

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals del President de la Generalitat.

Expedient núm. PR-2026-680

Primera.- Objecte del servei

L'objecte del present contracte és el servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals, organitzats pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Gabinet de la Presidència (d'ara a endavant GREiP), i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya.

Per tal de poder dur a terme la realització d'aquestes recepcions, cal contractar una empresa especialitzada que gestioni totes les operacions necessàries des de l'assistència als preparatius de les recepcions fins al desenvolupament de les mateixes. Aquestes operacions inclouen tant el subministrament de begudes i d'aliments (freds i calents), com tota la infraestructura necessària per al bon desenvolupament del servei.

Aquest servei consisteix en prestar els serveis de restauració més idonis segons la tipologia d'esdeveniment, el nombre d'assistents i el lloc on es celebren.

La prestació del servei de càtering inclou els aspectes següents:

- El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels productes alimentaris.
- 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 contractista i altres elements)
- La direcció i supervisió dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui per aconseguir la correcta realització del servei de càtering.
- L'elaboració i preparació culinària dels menús corresponents a cada tipologia de recepció.
- Organització i prestació del servei de cambrers adaptat a cada tipologia de recepció.

L'objecte d'aquest contracte no inclou els serveis de restauració que s'hagin d'oferir amb motiu d'actes que requereixin contractar un/a xef de prestigi reconegut.

Segona.- Director tècnic de l'empresa contractista

L'empresa contractista designarà un director tècnic, que haurà d'actuar canalitzant la comunicació entre el Gabinet de Relacions Externes i Protocol i l'empresa contractista, com a interlocutor. Aquesta persona o persones hauran de centralitzar les relacions entre l'empresa i el responsable del GREiP.

Qualsevol substitució d'aquesta o aquestes persones haurà de ser comunicada al responsable del Gabinet de Relacions Externes i Protocol, per al seu coneixement i amb

una antelació mínima de deu dies hàbils. El responsable del GREiP es reserva el dret de demanar la substitució de qualsevol de les persones designades per una altra de la mateixa condició i perfil professional.

Les funcions d'aquest director tècnic son les següents:

- Gestionar totes les peticions de serveis que es sol·licitin i resoldre les incidències de tot ordre que puguin sorgir, a més de lliurar la informació que es sol·liciti en relació al servei i a la subcontractació del personal o empreses subministradores.
- Distribuir el treball entre el personal encarregat de l'execució del càtering i donar les ordres i les instruccions de treball necessàries en relació amb la prestació del servei, tant pel que fa al personal propi com als possibles proveïdors a qui hagi subcontractat o llogat.
- El Director Tècnic haurà d'estar disponible durant la preparació i l'execució del servei per tal de resoldre qualsevol tipus d'incidència que afecti a la seva execució.
- Informar a tot el personal que desenvolupi el servei sobre les normes internes de seguretat, pla d'emergències, llei de residus, circuits interns i d'altre normativa interna que li sigui d'aplicació, pel bon funcionament del servei.
- Coordinar-se amb d'altres proveïdors que prestin un servei aliè a la prestació del servei de càtering però que també intervenen en la realització de l'esdeveniment.
- Avaluar de forma conjunta amb el Departament de la Presidència, l'adequació de cada càtering a les necessitats i característiques de l'esdeveniment concret.

Tercera.- Gestió del servei de càtering

a) Actuacions preparatòries.

El responsable del Gabinet de Relacions Externes i Protocol comunicarà a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada servei de càtering, en funció del tipus d'esdeveniment i nombre de comensals aproximat per a cadascuna de les recepcions.

Com a regla general el responsable del GREiP comunicarà a l'empresa contractista amb un mínim de 5 dies naturals, excepte en casos d'urgència, la data concreta i el lloc on s'hagi de dur a terme el servei de càtering, així com el nombre aproximat de comensals, per tal que aquesta pugui elaborar, conjuntament o no amb el responsable de Protocol del Gabinet de la Presidència, la proposta detallada del servei de càtering, que s'haurà de lliurar a aquesta unitat per tal que doni la seva aprovació o introdueixi les modificacions que consideri oportunes.

El GREiP podrà requerir de l'empresa contractista justificació documental tant de la procedència o destinació dels productes a servir com de l'experiència professional dels cambrers contractats per al servei de càtering.



