



**Núm. expedient:** SER2026-001

**Centre orgànic:** Fundació Institut d'Investigació i Innovació Parc Taulí

**Responsable:** Lola Prados Cazorla

## 1. Objecte del contracte

La present licitació té per objecte la contractació per la prestació de serveis de càterring pels actes (cursos, reunions, seminaris, jornades i congressos o esdeveniments similars) organitzats per la Fundació Institut d'Investigació i Innovació Parc Taulí (I3PT), que es duguin a terme a qualsevol dels edificis del Consorci Corporació Sanitària Parc Taulí i, excepcionalment, en altres localitzacions de la província de Barcelona, però sobretot del Vallès Occidental.

La prestació del servei de càterring inclou els aspectes següents:

- Preparació, elaboració i transport.
- Muntatge, neteja i recollida del càterring, en cas de ser necessari.
- Servei de cambrers, en cas de ser necessari.
- 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 càterring.

## 2. Característiques tècniques

L'empresa adjudicatària haurà de poder prestar, sota petició, un servei de càterring per a actes (cursos, reunions, seminaris, jornades, congressos o esdeveniments similars) que se celebrin dins i fora de les instal·lacions dels edificis del Consorci Corporació Sanitària Parc Taulí de Sabadell.



L'empresa adjudicatària haurà de prestar tot tipus de serveis de càterring sense que hi hagi un quòrum mínim de persones, i fins a un màxim de 300 persones, que dependrà de la tipologia d'acte.

El servei de càterring s'ha de prestar amb criteris de màxima eficiència, puntualitat i qualitat. S'ha d'iniciar amb l'antelació suficient abans de l'esdeveniment, la qual cosa comporta que tant el personal (en cas de ser necessari) com el producte a servir, així com estovalles, tovalloons, gots i la resta de mobiliari i estris, han d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei, en l'horari establert.

En l'assignació d'aquests recursos, l'empresa haurà de preveure la possible coincidència de diversos serveis de càterring en un mateix dia i adaptar els recursos en funció de les necessitats.

En concret, l'empresa adjudicatària haurà de complir amb els següents requeriments:

### 2.1. Gestió del servei

#### a) Actuacions preparatòries

El servei de càterring s'haurà de prestar amb criteris de màxima eficiència, puntualitat i qualitat.

Com a regla general, la persona responsable de I3PT comunicarà a l'empresa contractista amb un mínim de cinc (5) dies naturals (llevat els casos d'urgència), la data concreta, el lloc on es realitza el servei de càterring, així com el nombre aproximat de comensals, per tal que aquesta pugui elaborar la proposta detallada del servei de càterring, que s'haurà de lliurar a aquesta unitat per tal que doni la seva aprovació o introdueixi les modificacions que consideri oportunes.

Pel que fa a les sol·licituds urgents (amb caràcter excepcional i davant de certs imprevistos), l'empresa ha de disposar de la capacitat per atendre peticions en un termini màxim de dotze (12) hores, comptades des que es rep la petició fins al lliurament del corresponent càterring (tot adaptant la proposta culinària en funció de la disponibilitat de l'empresa en aquell moment). Per a les peticions urgents, l'empresa adjudicatària haurà de facilitar una persona de contacte amb qui fer les corresponents peticions.

El lloc de l'acte es detallarà en cada proposta. En cas que el servei es realitzi fora dels edificis del Consorci Corporació Parc Taulí de Sabadell el preu del transport es calcularà de la següent manera: tenint en compte que el transport del càterring fins als edificis de la Corporació Parc Taulí de Sabadell queda inclòs en el preu del servei, en cas que la distància entre l'empresa adjudicatària i el lloc on es realitzi el càterring sigui superior a aquesta es calcularà el preu del transport en funció de la diferència de Km existents.



Es pot requerir a l'empresa adjudicatària que realitzi una visita presencial prèviament a l'acte per establir les necessitats concretes del servei.

L'I3PT podrà requerir un tast previ dels productes a subministrar i servir.

S'haurà de garantir una quantitat suficient de menjar i beguda per cobrir el nombre estimat de participants, amb un marge de seguretat per a imprevistos.

**b) Aliments i begudes**

Els productes que formin part del menú ha de complir amb els següents aspectes:

- 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) o bé amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.
- Producte de producció agrària ecològica, 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 (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 (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 (entre un 60% i un 75%).

Aquest menú ha de seguir la dieta mediterrània. 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, els problemes de celiaquia, al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries, i la diversitat cultural/religiosa.

- 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.



