

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES**CONTRACTE RESERVAT DEL SERVEI DE CÀTERING PER A LA IV
JORNADA DE NETWORKING DE L'AGÈNCIA DE RESIDUS DE
CATALUNYA, PREVISTA PER EL 29 D'OCTUBRE DE 2025, A L'ESPAI
BITAL.****1. Objecte del contracte**

L'objecte del present contracte és la prestació, amb reserva a entitats previstes a la Disposició addicional IV de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, del servei de càtering per a la IV Jornada de Networking de l'Agència de Residus de Catalunya (ARC), que se celebrarà el 29 d'octubre de 2025 a l'Espai Bital, ubicat al carrer de José Agustín Goytisolo, 22-28, 08908 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona).

2. Descripció del servei

El servei de càtering comprendrà la preparació, transport, muntatge, servei i neteja i recollida dels àpats següents:

- Cafè de benvinguda (esmorzar lleuger)
- Pausa-cafè a mig matí (break d'esmorzar)
- Dinar, a peu dret tipus "*finger food*"

Aquests serveis s'hauran de prestar dins l'horari i espais que l'òrgan de contractació determinarà amb suficient antelació, i hauran d'adaptar-se a les necessitats de l'activitat programada.

3. Nombre estimat de comensals

El nombre estimat de persones a servir és de 260 comensals. Aquesta xifra pot variar, i s'indicarà la confirmació definitiva amb una antelació mínima de 7 dies naturals.

4. Requeriments mínims del servei

L'empresa licitadora haurà de garantir, com a mínim, els aspectes següents:

- Subministrament de menús de qualitat, prioritzant productes de proximitat, frescos i de temporada.
- Inclusió d'opcions per a dietes especials (vegetariana, vegana, sense gluten, altres intoleràncies o al·lèrgies alimentàries degudament comunicades).
- Provisió de begudes adequades per a cada servei: cafès, infusions, succhs naturals, aigua i refrescos.
- Servei de personal suficient per atendre amb eficàcia i fluïdesa els comensals previstos.
- Subministrament de tota la infraestructura necessària (parament, estovalles, cobrteria, gots, plats, etc.) amb caràcter reutilitzable o compostable, i exclouent expressament els productes d'un sol ús de plàstic.
- Compliment de tota la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, higiene i manipulació d'aliments, així com prevenció de riscos laborals i normativa sanitària.
- Coordinació amb el personal de l'ARC per garantir l'adequada logística de muntatge, servei i recollida del material utilitzat.
- Punt d'atenció per gestionar incidències de darrera hora, especialment vinculades a intoleràncies alimentàries comunicades el mateix dia.

Contingut mínim dels àpats:

Cafè de benvinguda. Aquest àpat ha d'incloure per comensal:

- Begudes: cafè, infusions, aigua mineral, succhs de fruita naturals variats.
- 2 peces de brioixeria mini, dolces i salades variada, inclouent opcions sense gluten.
- Opcions de fruita fresca variada tallada.
- Llet i begudes vegetals (sense lactosa, soja, civada o similars).

Pausa-cafè (esmorzar mig matí). Aquest àpat ha d'incloure per comensal:

- Begudes: cafè, infusions, aigua mineral, succhs de fruita naturals. Inclou sucre (blanc i morè) i edulcorant (tipus estèvia o similar) a granel o similar.
- 3 entrepans petits variats (amb pa blanc i també pa integral, amb varietats que incloguin carn, vegetarians i sense gluten).
- 2 peces de mini brioixeria, dolça i salada.
- Opcions de fruita fresca de temporada.
- Llet i begudes vegetals. (sense lactosa, soja, civada o similars).

