

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DE LA PPRESTACIÓ DEL SERVEI DE CATERING DELS ACTES “CORNELLÀ CREACIÓ FÒRUM” (edicions de 2027 i 2028).

Nº EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ:

TIPUS CONTRACTACIÓ: PROCEDIMENT OBERT

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS EN ELS CONTRACTES DE SERVEIS:

El següent Plec de prescripcions tècniques particulars ha de regir la realització de la prestació i defineix les seves qualitats, les seves condicions socials i ambientals, de conformitat amb el requisit segons el tipus de contracte que s'estableix en l'article 125.1b de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

1.-OBJECTE

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de càtering en format DINAR dels actes de CORNELLÀ CREACIÓ edició 2027 i l'edició 2028.

Cornellà Creació Fòrum és una plataforma, un espai de trobada per al diàleg, el debat i la reflexió sobre temes en àmbits diversos: empresarial econòmic, socials, culturals,...

Cada edició anual, comprèn una programació de sis esdeveniments; amb una periodicitat d'un acte cada dos mesos, aproximadament, i una durada estimada de tres hores.

Els esdeveniments es celebraran sempre en divendres, a l'escenari de l'Auditori de Cornellà.

El sistema de càlcul del contracte és el que consta a l'apartat d.3) de la Memòria justificativa.

Cas que la totalitat o part d'una edició no es pogués realitzar, s'abonaria només la part proporcional que correspongués, en funció a les edicions, als actes i el número de comensals assistents a cada acte que s'hagi real i efectivament celebrat.

El preu comprendrà adaptar-se a les necessitats de la programació, planificació, assistència als esdeveniments i edició, interlocució amb els diferents agents i seguiment i avaluació, amb especial menció a la possible variabilitat de confirmació de número d'assistents per acte fins 1 hora abans de l'inici del servei, o aquell termini menor que s'oferti.

Per tant, la tasca a realitzar té caràcter finalista, en la mesura que l'objecte de la licitació és el dur a bon terme el càtering en format DINAR del Cornellà Creació Fòrum edició 2027 (6 actes) i el fòrum de 2028 (6 actes), aquesta segona edició, sempre que es decideixi dur-la a terme, i per tant, per un total estimat de dotze ESDEVENIMENTS EN LA MODALITAT DE DINAR, d'una durada estimada de 3 HORES per cada esdeveniment.

Es fa exprés esment que PROCORNELLÀ es reserva la facultat de dur a terme o no l'edició del

Cornellà Creació Fòrum de 2028.

En aquest sentit, PROCORNELLÀ es compromet a comunicar si procedirà a la seva realització a qui resulti adjudicatària d'aquesta licitació, amb una antelació mínima de **tres mesos**, a comptar des de la data d'inici de l'edició del 2027, a través del correu electrònic designat a l'efecte.

En cas que PROCORNELLÀ decideixi dur a terme l'edició del 2028 i ho comuniqui amb la forma i termini indicat en el paràgraf anterior, la realització de l'objecte d'aquesta contractació per al 2028 serà obligatòria per part de l'adjudicatària, i es compromet a presentar la planificació dels menús corresponents a l'edició 2028 com a màxim amb una antelació de **dos mesos** a l'inici de l'edició. Havent de ser aprovada aquesta per part de PROCORNELLÀ.

L'adjudicatària només percebrà la contraprestació que es correspongui amb les edicions, esdeveniments efectivament realitzat i comensals assistents en cadascun d'ells.

En cas que la totalitat o part de l'edició no es pogués realitzar, s'abonaria només la part proporcional que correspongués, en funció de l'edició, els actes i el número de comensals realment assistents i les tasques real i efectivament realitzades i degudament acreditades, a satisfacció de la responsable del contracte.

Els actes de cada edició del Cornellà Creació Fòrum es celebraran a l'Auditori de Cornellà de Llobregat, que és un equipament de titularitat municipal, de l'Ajuntament de Cornellà de Llobregat, adscrit a PROCORNELLÀ per a la realització dels seus fins.