- El menjar subministrat s'elaborarà en locals i establiments de l'empresa, essent responsabilitat de la mateixa tot el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments. A tal efecte, l'empresa estarà inscrita al registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments, o equivalent.

c) Estris

Per tal de reduir la generació de residus, el menjar i les begudes s'han de servir, sempre que sigui possible per les característiques de l'acte amb coberts, tovallons, etc... de material compostable i reutilitzable.

Cal utilitzar en la prestació del servei neveres i congeladors, en cas de ser necessari, 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 higienicosanitàries

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.

e) Condicions higienicosanitàries en matèria de 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, 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.

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

f) Prestació del servei de càterring

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 el parament de taules i la resta de mobiliari i estris hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei, en l'horari establert en funció de la tipologia de servei de càterring:

- Esmorzar/pausa cafè
- Berenar/pausa cafè
- Copa de cava
- Lunch a peu dret

Tots els serveis hauran d'estar preparats amb 45 minuts d'antelació.

En cas que el servei contractat requereixi cambrers, 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.

En funció de la tipologia dels serveis, la ràtio mínima de cambrers per comensal ha de ser la següent:

- Esmorzar/pausa cafè – 1 cambrer per cada 40 comensals
- Berenar/pausa cafè - 1 cambrer per cada 40 comensals
- Copa de cava - 1 cambrer per cada 40 comensals
- Lunch a peu dret – 1 cambrer per cada 30 comensals



g) Actuacions posteriors als actes

En el cas que el servei contractat requereixi la recollida de tots els elements del servei i residus generats, s'haurà de dur a terme en el termini màxim de vint-i-quatre (24) hores, des de que la persona responsable per part de l'I3PT dona per conclòs l'esdeveniment i ordena la recollida i retirada.

El contractista ha d'assegurar que les deixalles generades segueixen la normativa vigent en matèria de residus (Text refós de la Llei reguladora dels residus, aprovat pel Decret legislatiu 1/2009, de 21 de juliol).

## 2.2. Tipologia de càterin

Es preveu la prestació dels següents tipus de càterin:

- Esmorzar/pausa cafè
- Berenar/pausa cafè
- Copa de cava
- Lunch a peu dret

El detall dels tipus de càterin objecte del present contracte és:

|                       | Menjar                                                                                                                        | Beguda                                                                                                       | Preu màxim per persona (sense IVA) |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Esmorzar / pausa cafè | 3 Varietats de mini entrepans (1 dels quals ha de ser com a mínim de pernil salat) o brioxeria salada<br>2 Pastes dolces      | Cafès i infusions<br>Llet de vaca<br>begudes vegetals<br>Sucres/sacarines<br>Sucs variats<br>Aigües minerals | 7,5€                               |
| Berenar / pausa cafè  | 3 Varietats de mini entrepans (1 dels quals ha de ser com a mínim de pernil salat) o brioxeria salada<br>o<br>2 Pastes dolces | Cafès i infusions<br>Llet i begudes vegetals<br>Sucres/sacarines<br>Sucs variats<br>Aigües minerals          | 7,5€                               |
| Copa de cava          | 3 varietats aperitius (cruixents, fruits secs, olives...)                                                                     | Cava                                                                                                         | 5,00€                              |
| Lunch a peu dret      | Mínim 8 peces per persona que ha de constar d'aperitius freds i calents.<br>Postres (peça dolça o fruita)                     | Aigües minerals<br>Refrescos variats                                                                         | 15,00€                             |



Tot i que les tipologies de servei de càtering més habituals que es poden sol·licitar són les descrites anteriorment, en determinats casos puntuals es pot requerir el servei de càtering per a actes que no encaixin dins de cap dels supòsits descrits 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.

S'accepten propostes de millora en el servei de càtering, d'acord amb la seva tipologia, per part de l'empresa contractista.

### **2.3. Personal per part de l'empresa contractista**

#### **2.3.1. Responsable de contacte**

L'empresa contractista designarà un responsable de contacte per a la gestió dels serveis. Qualsevol canvi en aquesta designació haurà de ser comunicat prèviament.

El responsable designat assumirà les funcions següents:

- La persona responsable de l'I3PT comunicarà a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada servei de càtering i les seves característiques.
- La persona responsable de l'empresa contractista, ha de gestionar totes les peticions de serveis que es sol·licitin mitjançant l'elaboració d'un pressupost per cada servei, on ha de constar: data i hora del servei, lloc d'entrega, nombre de comensals, descripció dels productes i preu unitari, el preu total sense IVA i el preu total amb IVA, i la resta d'informació adient que permeti la seva identificació.