Dinar. Aquest àpat del dinar a peu dret tipus “*Finger Food*” ha d’incloure per comensal:

- 6 plats-aperitius de degustació FREDS, per triar-ne d’entre 10 (entre els que hi haurà 2 de carn, 3 de peix o marisc i 5 d’hortalisses, verdures, pasta, llegums o formatges)
- 4 plats-aperitius de degustació CALENT, per triar-ne d’entre 8 (entre els que hi haurà mínim 2 de carn i 2 de peix o marisc)
- 3 peces de mini postres, per triar-ne d’entre 6 (entre els que hi haurà mínim 3 de fruita de temporada i una opció sense gluten).
- Acompanyaments suficients i equilibrats (verdures, amanides, guarnicions)
- Begudes incloses durant el dinar: aigua i refrescos.
- Parament necessari: plats, gots, coberts, estovalles, etc., amb caràcter reutilitzable o compostable.

El servei s’haurà de prestar amb cambrers i en format còctel amb passis.

5. Pressupost màxim de licitació

L’import màxim de licitació s’estableix en **50 euros per comensal (IVA exclòs)** per a la **totalitat dels tres àpats previstos** (cafè de benvinguda, pausa-cafè i dinar).

Es desglossa de la següent manera:

	Preu màxim unitari per àpat	Número de comensals	TOTAL
CAFÈ DE BENVINGUDA	5,00 €	260	1.300,00 €
PAUSA-CAFÈ MIG MATÍ	10,00 €	260	2.600,00 €
DINAR	35,00 €	260	9.100,00 €
TOTAL			13.000,00 €
SERVEIS (cambrers, paraments, muntatge i desmuntatge)	2.000,00€		2.000,00€
TOTAL			15.000,00 €

Les empreses licitadores hauran de presentar la seva oferta desglossada per comensal i per àpat, d’acord amb la legislació vigent en matèria de contractació pública.

Pressupost base del contracte:

- Pressupost base: 15.000,00 €
- IVA: 1.720,00 €
- Pressupost total: 16.720,00 €

6. Condicions d'execució

- L'empresa adjudicatària haurà de garantir la total instal·lació, muntatge i recollida del servei dins els horaris i espais facilitats per l'òrgan contractant.
- Neteja dels espais
- El servei es prestarà amb la màxima diligència i qualitat.
- Es podrà requerir la presentació d'una proposta detallada de menú, amb antelació mínima de 15 dies naturals, per la seva validació prèvia per part de l'òrgan contractant.
- En cas de modificació del nombre de comensals, l'adjudicatari haurà de poder adaptar el servei a la xifra definitiva comunicada com a mínim 7 dies abans de l'acte.

7. Normes de seguretat alimentària

L'empresa adjudicatària haurà de complir estrictament la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i higiene, inclosa la legislació sobre manipulació d'aliments i protecció de la salut pública.

Tots els productes i matèries primeres hauran d'acomplir el Reglament (CE) 852/2004, la normativa sanitària vigent a Catalunya (Decret 92/2015) i les Instruccions del Servei d'Inspecció sanitària, i caldrà mantenir la cadena de fred entre 0 °C i 4 °C des de l'origen fins al servei.

En concret:

- Estarà obligada a disposar del registre sanitari vigent i degudament actualitzat.
- Tot el personal que hagi de manipular aliments haurà d'estar en possessió del carnet o certificació vigent de formació en matèria de manipulació d'aliments.
- L'adjudicatària serà responsable de garantir que els aliments servits compleixen totes les condicions de salubritat, traçabilitat i etiquetatge.

L'ARC es reserva el dret a requerir, en qualsevol moment, inspeccions o controls sanitaris durant la prestació del servei.

8. Requisits de les persones professionals

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar un nombre suficient de persones professionals per atendre els 260 comensals de forma fluida i eficient.

- Establir a una persona coordinadora: coordinació amb la persona de l'ARC que correspongui per garantir l'adequada logística de muntatge, servei i recollida de material utilitzat.
- Nombre mínim de cambrers: mínim 1 cambrer per cada 20 comensals durant el servei del dinar.
- Uniformitat: totes les persones professionals hauran de portar una uniformitat correcta, neta, i identificada amb el logotip de l'empresa adjudicatària.
- Idiomes: el personal haurà d'atendre i parlar el català i el castellà, per garantir una correcta comunicació amb els assistents.

9. Muntatge i desmuntatge

L'empresa adjudicatària serà responsable del muntatge, organització, servei i posterior desmuntatge i neteja de l'espai de servei de càtering, respectant els horaris establerts per l'òrgan contractant.

