

Fundació Institut Català d'Investigació Química

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ NO SUBJECTA A REGULACIÓ HARMONITZADA, DE L'ACORD MARC DEL SERVEI DE CÀTERING PER ALS ESDEVENIMENTS QUE ORGANITZA L'INSTITUT CATALÀ D'INVESTIGACIÓ QUÍMICA.

**Lot núm. 1: Servei d'esmorzar i berenar (Coffee break).
Lot núm. 2: Servei de còctel/aperitiu.
Lot núm. 3: Servei de dinar.**

EXP: 18-2024

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ NO SUBJECTA A REGULACIÓ HARMONITZADA, DE L'ACORD MARC DEL SERVEI DE CÀTERING PER ALS ESDEVENIMENTS QUE ORGANITZA L'INSTITUT CATALÀ D'INVESTIGACIÓ QUÍMICA.

1.- Objecte del servei

L'objecte d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques és el de descriure i establir les condicions i característiques tècniques mínimes per a la contractació, mitjançant acord marc, del servei de càtering per als esdeveniments que organitza l'Institut Català d'Investigació Química (ICIQ) distribuït en el següents lots i sublots:

Lot núm. 1: Servei d'esmorzar i berenar (Coffee break).

Lot núm. 2: Servei de còctel/aperitiu.

Lot núm. 3: Servei de dinar:

- Sublot 3-A: Servei de dinar "Finger Food"
- Sublot 3-B: Servei de dinar "Buffet" o Menú

El servei a contractar inclourà el servei de menjars amb ocasió dels esdeveniments que organitza l'ICIQ al llarg de l'any, així com, el seu transport per garantir el nivell de prestacions, la presentació, neteja i recollida, tot el necessari per a mantenir escalfats els plats calents, el parament i mobiliari (en cas de ser necessari) i la continuïtat del funcionament del servei amb compliment del temps de resposta requerit.

2.- Durada del servei

La durada inicial del contracte serà de dos (2) anys, a comptar a partir de l'1 de gener de 2025. Aquest termini serà susceptible de ser prorrogat per un màxim de dos (2) anys més, a raó de dues pròrroques d'un (1) any cadascuna.

3.- Abast del servei. Divisió en lots.

La present licitació ha de respondre a la necessitat de disposar d'un servei de càtering per cobrir les necessitats que sorgeixin durant l'organització d'actes institucionals, reunions, seminaris, conferències, jornades i qualsevol altra activitat que organitzi l'ICIQ a les seves instal·lacions.

L'objectiu del present apartat és establir les condicions en les que s'han de realitzar els serveis d'acord amb els lots del present Plec. Per aquest motiu és realitzarà una relació dels possibles serveis a contractar en cadascun dels lots en què es divideix l'acord marc.

Tot seguit es relacionen de forma enunciativa, no exhaustiva, el detall dels serveis més usuals inclosos en cada un dels lots. Tanmateix, degut a la complexitat, varietat i peculiaritats inherents a la prestació dels serveis resulta impossible detallar-los en la seva totalitat, així com tampoc establir el número de serveis a contractar, que es troben sotmesos a les necessitats de l'ICIQ en cada moment determinat.

Els licitadors podran formular la seva oferta per un o varis lots, sense que sigui obligatòria la licitació de la totalitat dels mateixos.

Els licitadors de l'acord marc hauran de licitar per lots sencers. En el Lot 3, no s'acceptaran ofertes que no incloguin els dos SUBLOTS indicats.

El servei objecte de la present licitació abasta diferents serveis, els quals s'agrupen en els lots que tot seguit es detallen:

Lot núm. 1: Servei d'esmorzar i berenar (Coffee break)

Aquest servei consisteix en un esmorzar o berenar format per begudes i menjar. El preu s'estableix per persona.

D'acord amb les característiques pròpies del Lot i consistent en begudes (fredes i calentes) i assortiment de pastes dolces, fruita i mini entrepans.

