals, depenent de la tipologia d'acte institucional. Només en algun cas molt puntual i excepcional podrà ser un nombre de comensals superior o inferior a aquest barem.

Com a regla general els responsables de les unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència comunicaran a l'empresa contractista amb un mínim de 5 dies naturals, llevats els casos d'urgència, la data concreta i el lloc on hagi de tenir lloc el servei de càtering, així com el nombre aproximat de comensals, per tal que aquesta pugui elaborar, conjuntament o no amb els responsables de Protocol del Departament de la Presidència, la proposta detallada del servei de càtering, que s'haurà de lliurar a aquesta unitat per tal que doni la seva aprovació o introdueixi les modificacions que consideri oportunes.

Les unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència podran requerir de l'empresa contractista justificació documental tant de la procedència o destinació dels productes a servir com de l'experiència professional dels cambres contractats per al servei de càtering.

Com a regla general l'interlocutor de l'empresa contractista, com a mínim 12:00 hores abans de l'esdeveniment que inclou el servei de càtering, ha de proporcionar als responsables de Protocol del Departament de la Presidència, la proposta definitiva del servei de càtering més idoni, d'acord amb la informació facilitada, per tal d'obtenir la conformitat o bé atendre les peticions de canvis fetes pels responsables de Protocol.



No obstant en el cas que l'acte institucional s'hagi de fer en un temps mínim de reacció de 6:00 hores, amb caràcter excepcional i davant de certs imprevistos, es podran fer comandes amb un temps inferior a 12:00 hores.

Si es considera convenient, el Departament de la Presidència podrà requerir a l'empresa contractista, l'elaboració prèvia d'un plànol de distribució de taules que haurà de presentar als responsables d'aquesta unitat per tal que en donin la seva aprovació.

A instàncies dels responsables de Protocol del Departament de la Presidència es pot requerir el tast dels productes a subministrar i servir, així com es pot exigir que hi pugui estar present un representat de l'administració en el procés d'elaboració.

b) Queviures: aliments i begudes:

El menú que es prepari, en funció de les diverses tipologies de recepcions, ha d'oferir els diversos aspectes, seguint l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022:

- Producte fresc, que conservi inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament (entre un 70% i un 90%).

- Producte de qualitat diferenciada, d'especial qualitat acreditada mitjançant una certificació de Denominació d'Origen Protegida (DOP) o Indicació Geogràfica Protegida (IGP), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

- Producte de producció agrària ecològica (PAE), que compleix les condicions establertes en el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment de les condicions com pot ser el logotip comunitari de producte ecològic (entre un 60% i un 75%).

- Producte de producció integrada, que compleix les condicions establertes en el RD 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment de les condicions (entre un 60% i un 75%).

- Producte de venda de proximitat. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar el compliment del [DECRET 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.](#)

- Producte de temporada, fruita i verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim (entre un 60% i un 75%).

- Aquest menú ha de seguir la dieta mediterrània i saludable. Això és una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos.

- Caldrà tenir en compte en la confecció del menú, possibles al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries, la diversitat cultural/religiosa, així com opcions lliures d'alimentació. Per tant,

totes les tipologies de recepció cal que estiguin previstes per a fer en versió completa, com a mínim, per a celíacs, intolerants o al·lèrgics a la lactosa, vegans, vegetarians i halal.

- Vins i caves de proximitat amb relació als llocs on es celebren les recepcions institucionals i amb distintiu “Denominació d’origen” (DO) o “Denominació d’origen qualificada” (DOQ). S’oferirà un mínim de 3 opcions de vi blanc, vi negre i cava per tal que el Gabinet esculli el pertinent per servir.

- Per als cafès i infusions, a part del sucre blanc convencional, també cal oferir sucre morè de canya integral de comerç just i edulcorant apte per a diabètics.

- Receptes tradicionals, plats de cuina que continguin ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el “Corpus del Patrimoni Culinari Català” (entre un 60% i un 75%).

- Productes de comerç just, han de seguir els paràmetres de la resolució del Parlament Europeu 2005/2245 (INI) i l’acreditació ha de ser mitjançant el segell de comerç just Fairtrade, el de l’Organització Mundial del Comerç Just, o per qualsevol altre organisme autoritzat (entre un 60% i un 75%).