- El muntatge s'haurà de finalitzar com a mínim 30 minuts abans de l'inici de l'acte.
- El desmuntatge haurà de dur-se a terme de manera coordinada amb l'ARC, sense interferir en el desenvolupament de la jornada ni causar molèsties als participants.
- Tot el material, equipaments i infraestructures provisionals aportats pel contractista hauran de ser retirats al final del servei, deixant l'espai en perfectes condicions de neteja.

10. Garanties i assegurances

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil vigent, amb cobertura suficient per a possibles danys personals o materials derivats de la prestació del servei, per un import mínim de 15.000,00 €.

A més, serà responsable de complir tota la normativa de prevenció de riscos laborals i disposar de la documentació acreditativa relativa a la Seguretat Social, contractes i cotitzacions del personal que participi en el servei.

L'òrgan contractant podrà requerir en qualsevol moment la presentació de còpia de les pòlisses d'assegurança i certificats de pagament actualitzats.

11. Gestió de residus i compromís de sostenibilitat ambiental

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la correcta gestió dels residus generats durant la prestació del servei, d'acord amb la normativa vigent en matèria de medi ambient i residus. En concret:

- L'empresa adjudicatària haurà de recollir, separar i lliurar correctament els residus segons fraccions (matèria orgànica, envasos lleugers: plàstics, llaunes i brics, paper/cartró, vidre i resta).
- Tot el material de parament utilitzat haurà de ser reutilitzable o compostable, excloent expressament articles de plàstic d'un sol ús no compostables.
- L'empresa licitadora s'haurà de coordinar amb el gestor de residus de l'espai on es realitzi l'esdeveniment, si n'hi ha, per garantir la correcta separació i lliurament dels residus generats.
- Es fomentarà la mínima generació de residus, prioritzant productes amb el menor embalatge possible i amb criteris de proximitat i temporada.
- S'haurà d'evitar el malbaratament alimentari, i s'acceptarà la possibilitat de preparar "packs" per al reaprofitament si fos viable i autoritzat per l'ARC.

12. Responsabilitat

L'empresa serà l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que se'n derivin per a la salut dels destinataris. Igualment, serà també responsable de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.

Autocontrol i control de qualitat. L'empresa haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, aplicant per a tal fi el personal i materials necessaris per garantir un bon servei.

ANNEX MODEL OFERTA ECONÒMICA

El Sr./La Sra. amb NIF núm., en nom propi / en representació de l'empresa, CIF núm., domiciliada a, CP, carrer, núm., adreça electrònica:, assabentat/da de les condicions exigides per a optar a la contractació relativa a (consignar objecte del contracte), es compromet a portar-la a terme amb subjecció als plecs de prescripcions tècniques particulars i de clàusules administratives particulars, que accepta íntegrament:

Proposició econòmica:

CRITERI 1: PREU

	Preu unitari màxim (IVA exclòs)	Preu unitari ofert (IVA exclòs)	Comensals	Tipus % IVA	Import IVA	TOTAL
CAFÈ DE BENVINGUDA	5,00 €	____€	260	10%	____€	____€
PAUSA-CAFÈ MIG MATÍ	10,00 €	____€			____€	____€
DINAR	35,00 €	____€			____€	____€
SUBTOTAL SERVEI D'ÀPATS	50,00 €	____€			____€	____€
SERVEIS AUXILIARS (cambrers, paraments, muntatge i desmuntatge)	2.000,00€	____€	--	21%	____€	____€
TOTAL PRESSUPOST	---	____€		---	____€	____€

CRITERI 2: ÚS ALIMENTS DE PROXIMITAT

S'entén com a aliment de proximitat aquells productes agroalimentaris produïts, transformats i comercialitzats dins del territori català o a menys de 100 km del lloc de celebració de l'acte.

Es prioritzarà la presència de productes que acreditin l'origen local, especialment si provenen de circuits curts de comercialització (com cooperatives agrícoles locals, petits productors o mercats de proximitat reconeguts).