Preu màxim per persona 12,00 € IVA no inclòs, com a mínim haurà d'incloure:

- Un cafè, llet, una infusió, una aigua i un suc.
- Assortiment de pastes dolces (mínim 2 peces).
- Una unitat de fruita fresca i 2 unitats de mini entrepans.

Es requereix que les empreses licitadores presentin la seva millor proposta de servei d'esmorzar/berenar que compleixi amb el que s'indica a l'apartat anterior i que no superi 12,00 €/per persona IVA no inclòs.

Els licitadors que presentin una oferta que no compleixi amb aquests requeriments quedaran exclosos del procés de licitació.

En el cas que així es requereixi, s'hauran de poder servir esmorzars i berenars aptes per a persones amb restriccions alimentàries (celíacs, vegans, vegetarians...) o amb al·lèrgies alimentàries. Aquests menús s'han de preparar i servir de forma separada per evitar la contaminació creuada.

Lot núm. 2: Servei de còctel/aperitiu

Aquest servei consisteix en un còctel o aperitiu format per begudes i menjar. El preu s'estableix per persona.

D'acord amb les característiques pròpies del Lot i consistent en begudes (fredes i calentes) i aperitius per picar que es puguin menjar amb els dits.

Preu màxim per persona 10,00 € IVA no inclòs, com a mínim haurà d'incloure:

- Begudes fredes: Refrescos variats sense alcohol i aigua mineral.
- Selecció d'aperitius per picar que es puguin menjar amb els dits.

Indiquem alguns plats que es podrien considerar d'exemple per preparar l'oferta:

- Olives
- Patates xips
- Fruits secs (ametlles i/o avellanes torrades)
- Croquetes
- Broquetes
- Coques salades
- Assortiment de crestes
- Mini canapès

Es requereix que les empreses licitadores presentin la seva millor proposta de servei de còctel/aperitiu, que compleixi amb el que s'indica a l'apartat anterior i que no superi 10,00 €/per persona IVA no inclòs. Aquesta proposta ha d'incloure com a mínim 2 begudes i 3 aperitius diferents per picar per persona.

Els licitadors que presentin una oferta que no compleixi amb aquests requeriments quedaran exclosos del procés de licitació.

En el cas que així es requereixi, s'hauran de poder servir aperitius aptes per a persones amb restriccions alimentàries (celíacs, vegans, vegetarians...) o amb al·lèrgies alimentàries. Aquests menús s'han de preparar i servir de forma separada per evitar la contaminació creuada.

Lot núm. 3: Servei de dinar

Aquest servei consisteix en un dinar format per menjar, begudes i postres. El preu s'estableix per persona. En funció del tipus de servei de dinar que precisa l'ICIQ, el Lot 3 es distribueix en 2 sublots:

SUBLOT A: SERVEI DE DINAR "FINGER FOOD"

D'acord amb les característiques pròpies del LOT 3-A i consistent en una selecció de plats (freds i/o calents) que es puguin menjar amb els dits, a més de les begudes i postres. Preu màxim per persona 25,00 € IVA no inclòs, com a mínim haurà d'incloure:

- Begudes fredes: Refrescos variats sense alcohol i aigua mineral.
- Selecció de plats variats que es puguin menjar amb els dits.
Indiquem alguns plats que es podrien considerar d'exemple per preparar l'oferta:
 - Bol d'amanida
 - Truita de patates
 - Pizza
 - Croquetes
 - Fideuà
 - Broqueta de tomàquet cherry, formatge fresc i oliva sense pinyol
 - Mini hamburguesa
 - Coca d'escalivada
- Postres: S'haurà de poder triar entre fruita i postres dolces.

Es requereix que les empreses licitadores presentin la seva millor proposta de servei "FINGER FOOD", que compleixi amb el que s'indica a l'apartat anterior i que no superi 25,00 €/per persona IVA no inclòs. Aquesta proposta ha d'incloure com a mínim 2 begudes, 6 plats salats i uns postres per persona.

Els licitadors que presentin una oferta que no compleixi amb aquests requeriments quedaran exclosos del procés de licitació.