En compliment del Reglament UE número 1169/2011, en qualsevol moment es pot exigir a l’empresa adjudicatària informació sobre els al·lèrgens continguts en els aliments i disposar d’una valoració nutricional de cada ració.

c) Estris:

Per tal de reduir la generació de residus, el menjar i les begudes s’han de servir, en funció de les característiques de l’acte, amb coberts, tovallons, etc, de material compostable (d’acord amb la norma UNE-EN 13432:2001), equivalents (reciclable o orgànic) o reutilitzable. Queda totalment prohibit subministrar begudes ni aliments amb envasos de plàstic d’un sol ús així com tampoc es podran utilitzar coberteria, vaixela, gots, copes, palles ni bastonets de plàstic d’un sol ús.

En tots els casos és d’obligat compliment que els refrescos, suc de fruita i cerveses es subministrin en ampolles individuals de vidre.

Cal utilitzar en la prestació del servei neveres i congeladors que no continguin gasos que puguin malmetre la capa d’ozó (HCFCs i HFCs).

Així mateix es podrà requerir de l’empresa contractista justificació documental de la procedència o destinació tant dels productes a subministrar o servir com de tots els mitjans materials a utilitzar en la prestació del servei.

d) Condicions higiènicosanitàries:

L’empresa contractista serà la única responsable de la qualitat dels productes que serveixi i del bon estat dels aliments. Així mateix, haurà de garantir les normes d’higiene alimentària i les condicions organolèptiques i nutritives dels aliments d’acord amb el [Reglament \(CE\) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d’abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris](#), capítol IV de l’annex II (DOUE L 139, 30/04/2004), i les seves afectacions, així com pel Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s’estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials pel transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments de control de conformitat amb les especificacions (BOE núm. 65 de 16/03/2000) i les seves afectacions.



#### d.1.-Transport:

Els receptacles de vehicles o contenidors utilitzats per transportar els productes alimentaris:

- S'hauran de mantenir nets i en bon estat.
- Han d'estar dissenyats i construïts, en cas necessari, de manera que permetin una neteja o desinfecció adequades.
- No s'han d'utilitzar per transportar més que productes alimentaris quan aquests puguin ser contaminats per un altre tipus de càrrega.

Quan s'usin vehicles o contenidors per al transport de qualsevol altra cosa a més de productes alimentaris, o per al transport de diferents tipus de productes alimentaris a la vegada, ha d'haver, en cas necessari, una separació efectiva dels productes.

Els productes alimentaris carregats en receptacles de vehicles o en contenidors s'hauran col·locar i protegir de manera que es redueixi al mínim el risc de contaminació.

Quan sigui necessari, els receptacles de vehicles o contenidors utilitzats per al transport de productes alimentaris hauran de ser capaços de mantenir els productes alimentaris a la temperatura adequada i de manera que es pugui controlar aquesta temperatura.

#### d.2.-Altres condicions específiques:

Els vehicles han de disposar de l'autorització pel transport de peribles (ATP) i estar al dia de la inspecció tècnica de vehicles (ITVE).

d.3.-Higiene dels manipuladors d'aliments (Reglament 852/2004, Annex II, capítol VIII del [Reglament \(CE\) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004](#), relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L 139, 30/04/2004 i correcció d'errades DOUE L 226, 25/06/2004) i les seves afectacions:

Totes les persones que treballin en una zona de manipulació de productes alimentaris hauran de mantenir un elevat grau de neteja i hauran de dur una vestimenta adequada, neta i, si escau, protectora.

Les persones que pateixin o siguin portadores d'una malaltia que pugui transmetre a través dels productes alimentaris, o estiguin afectades, per exemple, de ferides infectades, infeccions cutànies, nafres o diarrea, no estaran autoritzades a manipular els productes alimentaris ni a entrar sota cap concepte en zones de manipulació de productes alimentaris quan hi hagi risc de contaminació directa o indirecta.

Tota persona que es trobi en aquestes circumstàncies i que pugui estar en contacte amb els productes alimentaris no podrà realitzar el servei i ho haurà de posar immediatament en coneixement de l'operador de l'empresa alimentària per tal d'evitar possibles contagis.

Els operadors de l'empresa alimentària han de garantir:



- La supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral
- Que els que tinguin al seu càrrec el desenvolupament i manteniment del sistema d'autocontrol o l'aplicació de les guies pertinents, hagin rebut una formació adequada pel que fa a l'aplicació dels principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC), esmentat en l'apartat 1 de l'article 5 del Reglament 852/2004.
- El compliment de tots els requisits de la legislació oficial relativa als programes de formació per als treballadors de determinats sectors alimentaris.

e) La prestació del servei de càtering.

