



PLEC TÈCNIC QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING I RESTAURACIÓ DEL CONGRÉS XL Simposio Nacional de la Unión Científica Internacional de Radio (URSI 2025), MITJANÇANT LOTS

LOT 1: SERVEI DE CÀTERING DEL SOPAR INAUGURAL PER AL CONGRÉS XL Simposio Nacional de la Unión Científica Internacional de Radio (URSI 2025)

1. ABAST DEL CONTRACTE

La Fundació URV és la responsable de l'organització del congrés URSI 2025. Aquest congrés tindrà lloc a Tarragona del 3 al 5 de setembre de 2025. En el desenvolupament d'aquest congrés està previst un sopar inaugural. Aquest sopar tindrà lloc al Camp de Mart de Tarragona el 3 de setembre de 2025. El congrés és una plataforma per a debatre, intercanviar experiències i obrir possibilitats de col·laboració entre els diferents grups de treball existents en àrees TIC de l'enginyeria i de les ciències experimentals i d'ells amb la indústria. Es fa necessari el proveïment de càtering perquè els assistents puguin fer el sopar.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és el servei de càtering del sopar inaugural del Congrés URSI 2025, que es realitzarà el 3 de setembre de 2025, segons descripció tècnica recollida a la clàusula 6 del plec de prescripcions tècniques.

CPV: 55300000-3 Serveis de restaurant i de subministrament de menjars

3. DESTINATARIS DEL CONTRACTE

Els destinataris del contracte són els participants en el CONGRÉS XL Simposio Nacional de la Unión Científica Internacional de Radio (URSI 2025). Es preveu l'assistència aproximada de 300 persones al congrés.

4. LLIURAMENT

El servei es realitzarà al Camp de Mart de Tarragona. El sopar serà a la part superior, l'espai en forma de mijta lluna que hi ha darrera les cadires, i que està sota la carpa.

5. PERÍODE DE PRESTACIÓ

La prestació del servei començarà a comptar des del dia següent a la formalització del contracte fins al 3 de setembre de 2025.



6. REQUERIMENTS TÈCNICS DEL SERVEI

Els requeriments tècnics dels serveis objecte del contracte són els següents:

A. SOPAR INAUGURAL

Aquest servei, que es portarà a terme el 3 de setembre, L'oferta gastronòmica haurà d'incloure un mínim de vuit elaboracions salades tipus *finger food*, amb qualitat gourmet i una presentació cuidada i elegant. Aquestes elaboracions han d'incloure productes premium, com per exemple pernil ibèric de gla tallat al moment, mini tosts amb foie, bombons de formatge amb fruits secs, culleretes amb tàrtars o similars. Almenys tres de les opcions han de ser calentes —com ara mini croquetes gourmet, broquetes de carn o peix o mini canelons—, i han de servir-se en punts estratègics per evitar cues. També s'ha d'oferir com a mínim dues opcions per a persones vegetarianes o veganes, una opció lliure de gluten i una altra adaptada a intoleràncies habituals (com lactosa o fruits secs). Es garantirà la traçabilitat dels aliments i una senyalització clara i visible dels al·lèrgens i restriccions dietètiques de cada plat. Pel que fa a les postres, se n'oferiran tres tipus diferents amb una presentació acurada, de les quals almenys una ha de ser a base de fruita fresca natural, mentre que les altres poden incloure opcions com mousse, pastisseria individual o dolços creatius. A més, s'oferirà pa variat de qualitat, amb opcions integrals o sense gluten disponibles segons la demanda. En relació amb les begudes, es posarà a disposició dels comensals, de manera fluida i sense generar cues, cava brut nature o similar de qualitat contrastada (servit en copes de vidre), vi blanc i negre amb denominació d'origen (mínim Catalunya o equivalent), així com refrescos i aigua mineral (amb i sense gas), tot servit a temperatura adequada i en espais habilitats per evitar aglomeracions.

El sopar estarà preparats a l'inici de cada servei, i els cambrers només retiraran plats buits i reposaran menjar.

NECESSITAT DE MATERIAL

El licitador haurà de subministrar els estris necessaris pel desenvolupament dels àpats, que inclourà obligatòriament la vaixella, cobrateria, cristalleria, estovalles, mobiliari i equipament per mantenir els aliments i begudes a la temperatura adequada. No es contempla la utilització de vaixella d'un sol ús.

