



PLEC TÈCNIC PER AL SERVEI DE CÀTERING PER AL CONGRÉS XX Chemometrics in analytical chemistry International conference (CAC 2026)

1- ABAST DEL CONTRACTE

La Fundació URV és la responsable de l'organització del congrés CAC 2026, que tindrà lloc a Tarragona del 29 de juny al 3 de juliol de 2026. Aquest congrés constitueix una plataforma internacional per a l'intercanvi de coneixement, la promoció de col·laboracions i la presentació dels darrers avenços en quimiometria i enfocaments basats en dades aplicats a les ciències analítiques. Atesa la durada de l'esdeveniment i la programació continuada de sessions al llarg de la jornada, es fa necessari el proveïment d'un servei de càtering que permeti cobrir els àpats dels assistents dins del mateix recinte del congrés.

2- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte de serveis és l'execució del servei de càtering del Congrés CAC 2026, que es realitzarà del 29 al 3 de juliol del 2026, segons descripció tècnica recollida a la clàusula 5 del plec de prescripcions tècniques.

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

No es preveu la divisió en lots del present contracte. Atesa la naturalesa del servei, el contracte requereix ser realitzat com una unitat d'execució i no és susceptible la realització independent de cada una de les parts mitjançant la divisió en lots. Això respon a la voluntat expressa d'unificar els serveis, dins de l'actual estructuració de l'equipament, i de la necessitat de què aquests treballin sota una mateixa coordinació.

3- DESTINATARIS DEL CONTRACTE

Els destinataris del contracte són els participants en el CONGRÉS XX Chemometrics in analytical chemistry International conference (CAC 2026)

LLIURAMENT

Palau de Congressos de Tarragona. El Palau de Congressos disposa d'un acord marc amb tres proveïdors homologats per al servei de càtering i cafeteries. Atès aquest fet, s'articula aquest procediment negociat sense publicitat per drets exclusius, tramitació ordinària i regulació no harmonitzada amb conformitat amb el que s'estableix a l'article 168.a.2n LCSP.

Tots els serveis es prestaran a la planta -2 del Palau de Congressos de Tarragona.

4- PERÍODE DE PRESTACIÓ



La prestació del servei començarà a comptar des del dia següent a la formalització del contracte fins 3 de juliol del 2026.

5- REQUERIMENTS TÈCNICS DEL SERVEI

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

A. SERVEI DE COFFEE BREAK MATINS (4)

Aquest servei, que es portarà a terme els dies 30, 1, 2, 3 de juliol, ha de contenir opcions de mini entrepans, cafès i infusions, descafeïnats, llet, llets vegetals i aigua (no es poden oferir ampolles de plàstic). Cal incloure opcions per vegetarians, vegans i intolerants a algun aliment. No s'han d'oferir suc de fruita envasats.

B. SERVEI DE COFFEE BREAK TARDA (3)

Aquest servei, que es portarà a terme els dies 30, 1, 2 de juliol, ha de contenir opcions de bolleria dolça (mini croissants, ensaimades, donuts...), cafès i infusions, descafeïnats, llet, llets vegetals, suc de fruita i aigua. Cal incloure opcions per vegetarians, vegans i intolerants a algun aliment.

C. SERVEI DE DINARS A PEU DRET (3)

Aquest servei es portarà a terme els dies 30, 1, 2 de juliol. Els comensals han de poder menjar a peu dret, per tant les preparacions han de permetre servir-ho i menjar-ho d'aquesta manera. El mobiliari ha de permetre que els comensals tinguin taules de suport (mínim una taula cada 12 participants). Els menjars estaran sobre les taules a l'inici del servei. Hi ha d'haver un nombre suficient de cadires (mínim 15% dels comensals) a disposició de les persones que ho necessitin.