Com a regla general l'interlocutor de l'empresa contractista, com a mínim 12:00 hores abans de l'esdeveniment que inclou el servei de càterring, ha de proporcionar al responsable de GREiP, la proposta definitiva del servei de càterring més idoni, d'acord amb la informació facilitada, per tal d'obtenir la conformitat o bé atendre les peticions de canvis fetes pel responsable de Protocol.

No obstant en el cas que l'acte institucional s'hagi de fer en un temps mínim de reacció de 6:00 hores, amb caràcter excepcional i davant de certs imprevistos, es podran fer comandes amb un temps inferior a 12:00 hores.

Si es considera convenient, el GREiP podrà requerir a l'empresa contractista l'elaboració prèvia d'un plànol de distribució de taules que haurà de presentar als responsables d'aquesta unitat per tal que en donin la seva aprovació.

A instàncies del responsable del Gabinet de Relacions Externes i Protocol es pot requerir el tast dels productes a subministrar i servir, així com es pot exigir que hi pugui estar present un representant de l'administració en el procés d'elaboració.

b) Elaboració i preparació culinària dels menús corresponents a cada tipologia de recepció:

En el marc de l'execució del contracte, l'empresa contractista haurà de garantir que, com a mínim, una de les persones dedicades a les tasques de cuina posseeixi una titulació mínima de Cicle Formatiu de Grau Mitjà en alguna de les especialitats relacionades amb la cuina, gastronomia o serveis de restauració.

c) Queviures: aliments i begudes:

El menú que es prepari, en funció de les diverses tipologies de recepcions, ha d'oferir els diversos aspectes, seguint l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022:

- 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), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

- Producte de producció agrària ecològica (PAE), 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. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment de les condicions com pot ser el logotip comunitari de producte ecològic (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. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció



Integrada o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment de les condicions (entre un 60% i un 75%).

- Producte de venda de proximitat. L'empresa contractista 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, fruita i verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim (entre un 60% i un 75%).

- Aquest menú ha de seguir la dieta mediterrània i saludable. 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, possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, la diversitat cultural/religiosa, així com opcions lliures d'alimentació. Per tant, totes les tipologies de recepció cal que estiguin previstes per a fer en versió completa, com a mínim, per a celíacs, intolerants o al·lèrgics a la lactosa, vegans, vegetarians i halal.

- 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). S'oferirà un mínim de 3 opcions de vi blanc, vi negre i cava per tal que el Gabinet esculli el pertinent per servir.

- Per als cafès i infusions, a part del sucre blanc convencional, també cal oferir sucre morè de canya integral de comerç just i edulcorant apte per a diabètics.

- Receptes tradicionals, plats de cuina que continguin ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del Patrimoni Culinari Català" (entre un 60% i un 75%).

- Productes de comerç just, han de seguir els paràmetres de la resolució del Parlament Europeu 2005/2245 (INI) i l'acreditació ha de ser mitjançant el segell de comerç just Fairtrade, el de l'Organització Mundial del Comerç Just, o per qualsevol altre organisme autoritzat (entre un 60% i un 75%).

En compliment del Reglament UE número 1169/2011, en qualsevol moment es pot exigir a l'empresa contractista informació sobre els al·lèrgens continguts en els aliments i disposar d'una valoració nutricional de cada ració.

Els plats s'han de presentar amb la temperatura adequada:

- Els plats freds s'han de servir a una temperatura d'entre 4 i 10°
- Els plats calents s'han de servir a una temperatura d'entre 60 i 65°

La mida de cadascun dels plats ha de seguir el que segueix:

- Els entrepens han de ser de com a màxim 10 cm de llarg, han de poder menjar-se en poques mossegades i poder subjectar-se amb una sola mà

- Les peces de brioixeria, snacks, aperitius i postres han de ser tipus “finger food”, és a dir, s’han de poder agafar amb els dits i menjar-se en com a màxim dues mossegades
- Els primers plats i el plats principals han de presentar-se amb una quantitat suficient tenint en compte que el comensal no s’ha de quedar amb gana i no pot ser excessiva, màxim uns 300gr pel primer plat i uns 500gr pel principal.

d) Estris:

Per tal de reduir la generació de residus, el menjar i les begudes s’han de servir, en funció de les característiques de l’acte, amb coberts, tovallons, etc. de material compostable (d’acord amb la norma UNE-EN 13432:2001), equivalents (reciclable o orgànic) o reutilitzable. Queda totalment prohibit subministrar begudes ni aliments amb envasos de plàstic d’un sol ús així com tampoc es podran utilitzar coberteria, vaixel·la, gots, copes, palles ni bastonets de plàstic d’un sol ús.