SUBLOT B: SERVEI DE DINAR "BUFFET" O MENÚ

D'acord amb les característiques pròpies del LOT 3-B i consistent en una selecció de plats a escollir (freds i/o calents) que cada persona es pugui servir i menjar amb el parament disposat, begudes i postres. Aquest sublot també inclou la possibilitat que el dinar consisteixi en un menú, format per beguda, primer plat, segon plat i postres. Preu màxim per persona 30,00 € IVA no inclòs, com a mínim haurà d'incloure:

- Begudes fredes: Refrescos variats sense alcohol i aigua mineral.

- Selecció de plats a escollir, que cada persona es pugui servir, com a mínim 2 primers plats i 2 segons plats, podran ser freds o calents. Els plats calents s'han de presentar de forma que mantinguin la temperatura durant tot el servei.
En el cas de l'opció menú, cada persona haurà de poder triar, com a mínim, entre 2 begudes, 2 primers plats, 2 segons plats i 2 postres.
- Postres: S'haurà de poder triar entre fruita i postres dolces.

En cas que l'opció escollida sigui la de menú i no buffet, abans de les 96 hores prèvies a la celebració de l'esdeveniment, l'ICIQ confirmarà per avançat mitjançant un correu electrònic a l'adreça designada per l'empresa adjudicatària en la seva oferta, els plats escollits pels assistents.

Es requereix que les empreses licitadores presentin la seva millor proposta de servei "BUFFET" i la seva millor proposta de servei MENÚ, que compleixi amb el que s'indica a l'apartat anterior i que no superi cadascuna 30,00 €/per persona IVA no inclòs.

La proposta "BUFFET" ha d'incloure com a mínim 2 begudes, 2 primers plats, 2 segons plats i 2 postres per persona.

La proposta MENÚ ha d'incloure com a mínim 2 begudes, 2 primers plats, 2 segons plats i 2 postres per persona.

Els licitadors que presentin una oferta que no compleixi amb aquests requeriments quedaran exclosos del procés de licitació.

Els licitadors de l'acord marc hauran de licitar per lots sencers. En el Lot 3, no s'acceptaran ofertes que no incloguin els dos SUBLOTS indicats.

En el cas que així es requereixi, s'hauran de poder servir menús aptes per a persones amb restriccions alimentàries (celíacs, vegans, vegetarians...) o amb al·lèrgies alimentàries. Aquests menús s'han de preparar i servir de forma separada per evitar la contaminació creuada.

El preu màxim indicat en cadascun dels Lots i Sublots es refereix al preu màxim per persona (IVA no inclòs) per al servei de càterring detallat en cada lot i sublot.

Cal tenir en compte que en els 3 lots, en els preus màxims fixats per persona estan incloses les següents despeses:

- Transport
- Parament
- Lliurament i recollida

En el cas que l'ICIQ ho consideri convenient, podrà demanar modificacions en els menús proposats per l'empresa adjudicatària.

4.- Característiques del servei aplicables a tots els lots. Obligacions de l'adjudicatari.

Els serveis de càterring es prestaran durant tot l'any a les instal·lacions de l'ICIQ, a l'Av. Països Catalans, 16, 43007 Tarragona.

Excepcionalment, en casos de sol·licitud de servei a l'empresa adjudicatària en altres localitzacions o recintes, l'ICIQ acceptarà modificacions en els menús i preus, sempre que estiguin justificats. Les dues parts establiran les condicions específiques per a portar a terme el servei de càterring, sempre que es respectin els mínims de qualitat i quantitat establerts en

el present plec, i que l'ICIQ sigui prèviament consultat i hagi acceptat expressament aquests canvis.

Abans de les 96 hores prèvies a la celebració de cadascun dels esdeveniments, l'ICIQ formalitzarà la comanda concreta mitjançant un correu electrònic a l'adreça designada per l'empresa adjudicatària en la seva oferta.