2.- OBLIGACIONS ESSENCIALS

Constitueix l'objecte del contracte, la prestació dels següents serveis:

Comprèn un total de 12 actes-DINARS, que es realitzaran des del mes de gener de 2027 a desembre de 2027 i de gener 2028 a desembre 2028 **en l'espai: L'Auditori de Cornellà**, en el marc del cicle de conferències de CORNELLÀ-CREACIÓ edició 2027 i 2028.

Aquests DINARS caldrà oferir-los en servei de càtering en el lloc indicat.

El servei de càtering per al DINAR, obligatòriament, consistirà, com a mínim, en l'organització i la prestació del servei de:

- un menú àpat de treball, amb aperitiu (dempeus), primer plat, segon plat, postres i cafè i begudes (asseguts) per la totalitat de comensals assistents en cada acte de Cornellà Creació Fòrum.
- Estan inclosos el preu per comensal, el servei d'aigua en gerres transparents, els vins i cava, així com la possibilitat de servir algun refresc o aigua amb gas en cas de petició de comensals.
- S'estima una nombre de comensals de 150 a 200 per cadascun dels actes. L'organització pot variar el número de comensals definitiu amb fins a 1 hora abans a l'inici del servei o aquell termini menor establert en la seva oferta.
- El servei per a cada acte consta de:
 - o **Aperitiu de recepció** amb copa de cava, aigua, sucs o refrescos, acompanyat d'un menú d'aperitiu. L'empresa adjudicatària haurà de presentar **cinc opcions diferents de menú d'aperitiu**, que s'aniran seleccionant de manera alterna al llarg dels diferents actes de la temporada 2027. Cal presentar fotografia per a cadascuna de les propostes.

- **Menú complet a sala, amb deu opcions de primers plats, deu opcions de segons plats i deu opcions de postres a escollir.** Els plats podran ser semifreds, amb l'obligatorietat que s'incloguin també plats calents. Caldrà garantir l'alternança de plats de carn i de peix. Les diferents opcions s'aniran seleccionant de manera alterna al llarg dels diferents actes de la temporada. Cal presentar fotografia per a cadascuna de les propostes.
- Cal presentar proposta de **menú especial complet amb 5 opcions** a escollir per a cadascun dels casos descrits a continuació. S'aniran seleccionant de manera alterna al llarg dels diferents actes de cada temporada per. Cal presentar fotografia per a cadascuna de les propostes.
 1. Opció vegetarià
 2. Celíacs
 3. Intolerants a aliments més freqüents
 4. Triturats
 5. Amanides vàries
- L'organització podrà comunicar l'adaptació del menú per temes d'al·lèrgies alimentàries o requeriments especials fins a una antelació de fins a 1 hora, o aquell altra termini menor establert en la seva oferta.
- En la descripció dels plats cal que aparegui: nom del plat, descripció dels components i quantitats. Així com que té tindrà caràcter principal, què serà guarnició i quines salses portaran. Caldrà acompanyar la descripció amb les corresponents fotografies de presentació.
- El servei d'aigua es realitzarà en gerres i, en cap cas es poden oferir ampolles etiquetades de marca.