No es poden utilitzar paelles i olles amb revestiments de tefló o derivats plàstics.

En tots els casos és d’obligat compliment que els refrescos, suc de fruita i cerveses es subministrin en ampolles individuals de vidre.

Cal utilitzar en la prestació del servei neveres i congeladors 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.

e) Condicions higièniques sanitàries:

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.

f) 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, en cas necessari, de manera que permetin una neteja o desinfecció adequades. Només s’accepten contenidors d’acer inoxidable.



- 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).
- g) 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.

Els operadors de l'empresa alimentària han de garantir:

- La supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral
- Que els que tinguin al seu càrrec el desenvolupament i manteniment del sistema d'autocontrol o l'aplicació de les guies pertinents, hagin rebut una formació adequada pel que fa a l'aplicació dels principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC), esmentat en l'apartat 1 de l'article 5 del Reglament 852/2004.

- El compliment de tots els requisits de la legislació oficial relativa als programes de formació per als treballadors de determinats sectors alimentaris.

h) La prestació del servei de càtering.

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 la cristalleria, estovalles, tovallons i la resta de mobiliari i estris hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei, amb un mínim de 2 hores d'antelació abans de l'inici de l'acte.

Durant l'esdeveniment 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 contractista haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones, essent responsabilitat seva l'incompliment d'aquesta condició.

A l'Annex 1 d'aquest PPT es descriuen les tipologies de servei de càtering a prestar. S'inclou la següent informació:

- Contingut mínim d'aliments a servir per a cada tipologia de recepció: la quantitat de peces o plats a servir per comensal.
- Nombre mínim de cambrers per nombre de comensals per a cada tipologia de recepció (expressat com a XX n^o cambrers per a XX n^o de comensals).
- Subministrament mínim logístic (safates, vaixel·la, coberteria, 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 contractista i altres elements).
- Preus unitaris màxims per comensal per a cadascuna de les tipologies de recepció (expressat en €).
- Taula de begudes: tipologia de begudes a servir per a cada recepció i el nombre mínim de begudes per cada comensal.

Tot i que les tipologies de servei de càtering més habituals que es poden encarregar són les descrites anteriorment, en determinats casos puntuals es pot requerir el servei de càtering per a actes protocol·laris molt concrets del President de la Generalitat de Catalunya, 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, en la que s'indicarà també el nombre de cambrers que serviran aquest càtering i l'import total per comensal.

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 detallada en aquest plec (Annex 1).

En l'assignació d'aquests recursos, l'empresa ha de tenir en compte que, d'acord amb les necessitats de programació del calendari dels diferents esdeveniments, es podrà donar la coincidència en el mateix dia de diversos serveis de càtering.

Entre el personal empleat per l'empresa contractista o subcontractistes i el GREiP no s'estableix ni existirà cap relació de dependència laboral, ni de cap altra mena.

A petició del GREiP, l'empresa contractista haurà de lliurar un document en format Excel en el qual es relacionarà tot el personal que presti el servei de càtering. Aquest document d'Excel estarà format per 3 columnes on a la primera hi haurà de constar el nom, a la segona els cognoms, i a la tercera el número del document que acrediti la identitat (DNI o passaport).

Exemple:

Nom	Cognoms	Document Identitat (DNI i passaport)

Un cop rebut aquest llistat, el Gabinet de Relacions Externes i Protocol el farà arribar als Mossos d'Esquadra per tal que realitzin totes les comprovacions necessàries perquè el personal de l'empresa contractista pugui accedir al Palau de la Generalitat. Un cop fetes totes les comprovacions pertinents, els Mossos d'Esquadra suprimiran totes les dades a les quals tinguin accés i no se'n farà cap més ús. Aquestes dades estaran protegides amb les corresponents mesures de seguretat pel Departament de la Presidència.

El personal destinat a la prestació del servei de càtering haurà d'anar adequadament uniformat, en la forma i criteri que s'exposa més endavant. Aquesta uniformitat anirà a càrrec del contractista i s'haurà de reposar sempre que presenti un aspecte evident de deteriorament. Així mateix, aquest personal haurà de mantenir durant la prestació del servei de càtering les condicions de pulcritud i higiene personal necessàries adequades a l'acte.