La prestació del servei pròpiament dita s'ha d'iniciar amb l'antelació suficient abans de l'esdeveniment, la qual cosa comporta que tant el personal com el producte a servir, així com la cristalleria, estovalles, tovallons i la resta de mobiliari i estris hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei, amb un mínim de 2 hores d'antelació abans de l'inici de l'acte.

Durant l'esdeveniment s'haurà de procurar que cap assistent quedi desatès, establint-se una circulació aleatòria d'un nombre de cambrers per tal de complir amb aquesta finalitat. Així mateix l'empresa adjudicatària haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones, essent responsabilitat seva l'incompliment d'aquesta condició.

A l'Annex 1 d'aquest PPT es descriuen les tipologies de servei de càtering a prestar. S'inclou la següent informació:

- Contingut mínim d'aliments a servir per a cada tipologia de recepció: la quantitat de peces o plats a servir per comensal
- Nombre mínim de cambrers per nombre de comensals per a cada tipologia de recepció (expressat com a XX n° cambrers per a XX n° de comensals)
- Subministrament mínim logístic (safates, vaixel·la, coberteria, cristalleria, taules, cadires, estovalles i tovallons, bufets, paravents, para-sols, estris i instal·lacions per a preparar els aliments que ha de servir l'empresa adjudicatària i altres elements)
- Preus unitaris màxims per comensal per a cadascuna de les tipologies de recepció (expressat en €)
- Taula de BEGUEDES: tipologia de begudes a servir per a cada recepció i el nombre mínim de begudes per cada comensal.

Tot i que les tipologies de servei de càtering més habituals que es poden encarregar són les descrites anteriorment, en determinats casos puntuals es pot requerir el servei de càtering per a actes protocol·laris molt concrets del President de la Generalitat de Catalunya o de la Consellera de la Presidència, que no encaixin dins de cap dels supòsits descrites anteriorment. Per tant, en aquests casos s'indicarà a l'empresa contractista quines són les necessitats per a aquella actuació en concret i aquesta haurà de fer una proposta de servei de càtering, en la que s'indicarà també el nombre de cambrers que serviran aquest càtering i l'import total per comensal.

f) Actuacions posteriors a les recepcions institucionals:

Fins que el responsable designat pel Departament de la Presidència no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa contractista no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat.



Un cop finalitzat l'acte o esdeveniment que ha donat lloc al servei de càtering, l'empresa contractista estarà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions, etc, en un termini màxim de 2 h després del servei.

El contractista ha d'assegurar que les deixalles generades segueixen la normativa vigent en matèria de residus així com la normativa interna del Palau per tal de permetre una recollida i tractament selectiu dels residus en compliment de la legalitat (Text refós de la Llei reguladora dels residus, aprovat pel Decret legislatiu 1/2009, de 21 de juliol).

Aniran a càrrec del contractista els desperfectes que s'hagin pogut produir en el mobiliari i estris necessaris, aportats pel contractista en cadascuna de les recepcions, que s'hagin hagut d'utilitzar durant la vigència d'aquest contracte.

#### g) Revisions i control de l'execució del contracte

El Departament de la Presidència pot demanar, en qualsevol moment, les següents actuacions de control i verificació:

- L'empresa contractista restarà subjecte al requeriment per part del Departament de la Presidència de la possibilitat que se li puguin demanar els comprovants corresponents a la compra dels productes alimentaris, en qualsevol moment de l'execució d'aquest contracte.
- L'empresa contractista restarà subjecte a les possibles verificacions dels productes dels seus magatzems en qualsevol moment de l'execució d'aquest contracte.
- L'empresa contractista haurà de preveure la possibilitat que el Departament de la Presidència pugui acordar amb ella visitar les seves instal·lacions en qualsevol moment de l'execució d'aquest contracte.

#### **Cinquena.- Preu del contracte**

El sistema de determinació del preu d'aquest contracte és per preus unitaris: les empreses presentaran les seves ofertes per preus unitaris, d'acord amb el que s'estableix a l'Annex 1 d'aquest PPT.