La persona responsable de l'I3PT enviarà l'acceptació del pressupost o les esmenes oportunes.

- Proporcionar la informació necessària sobre el servei, incloent-hi la subcontractació del personal o proveïdors, en cas de ser-hi.
- Assignar i coordinar les tasques entre el personal encarregat de l'execució del càtering.
- Estar disponible durant la preparació i l'execució del servei per gestionar qualsevol incidència.
- Coordinar-se amb d'altres proveïdors implicats en l'esdeveniment.
- Avaluar, conjuntament amb la persona responsable de l'I3PT, l'adequació del servei a les necessitats de cadal'esdeveniment.
- Assegurar una comunicació fluida i resposta ràpida davant d'imprevistos.

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

A banda del responsable de contacte 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, en cas de ser necessaris, detallada en aquest plec.

En cas de ser necessari, l'empresa contractista haurà de garantir la disponibilitat del personal necessari per a la prestació del servei, i aquest haurà d'anar adequadament uniformat, segons els estàndards establerts per l'empresa adjudicatària. L'uniforme serà responsabilitat del contractista i s'haurà de reposar en cas de deteriorament. Així mateix, durant el servei, el personal haurà de mantenir unes condicions d'higiene i presentació adequades, i haurà d'oferir un tracte professional i respectuós, amb capacitat per atendre'ls en qualsevol de les llengües oficials a Catalunya.

#### **2.4. Cancel·lació del servei**

Si l'I3PT es veu obligat a anul·lar l'encàrrec d'un servei per canvis sobrevinguts o per imprevistos, ho comunicarà a l'empresa contractista amb la màxima antelació i com a mínim 48 hores abans del servei. En aquest cas, no es podrà facturar cap servei.

En les cancel·lacions amb menys de 48h, que es presenti en cas de força major i/o emergència, aliens tant a l'I3PT com a l'empresa contractista, que impossibilita la prestació del servei, podrà facturar aquelles despeses que li hagi generat l'encàrrec així com els productes peribles que no siguin susceptibles de reaprofitament o conservació, sempre amb la deguda justificació i prèvia validació del responsable de l'encàrrec. En el cas del productes peribles facturables, si es valora que pot ser viable el seu reaprofitament, es pactarà les condicions de la seva entrega.

### **3. Altres compromisos del contractista**

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

L'empresa adjudicatària ha de garantir que disposa de diferents opcions dietètiques especials (problemes de celiaquia, al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries). L'I3PT, es compromet a facilitar la informació necessària per tal que l'empresa adjudicatària pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requeriments.

La presentació dels aliments haurà de ser atractiva i adequada a la tipologia d'esdeveniment (esmorzars, dinars, berenars, còctels...).

S'haurà de garantir una quantitat suficient de menjar i beguda per cobrir el nombre estimat de participants, amb un marge de seguretat per a imprevistos.





Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de garantir la conservació de la temperatura adequada dels aliments en tot moment.

La presentació dels aliments i del servei haurà d'estar alineada amb la imatge institucional de l'esdeveniment.

Qualsevol sanció derivada d'incompliments, serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària.

L'empresa contractista ha d'estar inscrita, segons les característiques de l'activitat realitzada, en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

L'empresa contractista ha de disposar d'un programa d'autocontrol elaborat seguint el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) per oferir garanties sanitàries dels productes alimentaris que produeix o comercialitza (Reglament 852/2004).

En relació amb la 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.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir especial cura de protegir eficaçment els aliments, des de la seva recepció fins als punts de consum, contra tot risc de deteriorament o contaminació, adoptant les mesures necessàries i adequades.

El contractista ha de disposar de l'informe favorable de supervisió completa del sistema d'autocontrol emès pels serveis oficials de control competents durant tota la vigència del contracte, així com realitzar tots els controls, registres i verificacions que estiguin establerts en el Sistema d'Autocontrol Sanitari, que s'acreditarà, sempre que li sigui requerit per l'I3PT.

Els operadors de l'empresa alimentària han de garantir:



- Els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació dels aliments fins al moment del consum.
- La supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral
- El compliment de tots els requisits de la legislació oficial relativa als programes de formació per als treballadors de determinats sectors alimentaris.

#### **4. Termini d'execució**

La vigència del present contracte abastarà des de l'1 de maig de 2026, o des de la data de signatura del contracte, si aquesta fos posterior i fins que s'exhaureixi el pressupost de licitació o, com a màxim, fins el 31 de desembre de 2026.

Es preveu la possibilitat de dues pròrroques anuals, durant els anys 2027 i 2028.