PERSONAL

Les necessitats mínimes de personal són les següents:

- Un coordinador del servei.
- 1 cambrer / personal de cuina per cada 15 comensals per al sopar
- Personal suficient per fer el muntatge i desmuntatge de tot el material amb agilitat.

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ



A. Oferta econòmica (fins a 55 punts): Preu unitari:

Serveis	Puntuació per preu unitari
SERVEI DE SOPAR AL CAMP DE MART	Fins a 55 punts

B. Criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor:

B.1.- PROPOSTA TÈCNICA DEL SERVEI: fins a 45 punts.

B.1.1.- Proposta gastronòmica. Es valorarà la qualitat i coherència de la proposta gastronòmica, tenint en compte la varietat i l'originalitat dels menús, la incorporació de plats basats en la gastronomia tradicional catalana i de la demarcació, l'ús de productes de proximitat, frescos, de temporada i de qualitat contrastada, així com l'oferta detallada per a dietes especials (vegetariana, vegana, sense gluten, etc.). També es tindrà en consideració l'equilibri entre tradició i innovació gastronòmica, i aquells elements que aportin un valor afegit a l'experiència del sopar institucional, com ara el maridatge i la presentació dels plats), d'acord amb el punt 6 del plec de prescripcions tècniques: fins a 25 punts.

B.1.2.- Proposta logística i de servei (tipologia de mobiliari, decoració, nombre de cambrers): fins a 15 punts.

B.1.3.- Mesures destinades a evitar el malbaratament alimentari, com per exemple establir una política per donar aliments segurs i no consumits a bancs d'aliments locals, refugis o altres organitzacions benèfiques, servir els aliments en rondes basades en l'assistència real i la demanda, evitant així la preparació excessiva: fins a 5 punts.

Per tal que es pugui valorar l'oferta econòmica, l'empresa licitadora cal que hagi obtingut una puntuació mínima de 25 punts en els criteris qualitatius, aquells que depenen d'un judici de valor (subjectius) i els automàtics que no siguin econòmics a assolir. Les ofertes que no arribin als 25 punts seran considerades tècnicament inacceptables i excloses de la licitació.

7. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

El desglossament de despesa del servei és el següent:

Serveis	Unitats (comensals) x (dies)	Preu unitari de licitació € sense IVA	Preu total sense IVA	TOTAL 10 % IVA inclòs
SERVEI DE SOPAR AL CAMP DE MART	300(u)	59,00 €	17.700,00 €	19.470,00 €
Total			17.700 €	19.470,00 €



El pressupost base de licitació es xifra en un import total de 17.700,00 €, més la part corresponent d'IVA aplicable legalment. En tot cas, cal recordar que aquest pressupost base de licitació té caràcter orientatiu i no vinculant. El pressupost global màxim de licitació està condicionat al nombre d'unitats executades per la FURV. El pressupost estimat de la FURV té caràcter orientatiu, i no existeix l'obligació d'esgotar l'import esmentat. La licitació del present contracte es realitzarà atenent a l'import individual de les unitats efectivament executades del servei.

PREUS UNITARIS MÀXIMS

L'oferta econòmica s'ha de fer en base als següents conceptes:

Serveis	Preu unitari de licitació € sense IVA
SERVEI DE SOPAR AL CAMP DE MART	59 €

L'entitat contractant no estarà obligada a esgotar la totalitat del pressupost base de licitació, sinó que únicament se li facturaran les prestacions efectivament executades sobre la base dels preus unitaris oferts.

8. DIRECCIÓ I INTERLOCUCIÓ DELS TREBALLS

La supervisió i direcció d'aquest contracte, així com la resolució de qualsevol consulta que pogués suscitar-se respecte a la seva execució correspondrà a l'Oficina de Congressos de la FURV.

Així mateix, totes les actuacions que realitzi l'empresa adjudicatària s'hauran de dur a terme sota la supervisió i amb el coneixement previ de l'Oficina de Congressos de la FURV.

9. SISTEMA ECONOMIC I FACTURACIÓ

El contracte fixarà els preus unitaris de cada servei, segons les ofertes presentades. El nombre de comensals final dependrà del nombre final d'inscripcions, i es confirmarà a l'empresa adjudicatària el dia 31 de juliol del 2025.

L'empresa adjudicatària haurà de facturar els serveis a la finalització de l'esdeveniment.

10. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei en les dates indicades, de conformitat amb la planificació conjunta de cadascuna de les parts, elaborada abans de l'inici dels serveis i segons les necessitats de la FURV.