Hi ha d'haver mínim 6 opcions (menjars) diferents per servei (que es puguin menjar a peu dret, tipus pica-pica), amb quantitats suficients. Com a mínim una (recomanable 2) de les opcions ha de ser calenta, que els participants podran recollir en zones habilitades (que han de ser suficients per no generar cues). Hi ha d'haver 2 postres (almenys un d'ells fruita fresca natural), pa, cafès i infusions. Per beure hi ha d'haver vi blanc, negre, refrescos i aigua, que els participants podran recollir en zones habilitades (que han de ser suficients per no generar cues). També s'ha de disposar d'opcions per vegetarians, vegans i intolerants a algun aliment. S'haurà de variar substancialment el menú per cada dia del congrés, per tal de que no sigui el mateix dinar cada dia.

Tant els coffee breaks com els dinars estaran 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 vaixela, cobreteria, cristalleria, estovalles, mobiliari i equipament per mantenir els aliments i begudes a la temperatura adequada. No es contempla la utilització de vaixela d'un sol ús.



PERSONAL

Les necessitats mínimes de personal són les següents:

- Un coordinador del servei.
- 1 cambrer / personal de cuina per cada 25 comensals per al coffee break
- 1 cambrer / personal de cuina per cada 15 comensals per al dinar buffet
- 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 per cada tipologia d'àpat sobre el preu de la proposta tècnica de servei:

Serveis	Puntuació per preu unitari
SERVEI DE COFFEE BREAK MATINS	Fins a 10 punts
SERVEI DE COFFEE BREAK TARDA	Fins a 10 punts
SERVEI DE DINARS BUFFET A PEU DRET	Fins a 35 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 (fins a 25 punts)

- Integració de gastronomia tradicional i de la demarcació (fins a 6 punts)
Es valorarà la presència de plats típics de la zona, ús de receptes o tècniques locals, explicació del vincle territorial.
- Varietat dels menús (Fins a 5 punts)
Es valorarà la diversitat d'opcions (freds/calents, textures, ingredients), equilibri nutricional general i adaptació a diferents moments del servei (per tipologia d'àpat).
- Atenció a dietes especials (Fins a 5 punts)
Es valorarà l'existència de versions adaptades, claredat en la descripció d'ingredients i alternatives.
- Qualitat dels productes (Fins a 5 punts)
Es valorarà la identificació de productes de qualitat (IGP, DO, ecològics...), explicació de l'origen i característiques, garanties sobre frescor i manipulació.
- Productes locals i de temporada (Fins a 4 punts)
Es valorarà la proximitat de productes locals, adaptació del menú a la temporada.



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

- Tipologia i qualitat del mobiliari (Fins a 6 punts)
Es valorarà els tipus de taules, cadires, estovalles, parament, els materials, ergonomia i adequació a l'acte.
- Decoració i presentació de l'espai (Fins a 4 punts)
Es valorarà la coherència estètica, els elements decoratius (centres de taula, senyalètica, il·luminació...), adaptació a l'estil de l'esdeveniment.
- Dotació de cambrers i servei (Fins a 5 punts)
Es valorarà el nombre de cambrers per assistents (per damunt de l'exigit), explicació de funcions i rol.

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.

6- 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 COFFEE BREAK MATINS	250 (u) X 4 dies	10 €	10.000,00 €	11.000,00 €
SERVEI DE COFFEE BREAK TARDES	250 (u) X 3 dies	9 €	6.750,00 €	7.425,00 €
SERVEI DE DINARS BUFFET A PEU DRET	250 (u) X 3 dies	45 €	33.750,00 €	37.125,00 €
Total			50.500,00 €	55.550,00 €

El pressupost base de licitació es xifra en un import total de 50.500,00 €, 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 COFFEE BREAK MATINS	10,00 €
SERVEI DE COFFEE BREAK TARDA	9,00 €
SERVEI DE DINARS A PEU DRET	45,00 €

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.

7- 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.

8- 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 15 dies abans de l'esdeveniment.

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

9- 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.