En aquest correu electrònic s'indicarà:

- Dia i hora en què ha d'estar servit el servei de càterring.
- Nombre d'assistents.
- Detall del tipus de servei i menú escollit.
- Sol·licitud de mobiliari per al servei de càterring.
- Si hi ha casos especials a tenir en compte en el menú (al·lèrgies, restriccions alimentàries).
- Espai on s'haurà de servir el càterring i instruccions per a l'accés.
- Hora de finalització del servei de càterring i franja horària de recollida.
- Persona responsable de l'ICIQ per al contracte del servei en concret.

La prestació del servei serà obligatòria per a l'adjudicatari sempre que rebi la comanda amb una antelació mínima de 96 hores.

L'ICIQ es reserva el dret de cancel·lar el servei ja sol·licitat, mitjançant correu electrònic, almenys amb 72 hores d'antelació, per causes justificades, sense que això impliqui cap responsabilitat ni obligació d'indemnitzar a l'adjudicatari.

En el cas de requerir un ajust en el nombre de persones a atendre, el dia, el lloc o hora del servei, l'ICIQ podrà comunicar els canvis mitjançant correu electrònic, almenys amb 24 hores d'antelació, sense que això impliqui responsabilitat o penalització.

Definicions per a la interpretació del present Plec:

- **Parament:** plats, gots, coberts, tovallons o qualsevol estri necessari per al consum del menú sol·licitat, forns per a mantenir el menjar calent i/o altra maquinària necessària. Tot el material d'un sol ús utilitzat durant el servei ha de ser de paper, ecològic o reciclat.
- **Neteja / Recollida:** acció de treure les restes i el parament de la sala en la que prèviament s'ha realitzat el servei de càterring corresponent.
- **Mobiliari:** taules i estovalles per a la suficient preparació del servei.

L'adjudicatari haurà de presentar el servei de càterring en la data i hora acordades amb l'ICIQ.

L'empresa adjudicatària haurà de servir els plats amb la suficient previsió per a respectar l'horari establert del servei, mantenint calents els plats del menú que així ho requereixin des del moment de l'inici fins al final del servei.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar un transport adequat dels menús, que garanteixi el nivell de prestacions, tenint en compte la temperatura dels diferents components del menú.

L'empresa adjudicatària haurà de finalitzar el muntatge de l'espai (mobiliari i parament), quan així es precisi, un mínim de 30 min abans de començar el servei de càterring.

La recollida del parament es realitzarà just al finalitzar cada servei de càterring. La recollida del mobiliari es realitzarà després de l'últim servei contractat.

La recollida s'efectuarà el mateix dia del servei i un cop finalitzat, és a dir, quan tots els assistents hagin abandonat l'espai reservat pel servei de càterring.

L'adjudicatari serà el responsable de la correcta gestió dels residus generats durant el servei, haurà de retirar les deixalles i garantir una gestió correcta del seu reciclatge.

Complementàriament al servei de càterring, l'adjudicatari oferirà també el servei de mobiliari que opcionalment, l'ICIQ podrà contractar per als seus esdeveniments.

El servei de mobiliari inclou el transport, muntatge i desmuntatge del mobiliari necessari (taules i estovalles) per al servei de càterring.

L'ICIQ podrà contractar el servei de càterring amb o sense contractar el servei de mobiliari. En cap cas es demanarà el servei de mobiliari sense contractar també el de càterring.

En la prestació dels serveis s'haurà de disposar del personal qualificat necessari per l'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària de cada lot designarà un/a **responsable de coordinació del servei**, que serà l'interlocutor/a amb l'ICIQ quan pugui requerir els seus serveis en relació al funcionament ordinari del servei i el seguiment de la planificació dels treballs que s'encarreguin.

Lot núm. 1: Servei d'esmorzar i berenar (Coffee break)

- El menjar es disposarà en safates comunitàries.
- Les begudes calentes hauran de servir-se amb termos, de forma que mantinguin la temperatura durant tot el servei.
- Les begudes fredes es disposaran sobre la taula.
- S'hauran de proporcionar gots, coberts, plats i tovallons, tenint en compte la quantitat de menús encarregats.
- Tot el material d'un sol ús utilitzat durant el servei ha de ser de paper, ecològic o reciclat.
- Un cop finalitzat el servei de càterring es procedirà a la retirada del parament i restes alimentàries, així com a la neteja de les taules.