LOT 2: SERVEI DE RESTAURACIÓ DEL SOPAR DE GALA PER AL CONGRÉS XL Simposio Nacional de la Unión Científica Internacional de Radio (URSI 2025)

1. ABAST DEL CONTRACTE

La Fundació URV és la responsable de l'organització del congrés URSI 2025. Aquest congrés tindrà lloc a Tarragona del 3 al 5 de setembre de 2025. En el desenvolupament d'aquest congrés està previst un sopar de gala. Aquest sopar tindrà lloc el 4 de setembre de 2025. El congrés és una plataforma per a debatre, intercanviar experiències i obrir possibilitats de col·laboració entre els diferents grups de treball existents en àrees TIC de l'enginyeria i de les ciències experimentals i d'ells amb la indústria. Es fa necessari el proveïment de restauració perquè els assistents puguin fer el sopar de gala.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és el servei de restauració del sopar de gala del Congrés URSI 2025, que es realitzarà del 4 de setembre de 2025, segons descripció tècnica recollida a la clàusula 6 del plec de prescripcions tècniques.

CPV: 55300000-3 Serveis de restaurant i de subministrament de menjars

3. DESTINATARIS DEL CONTRACTE

Els destinataris del contracte són els participants en el CONGRÉS XL Simposio Nacional de la Unión Científica Internacional de Radio (URSI 2025). Es preveu l'assistència aproximada de 300 persones al congrés.

4. LLIURAMENT

Instal·lacions del restaurant de l'adjudicatari.

5. PERÍODE DE PRESTACIÓ

La prestació del servei començarà a comptar des del dia següent a la formalització del contracte fins al 4 de setembre de 2025.

6. REQUERIMENTS TÈCNICS DEL SERVEI

Els requeriments tècnics dels serveis objecte del contracte són els següents:

B. SOPAR DE GALA

Aquest servei, que es portarà a terme el 4 de setembre.

1. Requeriments mínims del menú



Els licitadors hauran de presentar una proposta gastronòmica formal i de qualitat per a un sopar de gala assegut, amb servei a taula i basada en cuina d'autor, que compleixi com a mínim els següents requisits:

Menú elaborat amb ingredients de primera qualitat, prioritzant productes de proximitat, de temporada i, en la mesura del possible, amb origen a la província de Tarragona.

El sopar haurà d'incloure aperitius (snacks i entrants fred i calents, recomanable 4 de cada tipus), primers i segons plats (2 a escollir), postres i servei complet de begudes.

El menú haurà d'incloure opcions específiques per a dietes especials (vegetariana, vegana, celíaca, sense lactosa, etc.) i per a restriccions per motius culturals o religiosos, degudament detallades.

El servei inclourà aigües, refrescos, cafès i "petit fours".

2. Requeriments de l'espai i desenvolupament del servei

El sopar se celebrarà en format de gala, amb taules rodones i servei a taula, no en format còctel.

El restaurant ha de tenir capacitat real per acollir com a mínim 350 persones assegudes amb comoditat.

El restaurant ha de disposar de zona escènica per a un petit concert o actuació musical, amb equipament tècnic bàsic de so i il·luminació.

L'espai ha de comptar amb accés adaptat a persones amb mobilitat reduïda i serveis sanitaris adequats.

El restaurant ha de garantir l'aparcament per a un mínim de 5-7 autocars i diversos vehicles particulars.

La ubicació que prestarà el servei ha d'estar a menys de 10 km del centre de Tarragona (agafant de referència la ubicació de la celebració del congrés, Palau Firal i de Congressos de Tarragona) i fàcilment accessible.

Es valorarà que l'espai compti amb zones a l'aire lliure per oferir una benvinguda o aperitiu previ, i amb espai cobert o carpes en cas de mal temps.

NECESSITAT DE MATERIAL

El licitador haurà de subministrar els estris necessaris pel desenvolupament dels àpats, que inclourà obligatòriament la vaixel·la, coberteria, cristalleria, estovalles, mobiliari i equipament per mantenir els aliments i begudes a la temperatura adequada. No es contempla la utilització de vaixel·la d'un sol ús.



PERSONAL

Les necessitats mínimes de personal són les següents:

- Un coordinador del servei.
- 1 cambrer / personal de cuina per cada 15 comensals per al sopar
- Personal suficient per fer el muntatge i desmuntatge de tot el material amb agilitat per a 350 persones i per servir el sopar.