	OFERTA DEL LICITADOR (marcar amb una X només 1 opció*)	A títol informatiu (indicar quins aliments)
Ús de 3 o més aliments		
Ús de 2 aliments		

Caldrà adjuntar documentació acreditativa d'aquest criteri d'adjudicació.

**En cas que no marqueu (X) en cap opció o que marqueu més d'una, s'entendrà que no oferiu aquest productes de proximitat i obtindreu 0 punts.*

JUSTIFICACIÓ DEL CRITERI:

L'empresa haurà de presentar i adjuntar en la seva oferta econòmica, com a Annex, una taula detallada on s'indiqui:

- Nom del producte
- Tipus (fruita, làctic, beguda, carn, verdura, llegum)
- Proveïdor
- Localització del proveïdor.

CRITERI 3: ÚS DE PRODUCTES ECOLÒGICS

S'entén com a producte ecològic aquell producte agrícola o alimentari cultivat o produït a Catalunya seguint pràctiques d'agricultura ecològica, és a dir, que respecta els cicles naturals de la terra, sense l'ús de pesticides químics, fertilitzants sintètics o transgènics. Els productes ecològics catalans porten el segell CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), que certifica que compleixen les normes europees de producció ecològica.

	OFERTA DEL LICITADOR (marcar amb una X només 1 opció*)	A títol informatiu (indicar quins aliments)
Ús de 3 o més aliments		
Ús de 2 aliments		

Caldrà adjuntar documentació acreditativa d'aquest criteri d'adjudicació.

**En cas que no marqueu (X) en cap opció o que marqueu més d'una, s'entendrà que no oferiu aquests productes ecològics i obtindreu 0 punts.*

JUSTIFICACIÓ DEL CRITERI:

L'empresa haurà de presentar en la seva oferta econòmica, com a Annex, una taula detallada on s'indiqui:

- Nom del producte
- Tipus (fruita, làctic, beguda, carn, verdura, llegum)
- Proveïdor
- Certificació ecològica (nom de l'organisme)
- Número de registre/identificació

CRITERI 4: ÚS DE PRODUCTES DE COMERÇ JUST

S'entén com a producte de comerç just aquells productes alimentaris que disposin de certificació reconeguda, com ara:

- Fairtrade
- WFTO (Organització Mundial del Comerç Just)

- EquiMercado, IDEAS, o altres entitats membres de la Coordinadora Estatal de Comerç Just

	OFERTA DEL LICITADOR (marcar amb una X només 1 opció*)	A títol informatiu (indicar quins aliments)
Ús de 3 o més aliments		
Ús de 2 aliments		
Ús de 1 producte		

Caldrà adjuntar documentació acreditativa d'aquest criteri d'adjudicació.

**En cas que no marqueu (X) en cap opció o que marqueu més d'una, s'entendrà que no oferiu aquest producte de comerç just i obtindreu 0 punts.*

JUSTIFICACIÓ DEL CRITERI:

L'empresa haurà de presentar en la seva oferta econòmica, com a Annex, una taula detallada on s'indiqui:

- Nom del producte
- Tipus (fruita, làctic, beguda, carn, verdura, llegum)
- Proveïdor
- Certificació reconeguda de comerç just (Fairtrade, WFTO, Equimercado o altre equivalent)

CRITERI 5: UTILITZACIÓ DE VEHICLES DE TRANSPORT MENYS CONTAMINANTS QUE MILLORIN EL DISTINTIU AMBIENTAL MÍNIM

	OFERTA DEL LICITADOR (marca amb una X només una opció*)
Vehicle amb distintiu ambiental tipus C	
Vehicle amb distintiu ambiental tipus ECO	
Vehicle amb distintiu ambiental tipus O	

**En cas que no marqueu (X) en cap opció o que marqueu més d'una, s'entendrà que no oferiu un vehicle menys contaminant*

JUSTIFICACIÓ DEL CRITERI:

L'empresa haurà de presentar en la seva oferta econòmica, com a Annex, el Certificat ambiental del vehicle o còpia del distintiu DGT/Fitxa tècnica del vehicle.