Lot núm. 2: Servei de còctel/aperitiu

- El menjar es disposarà en safates comunitàries.
- Les begudes calentes hauran de servir-se amb termos, de forma que mantinguin la temperatura durant tot el servei.
- Les begudes fredes es disposaran sobre la taula.
- S'hauran de proporcionar gots, coberts, plats i tovallons, tenint en compte la quantitat de menús encarregats.
- Tot el material d'un sol ús utilitzat durant el servei ha de ser de paper, ecològic o reciclat.
- Un cop finalitzat el servei de càterring es procedirà a la retirada del parament i restes alimentàries, així com a la neteja de les taules.

Lot núm. 3: Servei de dinar

- **Sublot 3-A: Servei de dinar "Finger Food"**
- **Sublot 3-B: Servei de dinar "Buffet" o Menú**

- Els diferents plats del menú es disposaran en safates comunitàries de manera que cada persona se serveixi el que consideri convenient.
- Els plats calents s'hauran de servir amb les eines necessàries per a què mantinguin la temperatura durant tot el dinar.
- S'hauran de proporcionar plats, coberts, gots, towallons, estris per a servir els diferents plats, setrilleres, sal, pa, etc. Tenint en compte el nombre de menús encarregats.
- Tot el material d'un sol ús utilitzat durant el servei ha de ser de paper, ecològic o reciclat.
- Davant de cada safata es disposarà una targeta indicant el nom del plat en català i anglès.
- Els plats previstos per als comensals amb restriccions dietàries i/o productes al·lèrgens s'hauran d'identificar clarament amb una targeta en català i anglès.
- Un cop finalitzat el servei de càtering es procedirà a la retirada del parament i restes alimentàries, així com a la neteja de les taules.

5.- Execució del contracte.

L'execució del contracte es farà atenent al que es descriu a la CLÀUSULA 25.- CONTRACTACIÓ BASADA EN L'ACORD MARC del Plec de Clàusules Particulars que regeixen per aquesta contractació.

L'adjudicació de l'Acord Marc no dona dret a la prestació dels serveis. Aquesta prestació es produirà en el supòsit que les empreses adjudicatàries de l'Acord marc resultin adjudicatàries dels contractes basats, de conformitat amb el que es determina en els apartats següents. La necessitat de compra és generada per les unitats destinatàries de les prestacions seguint el procediment intern de compres de l'ICIQ.

El present Acord Marc estableix tots els termes per a realitzar la contractació basada. El/s contracte/s s'adjudicaran a l'empresa que hagi presentat les millors condicions de termini, condicions tècniques i econòmiques que en cada moment satisfaci més adequadament les necessitats de l'ICIQ, quedant sempre garantit el crèdit adequat i suficient per a l'import a contractar.

Així doncs, els contractes basats s'adjudicaran d'acord amb les següents normes de tramitació:

1.- Quan l'adjudicació d'algun lot de l'acord marc es fes a un **únic licitador**, l'adjudicació del contracte basat serà directa a aquesta empresa. El/s contracte/s basats s'adjudicaran per comanda. En tot cas, sempre està garantit el crèdit adequat i suficient per a l'import màxim del contracte. Així mateix, es podrà consultar per escrit a l'empresa demanant, si fos necessari, que completi la seva oferta.

2.- Quan l'adjudicació d'algun lot de l'acord marc es fes a **diversos licitadors**, els contractes basats s'adjudicaran per comanda d'acord amb el següents criteris:

2.1.- En primer lloc, si l'import de la comanda no supera els 2.000 € IVA no inclòs, com a norma general, donada l'escassa complexitat de l'encàrrec, s'escollirà a qualsevol empresa homologada de l'acord Marc que compleixi tècnicament amb la necessitat d'aquell moment en termes de preu i condicions del servei. S'aplicaran els preus oferts en l'acord marc sent potestatiu sol·licitar una millora en preu.