Característiques del servei

- Servei de taules altes d'aperitiu més barra de bar per begudes.
- Servei de taules per la sala d'un mínim de tres mides diferents, en funció de les necessitats: taules de 6/7 comensals, de 8/10 comensals i taules per 10/12 comensals amb tot el parament inclòs. Possibilitat de canvis fins a 24 hores abans d'inici de cada acte o aquell termini menor que consti en l'oferta.
- Cambrers. Cal especificar un mínim de dos cambrers per taula a la sala i un mínim de 6 cambrers per l'aperitiu que ofereixen l'àpat als assistents en safata.
- Numeració de les taules a la sala amb elements que admetin per una cara el número taula i per l'altra el logotip corresponent a la cada taula corporativa.
- És de compte i càrrec de la contractista tots els mitjans materials i personals necessaris per dur a terme el càtering i per escalfar/mantenir calents i/o freds els plats, així com per emplatar i qualsevol altra tasca necessària i imprescindible per complir amb l'objecte de la prestació del servei.
- S'estableix la impossibilitat de cuinar en l'espai de l'Auditori, tant en la Sala Annexa com en la Sala Gran i d'altres zones o espais de l'Auditori. Només es podrà disposar de la Sala Annexa, per escalfar, refredar o mantenir la temperatura adient dels plats aportant els electrodomèstics necessaris, sempre que es garanteixi el bon ús, conservació i manteniment de la Sala Annexa, fins al total desmuntatge i retirada de material, a la finalització.
- Subministrament de:
 - Mobiliari: taules, cadires o elements de suport tant per sala com per la zona de l'aperitiu i barra de bar a la zona de l'aperitiu.
 - Muntatge i desmuntatge de zona d'office de treball. Subministrant de mobiliari, electrodomèstics i material necessari per a la realització del servei amb qualitat i temperatures adequades per al menú: neveres, congeladors, microones,

escalfadors, barres, taules de preparació de menjars, etc. Ho haurà d'aportar el propi contractista, en funció de les seves necessitats i de les possibilitats que ofereixi l'espai. Per exemple, amb muntatge de carpes en zona exterior.

- Estris de cuina, coberts, vaixel·la, cristalleria, gots, copes, etc. Presentar fotografies.
- Parament complet de les taules amb estovalles i tovallons de roba tèxtil en color blanc o neutre a acordar amb la organització. Presentar fotografia.
- Cadires d'un model lleuger i que no facin malbé el terra de l'escenari el Teatre de l'Auditori. Vestides amb roba de teixit. Que no facin soroll metàl·lic quan el comensal l'arrossegui per seure. Presentar fotografia.
- Elements per facilitar el servei net i eficient (papereres, contenidors de reciclatge que permeti seleccionar la brossa, etc...).
- Cobertura amb material impermeable adequat de tota la zona dedicada a cuina en el transcurs del servei.
- Muntatge de tots els elements necessaris per al servei en hores i dies indicats per l'organització. Habitualment a partir de les 7:30h del dia de l'esdeveniment. Per ocasions especials, podria ser que es permetés el muntatge la tarda del dia d'abans a l'acte.
- Desmuntatge de tots els elements emprats adaptant-se a l'horari marcat per a l'organització. En el transcurs de dues hores posteriors a la fi de cada acte.
- Neteja i recollida de tot el material tant de la zona de cuina emprada com de la sala on es fa el servei i zona d'aperitiu com a màxim dins de les dues hores següents a la finalització del servei.
- En cap cas, pot quedar cap element o material a L'Auditori sense la supervisió de l'empresa de càtering ni tampoc un cop acabat l'esdeveniment i transcorregudes les 2h posteriors a l'acte.

La prestació del servei inclou l'adscripció dels mitjans personals i materials necessaris per al compliment de la seva finalitat, entre els que hi ha:

Pel que fa als mitjans personals que s'afectin a l'execució de l'objecte del contracte, caldrà que prestin el servei amb condicions de professionalitat, aptitud i idoneïtat i que estiguin en possessió del carnet de manipulador d'aliments.

3.- INSTRUCCIONS DE PROCORNELLÀ

La contractista haurà de realitzar la prestació objecte del contracte amb els termes i condicions oferts en la seva proposta i seguint les instruccions que se li donin per part dels responsables del contracte de PROCORNELLÀ.