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

C. Oferta econòmica (fins a 55 punts): Preu unitari:

Serveis	Puntuació per preu unitari
SERVEI DE SOPAR DE GALA	Fins a 55 punts

D. Criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor:

B.1.- PROPOSTA TÈCNICA DEL SERVEI: fins a 45 punts.

B.1.1.- Proposta gastronòmica. Es valorarà, en el seu conjunt, un menú basat en la gastronomia tradicional del territori, elaborada amb productes de proximitat, de temporada i de qualitat contrastada. Es valorarà que el menú inclogui una àmplia varietat de plats freds i calents, entrants, principals i postres, amb presència destacada d'aliments típics de la demarcació. Fins 25 punts

La proposta incorpora també opcions adaptades a dietes especials (vegetariana, vegana, intoleràncies), garantint que tots els comensals puguin gaudir d'un menú complet i equilibrat. Fins 2,5 punts

Es prioritzarà l'ús de productes amb certificació de proximitat o D.O. catalana, així com vins del territori. Fins a 2,5 punts

B.1.2.- Proposta logística i de servei: Fins a 15 punts.

- Es valorarà la tipologia de mobiliari, decoració i presentació i elegància del parament. Fins 5 punts
- Es valorarà el nombre de cambrers i atenció a sala pel sobre de l'exigit. Fins a 5 punts
- Espai i entorn. Es valorarà que l'espai compti amb zones a l'aire lliure per oferir una benvinguda o aperitiu previ, i amb espai cobert o carpes en cas de mal temps. Fins a 5 punts.



Juntament amb la proposta tècnica, l'empresa licitadora haurà d'acreditar documentalment que el restaurant i la ubicació on es prestarà el servei compleix amb els requisits mínims del plec de prescripcions tècniques.

Per tal que es pugui valorar l'oferta econòmica, l'empresa licitadora cal que hagi obtingut una puntuació mínima de 25 punts en els criteris qualitatius, aquells que depenen d'un judici de valor (subjectius) i els automàtics que no siguin econòmics a assolir. Les ofertes que no arribin als 25 punts seran considerades tècnicament inacceptables i excloses de la licitació.

7. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

El desglossament de despesa del servei és el següent:

Serveis	Unitats (comensals) x (dies)	Preu unitari de licitació € sense IVA	Preu total sense IVA	TOTAL 10 % IVA inclòs
SERVEI DE SOPAR de GALA	350(u)	90,00 €	31.500,00€	34.650,00 €
Total			31.500,000 €	34.650,00€

El pressupost base de licitació es xifra en un import total de 31.500,00 €, més la part corresponent d'IVA aplicable legalment. En tot cas, cal recordar que aquest pressupost base de licitació té caràcter orientatiu i no vinculant. El pressupost global màxim de licitació està condicionat al nombre d'unitats executades per la FURV. El pressupost estimat de la FURV té caràcter orientatiu, i no existeix l'obligació d'esgotar l'import esmentat. La licitació del present contracte es realitzarà atenent a l'import individual de les unitats efectivament executades del servei.

PREUS UNITARIS MÀXIMS

L'oferta econòmica s'ha de fer en base als següents conceptes:

Serveis	Preu unitari de licitació € sense IVA
SERVEI DE SOPAR DE GALA	90,00 €

L'entitat contractant no estarà obligada a esgotar la totalitat del pressupost base de licitació, sinó que únicament se li facturaran les prestacions efectivament executades sobre la base dels preus unitaris oferts.



8. DIRECCIÓ I INTERLOCUCIÓ DELS TREBALLS

La supervisió i direcció d'aquest contracte, així com la resolució de qualsevol consulta que pugués suscitar-se respecte a la seva execució correspondrà a l'Oficina de Congressos de la FURV.

Així mateix, totes les actuacions que realitzi l'empresa adjudicatària s'hauran de dur a terme sota la supervisió i amb el coneixement previ de l'Oficina de Congressos de la FURV.

9. SISTEMA ECONOMIC I FACTURACIÓ

El contracte fixarà el preu unitari del servei, segons les ofertes presentades. El nombre de comensals final dependrà del nombre final d'inscripcions, i es confirmarà a l'empresa adjudicatària el dia 31 de juliol del 2025.

L'empresa adjudicatària haurà de facturar els serveis a la finalització de l'esdeveniment.

10. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei en les dates indicades, de conformitat amb la planificació conjunta de cadascuna de les parts, elaborada abans de l'inici dels serveis i segons les necessitats de la FURV.