2.2.- En segon lloc, si l'import de la comanda supera els 2.000 € IVA no inclòs, obligatòriament es demanarà oferta a **tots els licitadors** homologats del lot en qüestió que

puguin complir tècnicament amb la necessitat generada en el moment d'iniciar la contractació basada, per tal que presentin una oferta aplicant i/o millorant el preu de servei ofert en l'Acord Marc atenent al següent procediment:

Es convocarà el procediment d'adjudicació del contracte basat mitjançant l'enviament, per correu electrònic, d'una invitació a fi i efecte que els licitadors presentin també per correu electrònic, en un termini no superior a cinc (5) dies, una oferta econòmica, igual o inferior a la presentada a l'acord marc i que compleixi amb els criteris d'adjudicació fixats. L'enviament de l'oferta suposa l'acceptació d'aquests criteris d'adjudicació pels adjudicataris de l'acord marc.

En cas de no rebre l'oferta dins del termini indicat s'entendrà que el licitador no vol participar en el procediment de contractació.

El contracte basat s'adjudicarà al licitador que obtingui la millor puntuació. En cas de coincidència total en les ofertes, en el sentit que no hi hagi diferències en condicions econòmiques ni tècniques, s'escollirà l'empresa que hagi rebut la puntuació més alta en la valoració final de l'acord marc. Si aquesta equivalència es repeteix en una futura comanda, s'adjudicarà el contracte basat a l'empresa següent amb millor puntuació de l'acord marc i així successivament.

6.- Normativa vigent en l'elaboració dels menús

Tots els productes servits per l'adjudicatari han de complir tots els aspectes que especifica la normativa vigent sobre la producció, manipulació, etiquetatge, seguretat, higiene i comercialització dels productes alimentaris.

L'adjudicatari haurà de mantenir la qualitat dels productes oferts durant el període de vigència del contracte.

Els proveïdors de l'adjudicatari hauran d'estar acreditats i atènyer-se al que preveu la normativa vigent.

La conservació, l'emmagatzematge dels aliments, la preparació i el servei dels àpats s'ha d'ajustar al que preveu la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que, per a la salut dels usuaris, puguin derivar.

En tot allò no disposat en aquest plec, s'aplicarà l'establert a la normativa higiènic-sanitària que resulti d'aplicació en cada moment.

7.- Prevenció de Riscos Laborals

L'empresa adjudicatària, es compromet a complir amb la normativa vigent, tant laboral com de prevenció de riscos laborals que li sigui d'aplicació i específicament l'article 24 de la Llei 31/1995, de Prevenció Riscos Laborals i el Reial Decret 171/2004 de 30 gener pel qual es desenvolupa l'esmentat article. A tal efecte haurà d'acreditar que compleix amb les seves obligacions relatives a la prevenció de riscos laborals i complimentar la documentació requerida en el Procediment de Coordinació d'Activitats Empresarials (CAE) establert per l'ICIQ i fer-la arribar a l'ICIQ, abans d'iniciar l'activitat adjudicada.

L'ICIQ podrà paralitzar temporalment o definitivament els treballs executats per contractes quan s'incompleixi la normativa vigent en prevenció de riscos laborals i/o procediments que l'ICIQ tingui establerts. Les pèrdues ocasionades per la paralització, correran a càrrec de l'empresa adjudicatària sense perjudici de les reclamacions que l'ICIQ pogués interposar. Les infraccions greus o l'acumulació d'infraccions lleus podran ser causa de resolució de contracte.

8.- Mesures mediambientals

L'adjudicatari haurà d'adoptar les pràctiques de treball i utilitzar els materials i productes químics que siguin menys perjudicials pel medi ambient. En els processos de treball haurà d'adoptar bones pràctiques ambientals en el consum de recursos (aigua, electricitat, ...) i respectar la legislació medioambiental, principalment en matèria d'eliminació de residus i vertits. El desembalatge i recollida de residus generats durant la prestació del servei correrà a càrrec de l'adjudicatari. L'adjudicatari retirarà els residus del centre i en farà un tractament responsable d'acord amb la legislació vigent.