El valor econòmic d'aquest contracte és el següent:

El valor estimat de contracte (VEC) és de 205.200,00 €, IVA exclòs que correspon al pressupost de licitació sense IVA, més una modificació del 20% corresponent a una eventual modificació del contracte inicial, més l'import de les possibles pròrrogues i afegint l'increment del 20% en concepte d'una eventual modificació d'aquestes pròrrogues.

El pressupost base de licitació és de 20.900,00 €.

El pressupost de licitació és de 19.000,00 € i l'import de l'IVA (10%) és de 1.900,00 €.

Aquest import s'exhaurirà o no, en funció del número de serveis de càtering que requereixi l'administració contractant d'acord amb els preus unitaris expressats en aquest plec i amb l'oferta del contractista d'acord amb les seves necessitats reals. En qualsevol cas, no es garanteix cap volum mínim de despesa.





### **Sisena.- Facturació i forma de pagament del servei**

6.1 L'empresa contractista haurà d'elaborar una factura electrònica per a cada recepció realitzada, especificant l'actuació realitzada, la seva data, en concordança amb el pressupost prèviament aprovat pel Departament de la Presidència; els preus unitaris; el nombre de comensals; el preu total sense IVA; l'import de l'IVA, i el preu total amb IVA i la resta d'informació adient que permeti la seva identificació, respectant en qualsevol cas les dades confidencials.

Cadascuna de les factures serà presentada al Departament de la Presidència per a la seva conformitat.

6.2 L'import total a abonar en cada cas pot variar en funció del nombre de comensals que comporti cada actuació, i es determinarà en relació amb als preus de la llista de preus unitaris del contracte i d'acord amb el pressupost prèviament aprovat pel Departament de la Presidència.

6.3 A part d'incloure l'IVA, les factures hauran de reunir tots i cadascun dels requisits legals i reglamentaris d'aplicació, a més de tots aquells altres que per a la seva tramitació determini o tingui determinats l'Administració de la Generalitat de Catalunya.

### **Setena.-Termini d'execució del contracte**

La vigència del present contracte abastarà des de l'1 d'octubre de 2024, o des de la data de signatura del contracte i fins que s'exhaureixi el pressupost de licitació o, com a màxim, fins el 31 de desembre de 2024.

Es preveu la possibilitat de pròrrogues fins a com a màxim el 31 de desembre de 2026.

### ANNEX 1: Tipologies de recepció i contingut mínim

Nº	NOM DE LA TIPOLOGIA	DESCRIPCIÓ	CONTINGUT MÍNIM ALIMENTS	Nº DE CAMBRERS PER COMENSALS (XX cambrers / XX comensals)	SUBMINISTRAMENT LOGÍSTIC MÍNIM	PREU UNITARI MÀXIM PER COMENSAL (IVA exclòs)
1	Esmorzar/berenar/pausa cafè 1	<b>Àpat a peu dret</b> Cambrers per atendre la barra i la recollida <sup>1</sup>	- 2 tipus d'entrepans - 2 peces brioixeria	1/25	- Barra amb cafetera automàtica - Taules altes de suport (de fusta o amb estovalles)	20,00 €
2	Esmorzar/berenar/pausa cafè 2		- 3 tipus d'entrepans - 3 peces brioixeria			22,00 €
3	Esmorzar/berenar/pausa cafè 3		- 2 tipus d'entrepans - 2 peces brioixeria - 1 broqueta fruita			25,00 €
4	Copa de benvinguda	<b>Àpat a peu dret</b> Tot passat per cambrers combinat amb barra de begudes i taules altes	- 2 snacks - 2 aperitius freds	1/20	- Taules altes de suport per l'aperitiu (de fusta o amb estovalles) - Barra de begudes	25,00 €
5	Piscolabis		- 2 snacks - 4 aperitius freds o calents			30,00 €
6	Piscolabis amb postre		- 2 snacks - 4 aperitius freds o calents - 2 mini postres variats o 1 mini postre + 1 broqueta de fruita			35,00 €
7	Refrigeri complet		- 2 snacks - 4 aperitius freds - 4 aperitius calents			43,00 €
8	Refrigeri complet amb postre		- 2 snacks - 4 aperitius freds - 4 aperitius calents - 2 mini postres variats o 1 mini postre + 1 broqueta de fruita			50,00 €
9	Lunch a peu dret		- 2 snacks - 8 aperitius freds			60,00 €

<sup>1</sup> Puntualment es podria sol·licitar aquesta tipologia en format àpat amb taules i cadires, tot servit per cambrers. En aquests casos caldria incloure taules i cadires per l'àpat amb estovalles.