4.- INCOMPLIMENTS LLEUS

L'incompliment d'alguna obligació establerta en aquest PPTP, es considerarà un incompliment lleu, al qual s'aplicarà les següents penes per incompliment:

- Per cada hora de retard en el desmuntatge de la Sala Gran i Sala Annexa de l'Auditori (que serà de dues hores des de la fi de l'acte) s'aplicarà una pena per incompliment per quantia equivalent a la tarifa de lloguer de l'espai (Iva exclòs) del temps excedit, fins que es deixi a disposició de PROCORNELLÀ.
- Per cada comensal pel qual s'hagués comunicat la necessitat d'adaptació per al·lèrgies alimentàries i/o requeriments especials, i no s'hagués adaptat el menú, tot i haver-lo

comunicat amb el preavis mínim d'una hora, s'aplicarà una pena per incompliment per quantia equivalent al doble de l'import que se li hagués abonat com a preu pel dit comensal, Iva exclòs.

- Per l'incompliment defectuós de la prestació i per l'incompliment de la resta d'obligacions mínimes (establertes en PPTP, PCAP o Memòria justificativa del contracte), s'aplicarà per cada incompliment, una pena equivalent al **10% del preu de l'esdeveniment** en què s'hagués incomplert, IVA exclòs, que en conjunt, no podrà superar el **50% del preu** del contracte. Aquesta pena s'aplicarà, entre d'altres en els casos de:
 - S'incorri en incompliments que no produeixin retard en l'inici i progressió de l'acte en qüestió, en els terminis de muntatge de la zona d'office així com de la sala menjador es realitzarà en hores i dies indicats per l'organització. Habitualment a partir de les 7:30h del dia de l'esdeveniment. Per ocasions especials podria ser que es permetés el muntatge la tarda del dia d'abans de l'acte amb l'adequació del nombre final de comensals inscrits fins les 24 hores abans amb canvis que s'han d'acceptar fins el moment d'inici de cada acte.
 - El contractista no procedeixi a adaptar de forma suficient els mitjans i elements materials als espais on hagi de muntar el seu office de treball, sense que impedeixi la realització i prestació del servei de càtering

5.- INCOMPLIMENTS GREUS

Es qualifiquen com incompliment greus, a més a més de la reiteració d'incompliments lleus, les següents:

- Aquelles fixades com a contingut essencial i obligatori de la prestació per cada dinar. En especial es fa esment de l'obligatorietat de muntar taules per 6/7 comensals, 8/10 comensals i taules per 10/12 comensals quan s'hagi comunicat així, com a màxim, el dia abans de l'esdeveniment, i de servir els menús de càtering en els termes i condicions proposats en la seva oferta per a la totalitat de comensals assistents a cada acte, i dins de les franges horàries establertes per l'aperitiu, primer, segon, postres, i cafès.
- Cas que s'hagi servit aliments que no estiguin en bon estat que hagin produït un dany als comensals assistents.
- Condició especial d'execució vinculada a la qualitat del servei: els mitjans personals adscrits a la prestació objecte del contracte no estiguin en possessió de la Certificació professional de Manipulador d'Aliments.
- Condició especial d'execució del contracte vinculada amb la innovació: no es doni d'alta, no s'actualitzi o no s'aporti la informació i documentació requerida en la plataforma e-coordina amb anterioritat a l'inici de cada acte.
- Compromisos assolits per l'empresa contractista per raó de la seva oferta que hagin estat raó determinant de l'adjudicació al seu favor.

Quan la contractista hagi incorregut en un incompliment greu que tot i la seva gravetat i ser defectuós, hagi permès la celebració de l'acte o esdeveniment, s'aplicarà per cada incompliment, una pena equivalent al **20% del preu de l'esdeveniment** en què s'hagués incomplert, IVA exclòs, que en conjunt, no podrà superar el **60% del preu** del contracte.

