



Diputació de Girona

Núm. Expedient 2025 / 10956

Títol: Contractar el servei de càteríng per a l'esmorzar de Nadal de la Diputació de Girona l'any 2025

UACG: Gabinet de Presidència / 001

Data: 19/11/2025

GR/ te

QUADRE DE CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

Servei de càteríng per a l'esmorzar de Nadal de la Diputació de Girona

1. OBJECTE DEL CONTRACTE. CODI CPV. DURADA.

L'objecte del contracte és el servei de càteríng per a l'esmorzar de Nadal dels treballadors/es de la Diputació de Girona que tindrà lloc a la mateixa seu durant el matí del 18 de desembre de 2025.

CPV: 55100000-1 (servei d'hostaleria)

Durada: 18 de desembre de 2025

2. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES.

L'esmorzar ha servir, a peu dret, serà per a 350 persones al patí exterior de la Diputació de Girona (Pujada St. Martí 4 17003 Girona) amb format bufets amb servei de cambrers, i ha d'incloure el següent:





	Requisits mínim de personal, si es requereix	Requisits mínims menús	Requisits mínims de parament i eines de treball, si es requereix
Categoria 1. Esmorzar format peu dret	Rang (>300 pax): Mínim 10 cambrers /ajudants de cambrer segons número de comensals.	Líquids: - Cafè, cafè amb llet / infusions, amb llet natural o vegetal i opció de llet sense lactosa. Caldrà incloure endolcidor (sucre i sacarina). - Aigua mineral - Suc/s Solíds: - 4 entrepans mini x pax (variats embotits i formatge) - 4 peces dolces (brioixeria/pastisseria) x pax Menú adaptat sense gluten per 10 pax.	Parament: - Vaixel·la, gots i tasses, cobrteria o parament d'un sol us de material 100% reciclable adaptat a les necessitats del menú. - Tovallons de paper reciclat Altres materials: - Cafetera, escalfadors, bullidors i altres electrodomèstics que requereixi el servei.

La durada dels serveis dependrà de la naturalesa de cada acte o esdeveniment, tenint en compte que els mateixos hauran d'estar preparats amb l'antelació suficient perquè el servei estigui a punt 20 minuts abans de l'hora fixada d'inici, mantenint la temperatura dels productes que ho requereixin fins el moment de ser servits.

El pressupost del servei no inclou: Lloguer de mobiliari que s'haurà d'acordar amb la Diputació de Girona segons servei sol·licitat.

3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI.

L'adjudicatari es compromet a ser a la seu de la Diputació a l'hora indicada per a poder fer el parament del servei, així com a complir tant les especificacions tècniques detallades anteriorment com les que el responsable del contracte li pugui traslladar.

- El servei es realitzarà amb tipus buffet amb servei, incloent la recollida del material brut per part de l'empresa adjudicatària.





- Servei de cambrers uniformats d'acord amb els usos i la pulcritud exigida en el sector hostaler
- L'empresa adjudicatària subministrarà el parament de plats i coberts d'un sol ús que siguin necessaris.
- S'ha de procurar utilitzar el màxim de productes reutilitzables i, a el cas de les begudes, retornables per minimitzar la generació de residus. Si s'opta per l'opció de productes de «usar i llençar», es pot enfocar des de dues perspectives: l'ús de productes de plàstic amb un sistema de dipòsit, perquè la recollida sigui centralitzada i es pugui fer la recollida selectiva eficaçment; o l'ús de productes de paper/cartró o compostables que es recullin un únic contenidor juntament amb les restes de menjar constituint una única fracció biodegradable sense haver de fer una altra recollida selectiva.
- L'empresa adjudicatària recollirà i s'emportarà tot les deixalles una vegada finalitzat el servei.

4. LLOC I FORMA DE PAGAMENT.

El pagament del servei es realitzarà mitjançant factura electrònica que s'haurà de presentar el mateix dia un cop el responsable del contracte hagi pogut constatar que es compleixen les especificacions contractades.

5. PRESSUPOST BASE DE LA LICITACIÓ. PREU. TIPUS IVA.

Pressupost base de licitació: 5.075,00 €

IVA: 10%

Preu: 5.582,50 €

Preu unitari: 14,50 € (IVA no inclòs)

6. CRITERIS AUTOMÀTICS DE VALORACIÓ.

Criteri 1: Preu 60 punts

Criteri 2: Varietat de productes 40 punts

a) Ús de productes de productes de producció local i/o de qualitat diferenciada.

- 1 producte: 2 punts
- De 2 a 3: 5 punts
- 5 o més: 10 punts





b) Ús de productes Girona-Excel·lent, segell de qualitat agroalimentària de la Diputació de Girona (gironaexcellent.cat) o similars

- 1 producte: 4 punts
- De 2 a 3: 10 punts
- 4 o més: 20 punts

c) Elements de valor afegit al menú: es valorarà la incorporació de productes típics del moment de celebració del servei o altres complements gastronòmics que enriqueixin l'experiència del menú. Exemples: torrons, neules, dolços artesans de proximitat, begudes especials de temporada o altres productes similars.

- 1 producte: 2 punts
- De 2 a 3: 5 punts
- 4 o més: 10 punts

Observacions: Els productes proposats han de ser coherents amb el menú i, preferiblement, de proximitat o artesanals. Els productes similars o de la mateixa família només es comptabilitzaran com una unitat.

Per a poder valorar els tres apartats del criteri 2 caldrà presentar, juntament amb el pressupost, la proposta en què hi consti el producte el màxim detallat possible (indicant la marca, origen, etc.)

CONDICIONS RELATIVES A LA QUALITAT ALIMENTARIA

L'empresa adjudicatària haurà de conservar la documentació que justifiqui la procedència i origen dels productes utilitzats per al servei de càteríng, que podrà ser requerida en qualsevol moment.