			<ul style="list-style-type: none"><li>- 5 aperitius calents</li><li>- 3 mini postres variats o 2 mini postre + 1 broqueta de fruita</li></ul>			
10	Bufet	<b>Àpat d'autoservei</b> Taules i cadires per seure. Barra de begudes, taules de bufet pel menjar amb escalfadors. Recollida i suport amb cambrers	<ul style="list-style-type: none"><li>- 4 plats freds (verdures/llegum, pastes/arrossos, amanides, cremes/sopes, ous, amanida variada, verdures/llegums, arrossos, salses, etc.)</li><li>- 4 plats (peix blanc/marisc, peix blau, carn blanca, carn vermella)</li><li>- Postres (patisserie/rebosteria, fruita fresca/seca, làctics)</li><li>- 2 peces de pa per persona (pa blanc i pa integral)</li><li>- Cafès, infusions i llets</li><li>- Mignardises per acompanyar el cafè</li></ul>	1/20	<ul style="list-style-type: none"><li>- Taules i cadires per l'àpat amb estovalles</li><li>- Barra de begudes amb estovalles</li><li>- Taula bufet pel menjar amb estovalles</li></ul>	75,00 €
11	Dinar/sopar protocol·lari	<b>Àpat amb taules i cadires</b> Tot servit per cambrers. L'aperitiu amb taules altes de suport i tot passat per cambrers	<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 snack</li><li>- 3 aperitius freds i calents</li><li>- Primer plat (verdures/llegum, pastes/arrossos, amanides, cremes/sopes i ous)</li><li>- Segon plat (peix blanc/marisc, peix blau, carn blanca, carn vermella)</li></ul>	1/10	<ul style="list-style-type: none"><li>- Taules altes de suport per l'aperitiu (de fusta o amb estovalles)</li><li>- Taules i cadires per l'àpat amb estovalles</li><li>- Sense barra de begudes</li></ul>	90,00 €



			<ul style="list-style-type: none"><li>- Acompanyament del segon plat (buquet d'amanida, verdures/llegums, arrossos, salses, etc.)</li><li>- Postres (patisserie/rebosteria, fruita fresca/seca, làctics)</li><li>- 2 peces de pa per persona (pa blanc i pa integral)</li><li>- Cafès, infusions i llets</li><li>- Mignardises per acompanyar el cafè</li></ul>			
12	Dinar/sopar executiu		<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 snack</li><li>- 3 aperitius freds i calents</li><li>- Primer plat (pasta, amanida o verdura)</li><li>- Segon plat (peix o carn)</li><li>- Postres (fruita fresca o làctics)</li><li>- 2 peces de pa per persona (pa blanc i pa integral, no inferiors a 45 gr.)</li><li>- Cafès, infusions i llets</li><li>- Mignardises per acompanyar el cafè</li></ul>			80,00 €
13	Dinar/sopar tècnic	<b>Àpat amb taules i cadires</b> Tot servit per cambrers	<ul style="list-style-type: none"><li>- Primer plat (pasta, amanida o verdura)</li><li>- Segon plat (peix o carn)</li><li>- Postres (fruita fresca o làctics)</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Taules i cadires per l'àpat amb estovalles</li><li>- Sense barra de begudes</li></ul>	60,00 €

			- 2 peces de pa per persona (pa blanc i pa integral, no inferiors a 45 gr.) - Cafès, infusions i llets			
--	--	--	---	--	--	--

<b>TIPOLOGIA DE BEGUES I QUANTITAT MÍNIMA PER COMENSAL</b>	
<b>GRUP 1 (propostes nº 1 – 3)</b>	<b>GRUP 2 (propostes nº 4 – 13)</b>
- 1 Cafè d'agricultura ecològica, amb i sense cafeïna, incloent llet, beguda vegetal i sucre (blanc i morè) i edulcorant (cafetera automàtica) o - 1 Infusions amb aigües minerals (té, polioli, menta, camamilla) + - 1 Aigües minerals (amb gas i sense) o - Suc de taronja natural	- 2 Copes de cava extra brut nature DO o - 2 Copes de vi blanc o vi negre DO o - 2 Cerveses (amb o sense alcohol) + - 2 Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil o - 2 Refrescos