El personal de servei haurà d'anar degudament uniformat de la següent manera:

- El personal que serveixi a la taula i/o de peu amb la safata anirà amb vestit negre (tall recte) compost per americana i pantaló negre, camisa blanca i corbata o corbata de llacet de color negre en els dos casos i sense cap distintiu publicitari en cap peça de roba de l'empresa adjudicatària.
- El personal que serveixi a la barra, amb vestit negre (tall recte) compost amb camisa blanca i corbata o corbata de llacet negre en els dos casos, amb davantal negre i sense cap distintiu publicitari en cap peça de roba de l'empresa adjudicatària.

Altrament, no es permet cap distintiu publicitari de l'empresa adjudicatària a cap peça de roba, ni durant el muntatge del servei, ni durant la prestació i el desmuntatge. Serà el contractant qui facilitarà a l'empresa adjudicatària un distintiu de la institució per les peces de roba als serveis.

L'empresa contractista haurà de portar un control permanent de la qualificació professional d'aquest personal i vetllar perquè compleixin en tot moment amb les normes de seguretat que s'hagin establert.

El personal destinat a la prestació del servei haurà d'atendre als comensals correctament i estar capacitat per atendre els convidats, com a mínim, amb qualsevol de les llengües oficials a Catalunya.

Altrament, l'empresa contractista haurà de garantir que tots els cambrers/es que treballin en el servei de càtering comptin amb una experiència mínima de tres anys en tasques

relacionades amb el servei de menjars i begudes en establiments de característiques similars a les del present contracte.

i) Actuacions posteriors a les recepcions institucionals:

Fins que el responsable designat pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa contractista no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat.

Un cop finalitat l'acte o esdeveniment que ha donat lloc al servei de càtering, l'empresa contractista estarà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions, etc. en un termini màxim de 2 hores després del servei.

El contractista ha d'assegurar que les deixalles generades segueixen la normativa vigent en matèria de residus per tal de permetre una recollida i tractament selectiu dels residus en compliment de la legalitat (Text refós de la Llei reguladora dels residus, aprovat pel Decret legislatiu 1/2009, de 21 de juliol).

Aniran a càrrec del contractista els desperfectes que s'hagin pogut produir en el mobiliari i estris necessaris, aportats pel contractista en cadascuna de les recepcions, que s'hagin hagut d'utilitzar durant la vigència d'aquest contracte.

j) Revisions i control de l'execució del contracte

El GREiP pot demanar, en qualsevol moment, les següents actuacions de control i verificació:

- L'empresa contractista restarà subjecte al requeriment per part del Gabinet de la Presidència de la possibilitat que se li puguin demanar els comprovants corresponents a la compra dels productes alimentaris, en qualsevol moment de l'execució d'aquest contracte.
- L'empresa contractista restarà subjecte a les possibles verificacions dels productes dels seus magatzems en qualsevol moment de l'execució d'aquest contracte.
- L'empresa contractista haurà de preveure la possibilitat que el Departament de la Presidència pugui acordar amb ella visitar les seves instal·lacions en qualsevol moment de l'execució d'aquest contracte.

Quarta.- Subcontractació

Per a l'execució de l'objecte d'aquesta contractació, no es permet la subcontractació en les següents prestacions:

- Aquella especificada en l'apartat 2 "Director tècnic de l'empresa contractista" del Plec de Prescripcions Tècniques (PPT), relativa a la persona representant de l'empresa contractista que actua com a interlocutor amb el Gabinet de Relacions Externes i Protocol. Les tasques de director tècnic es consideren crítiques i, per tant, es prohibeix la seva subcontractació. En primer lloc, aquestes tasques cal que siguin desenvolupades per personal propi de l'empresa i el Gabinet de la



Presidència, per tant, no poden ésser exercides per personal extern ja que cal tenir ple coneixement de l'empresa i màximes capacitats d'obrar sobre aquesta. A més, també inclou la coordinació, distribució, direcció i fer-se càrrec de la informació del servei entre els diferents proveïdors i personal de l'empresa.

- Les tasques d'elaboració i preparació culinària dels menús i l'organització i prestació del servei de cambrers adaptat a cada tipologia de recepció. La subcontractació d'aquest personal implicaria el risc per al manteniment dels estàndards exigits pel contracte, tant en termes de formació com d'experiència mínima requerida, a més de dificultar el control i la supervisió directa del personal implicat.

Cinquena.- Facturació i forma de pagament del servei

5.1 L'empresa contractista haurà d'elaborar una factura electrònica per a cada recepció realitzada, especificant l'actuació realitzada, la seva data, en concordança amb el pressupost prèviament aprovat pel GREiP; els preus unitaris; el nombre de comensals; el preu total sense IVA; l'import de l'IVA, i el preu total amb IVA i la resta d'informació adient que permeti la seva identificació, respectant en qualsevol cas les dades confidencials.

