



PLEC TÈCNIC PER AL SERVEI DE CATERING PEL SOPAR DE GALA DEL 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. Aquest congrés tindrà lloc a Tarragona del 29 al 3 de juliol del 2026. En el desenvolupament d'aquest congrés està previst un sopar de gala. Aquest sopar tindrà lloc al Tinglado núm. 1 del Port de Tarragona el 2 de juliol del 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. Es fa necessari el proveïment de càtering perquè els assistents puguin fer el sopar.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte de serveis és l'execució del servei de càtering pel sopar de gala del Congrés CAC 2026, que es realitzarà el 2 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

Tinglado núm. 1 del Port de Tarragona.

4. PERÍODE DE PRESTACIÓ

La prestació del servei començarà a comptar des del dia següent a la formalització del contracte fins el 2 de juliol del 2026.



5. REQUERIMENTS TÈCNICS DEL SERVEI

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

A. SOPAR DE GALA

Aquest servei, que es portarà a terme el 2 de juliol. L'oferta gastronòmica s'iniciarà amb una copa de cava de benvinguda, acompanyada d'una selecció d'aperitius tipus còctel de qualitat gourmet, amb una presentació cuidada i adequada al caràcter de gala de l'acte. Aquesta selecció haurà d'incloure una varietat d'elaboracions salades i fresques, amb productes de qualitat i de temporada, que combinin diferents textures i sabors. Les preparacions hauran de presentar-se en format adequat per a un servei de benvinguda i per a la seva degustació còmoda per part dels assistents.

Posteriorment, el sopar es desenvoluparà mitjançant un menú servit a taula, que haurà d'incloure una proposta gastronòmica equilibrada i adequada al caràcter de gala de l'acte. El menú haurà d'estar estructurat, com a mínim, en un primer plat, un segon plat i unes postres, elaborats amb productes de qualitat i de temporada i amb una presentació cuidada. El segon plat haurà d'oferir alternativa entre carn i peix, elaboracions que incorporin productes de temporada, com ara verdures i bolets de temporada, garantint la frescor, qualitat i adequació dels ingredients utilitzats i les postres hauran de consistir en una elaboració de pastisseria individual de qualitat. L'empresa adjudicatària haurà de garantir una proposta gastronòmica coherent amb el nivell de l'esdeveniment i amb criteris de qualitat, varietat i equilibri en els sabors i les textures

El servei inclourà pa de qualitat, aigües minerals, servei de cafès i infusions.

Pel que fa a les begudes, es servirà vi blanc, vi negre i cava amb denominació d'origen de proximitat, així com aigua mineral, tot servit a temperatura adequada i amb servei de cristalleria.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la qualitat dels productes utilitzats, la correcta traçabilitat alimentària i la identificació dels al·lèrgens segons la normativa vigent. Així mateix, haurà de preveure opcions adaptades per a persones amb intoleràncies alimentàries o dietes específiques (vegetarianes, veganes, sense gluten o altres) prèviament comunicades per l'organització.

El menú proposat podrà presentar variacions equivalents o millores gastronòmiques, sempre que es mantingui el nivell qualitatiu, la tipologia de plats i l'estructura del servei descrita.



NECESSITAT DE MATERIAL

El licitador haurà de subministrar els estris i materials necessaris per al correcte desenvolupament del servei dels àpats, que inclouran obligatòriament la vaixel·la, cobrateria, cristalleria, estovalles, mobiliari i equipament necessari per mantenir els aliments i begudes a la temperatura adequada. Així mateix, s'hauran de disposar taules rodones amb capacitat per a 8-10 persones, amb el corresponent parament adequat al caràcter de gala de l'acte. 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.

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 SOPAR DE GALA	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 (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 diversitats d'opcions (freds/calents, textures, ingredients), equilibri nutricional general i adaptació a diferents moments del servei.
- 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 SOPAR DE GALA AL TINGLADO	250(u)	85,00 €	21.250,00 €	23.375,00 €
Total			21.250,00 €	23.375,00 €



El pressupost base de licitació es xifra en un import total de 21.250,00 €, 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	85 €

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 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 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.