Quan la contractista hagi incorregut en un incompliment de tal gravetat que no hagués permès la celebració de l'acte o esdeveniment, o tot i celebrar-se, no s'hagi servit el càtering en condicions mínimes adequades (aliments en mal estat que hagin produït dany a comensals o d'altres anàlogues), s'aplicarà una pena per incompliment equivalent al doble del preu d'assistència a l'esdeveniment per cada comensal que s'hagués inscrit a l'acte, multiplicat pel número de comensals totals, que a més a més, comportarà en tot cas, la resolució de ple dret del contracte, amb reclamació de danys i perjudicis en allò que aquella no fos suficient.

6.- CONFIDENCIALITAT

Els licitadors han de realitzar una declaració de confidencialitat que, en el seu cas, ha de ser necessària i proporcional a la finalitat o interès que es vol protegir i ha de determinar de forma expressa i justificada els documents i/o les dades facilitades que considerin confidencials. No s'admeten declaracions genèriques o no justificades del caràcter confidencial.

No tenen en cap cas caràcter confidencial l'oferta econòmica de l'empresa, ni les dades incloses en el DEUC o declaració anàloga.

En el cas de manca d'indicació, s'entendrà que la documentació facilitada no té caràcter confidencial.

D'acord amb l'article 133.2 LCSP, el contractista haurà de respectar el caràcter confidencial de la informació a la qual tingui accés degut a l'execució del contracte.

El deure de confidencialitat tindrà una vigència de cinc anys a comptar des del coneixement de la informació de referència, limitant-se, en tot cas, a documents que tinguin una difusió restringida, i en cap cas a documents que siguin públicament accessibles.

De conformitat amb l'article 133.1 LCSP, l'òrgan de contractació no podrà divulgar la informació facilitada pels licitadors i designada, de forma expressa i justificada, per aquests com a confidencial.

El deure de confidencialitat no podrà impedir la divulgació pública de parts no confidencials dels contractes, respectant, en tot cas, allò disposat a la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal.

7.- COMPLIMENT PRINCIPIS D'ACTUACIÓ DE PROVEÏDORS

El PROVEÏDOR/ CONTRACTISTA s'obliga a complir els Principis d'Actuació Bàsics dels Proveïdors de PROCORNELLÀ que s'adjuntaran en Annex al contracte que es formalitzi.

Així mateix, EL PROVEÏDOR/ CONTRACTISTA s'obliga a no realitzar ni consentir que es realitzin per les persones que es troben sota la seva direcció, supervisió, vigilància i/o control, ni en benefici directe ni indirecte, propi o de PROCORNELLÀ, cap dels delictes pels quals es poden derivar responsabilitat penal a les persones jurídiques segons la legislació vigent i aplicable en cada moment.

L'incompliment d'alguna de les obligacions anteriors per part del PROVEÏDOR/ CONTRACTISTA facultarà al PROCORNELLÀ a resoldre el present contracte.

8.- COMPLIMENT NORMATIVA LPBC-FT

Els licitadors hauran d'acceptar i comprometre's a que l'import que farà efectiu PROCORNELLÀ anirà a un compte obert a nom de la societat a l'Estat espanyol en una entitat financera homologada, i no es destinarà ni del Blanqueig de Capitals ni al Finançament del Terrorisme i compleix amb la Normativa de la Llei de BC i FT.

Sgt. Maria Moreno
Cap serveis culturals

MARIA MORENO
(C:A58283342)

Firmado digitalmente
MARIA
MORENO (C:A58283342)
Fecha: 2026.04.07
14:27:43 +02'00'

MARÍA
ELENA RODRÍGUEZ
(C:A58283342)
Cap de comunicació

Firmado digitalmente por
MARÍA ELENA
RODRÍGUEZ (C:A58283342)
Fecha: 2026.04.07 12:59:56
+02'00'

35113689A

HILDA GONZALEZ
(R: A58283342)

Firmado digitalmente por
35113689A HILDA
GONZALEZ (R: A58283342)
Fecha: 2026.04.07 15:23:46
+02'00'

Sgt. Hilda González Méndez
Vist-i-plau Gerent

Cornellà de Llobregat, emès a 31 de març de 2026 i signat digitalment en la data indicada