La Unitat de Seguretat, Qualitat i Medi Ambient de l'ICIQ servirà com a canal per a la resolució de qualsevol problema ambiental que pugui originar-se. A més, l'adjudicatari haurà de col·laborar i respectar les recomanacions que en aquesta matèria es poden establir per part de l'ICIQ.

9.- Pressupost de licitació i valor estimat del contracte.

El pressupost de licitació de cada lot de l'Acord marc ha estat calculat partint de la previsió dels possibles serveis a contractar, no estant obligat l'Institut Català d'Investigació Química a contractar un determinat número o import de serveis, sinó únicament els que efectivament siguin necessaris, sense que per aquest motiu l'adjudicatari tingui dret a percebre cap indemnització o compensació.

El pressupost de licitació per dos (2) anys de contracte és de 49.000,00 € (IVA no inclòs) i el valor estimat total del contracte queda fixat en 98.000,00 € (IVA no inclòs) atenent a la següent distribució:

Concepte	Pressupost de licitació estimat (IVA exclòs) 1any	Pressupost de licitació estimat (IVA exclòs) 1any	Valor Estimat (IVA exclòs) en cas de pròrroga 2 anys	Valor Estimat TOTAL (IVA exclòs)
Lot núm. 1: Servei d'esmorzar i berenar (Coffee break)	9.000,00 €	9.000,00 €	18.000,00 €	36.000,00 €
Lot núm. 2: Servei de còctel/aperitiu	2.000,00 €	2.000,00 €	4.000,00 €	8.000,00 €
Lot núm. 3: Servei de dinar				

- Sublot 3-A: Servei de dinar "Finger Food"	7.500,00 €	7.500,00 €	15.000,00 €	30.000,00 €
- Sublot 3-B: Servei de dinar "Buffet"	6.000,00 €	6.000,00 €	12.000,00€	24.000,00 €

Aquest valor estimat fa referència a l'import global i màxim de l'Acord Marc tenint en compte la seva durada màxima, en el cas que sigui acordada la pròrroga de dos (2) anys, prorrogables any a any.

Els diferents tipus de servei de càteríng que precisa l'ICIQ es basen en el tipus d'esdeveniments que organitza i el pressupost de licitació de cada lot de l'Acord marc ha estat calculat partint de la previsió dels possibles serveis a contractar en 1 any:

Concepte	Nombre màxim de serveis previstos per 1 any	Nombre màxim de persones previstes per esdeveniment	Preu màxim per servei	Pressupost de licitació estimat (IVA exclòs) 1any
Lot núm. 1: Servei d'esmorzar i berenar (Coffee break)	30	25	12,00 €	9.000,00 €
Lot núm. 2: Servei de còctel/aperitiu	10	20	10,00 €	2.000,00 €
Lot núm. 3: Servei de dinar				
- Sublot 3-A: Servei de dinar "Finger Food"	15	20	25,00 €	7.500,00 €
- Sublot 3-B: Servei de dinar "Buffet"	10	20	30,00€	6.000,00 €

10.- Facturació

L'adjudicatària facturarà els serveis realitzats un cop verificades amb el responsable del contracte que les tasques són correctes.

El pagament es realitzarà dins del termini de trenta (30) dies a comptar des de la recepció de la factura corresponent al lliurament del servei, en la qual s'inclouran totes les dades que siguin necessàries d'acord amb les disposicions tributàries vigents i la descripció completa dels serveis prestats.

Les factures incorporaran el número de comanda que prèviament haurà facilitat l'ICIQ.

Tarragona, 26 d'agost de 2024.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Laura Hernández', written over a horizontal line.

Sra. Laura Hernández
Responsable Impacte, Comunicació i Estratègia
Fundació Institut Català d'Investigació Química.