Cadascuna de les factures serà presentada al GREiP per a la seva conformitat.

5.2 L'import total a abonar en cada cas pot variar en funció del nombre de comensals que comporti cada actuació, i es determinarà en relació amb als preus de la llista de preus unitaris del contracte i d'acord amb el pressupost prèviament aprovat pel Departament de la Presidència.

5.3 A part d'incloure l'IVA, les factures hauran de reunir tots i cadascun dels requisits legals i reglamentaris d'aplicació, a més de tots aquells altres que per a la seva tramitació determini o tingui determinats l'Administració de la Generalitat de Catalunya, especialment les de l'article 6 del Reglament pel qual es regulen les obligacions de facturació, aprovat per Reial decret 1619/2012, de 30 de novembre, i la Llei 37/1992, de 28 de desembre, de l'impost sobre el valor afegit.

ANNEX 1: Tipologies de recepció i contingut mínim

Nº	NOM DE LA TIPOLOGIA	DESCRIPCIÓ	CONTINGUT MÍNIM ALIMENTS	RATIO DE CAMBRERS PER COMENSALS (XX cambrers / XX comensals)	SUBMINISTRAMENT LOGÍSTIC MÍNIM	PREU UNITARI MÀXIM PER COMENSAL (IVA exclòs)
1	Esmorzar/berenar/pausa cafè 1	Àpat a peu dret Cambrers per atendre la barra i la recollida ¹	- 2 tipus d'entrepans - 2 peces brioixeria	1/25	- Barra amb cafetera automàtica - Taules altes de suport (de fusta o amb estovalles)	20,00 €
2	Esmorzar/berenar/pausa cafè 2		- 3 tipus d'entrepans - 3 peces brioixeria			22,00 €
3	Esmorzar/berenar/pausa cafè 3		- 2 tipus d'entrepans - 2 peces brioixeria - 1 broqueta fruita			25,00 €
4	Copa de benvinguda	Àpat a peu dret Tot passat per cambrers combinat amb barra de begudes i taules altes	- 2 snacks - 2 aperitius freds	1/20	- Taules altes de suport per l'aperitiu (de fusta o amb estovalles) - Barra de begudes	25,00 €
5	Piscolabis		- 2 snacks - 4 aperitius freds o calents			30,00 €
6	Piscolabis amb postres		- 2 snacks - 4 aperitius freds o calents - 2 mini postres variats o 1 mini postres + 1 broqueta de fruita			35,00 €
7	Refrigeri complet		- 2 snacks - 4 aperitius freds - 4 aperitius calents			43,00 €

¹ Puntualment es podria sol·licitar aquesta tipologia en format àpat amb taules i cadires, tot servit per cambrers. En aquests casos caldria incloure taules i cadires per l'àpat amb estovalles.

8	Refrigeri complet amb postres		<ul style="list-style-type: none"> - 2 snacks - 4 aperitius freds - 4 aperitius calents - 2 mini postres variats o 1 mini postres + 1 broqueta de fruita 			50,00 €
9	Lunch a peu dret		<ul style="list-style-type: none"> - 2 snacks - 8 aperitius freds - 5 aperitius calents - 3 mini postres variats o 2 mini postres + 1 broqueta de fruita 			60,00 €
10	Bufet	<p>Àpat d'autoservei Taules i cadires per seure. Barra de begudes, taules de bufet pel menjar amb escalfadors. Recollida i suport amb cambrers</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 4 plats freds (verdures/llegum, pastes/arrossos, amanides, cremes/sopes, ous, amanida variada, verdures/llegums, arrossos, salses, etc.) - 4 plats (peix blanc/marisc, peix blau, carn blanca, carn vermella) - Postres (patisserie/rebosteria, fruita fresca/seca, làctics) 	1/20	<ul style="list-style-type: none"> - Taules i cadires per l'àpat amb estovalles - Barra de begudes amb estovalles - Taula bufet pel menjar amb estovalles 	75,00 €

			<ul style="list-style-type: none">- 2 peces de pa per persona (pa blanc i pa integral)- Cafès, infusions i llets- Mignardises per acompanyar el cafè			
--	--	--	--	--	--	--

11	Dinar/sopar protocol·lari	<p>Àpat amb taules i cadires Tot servit per cambrers. L'aperitiu amb taules altes de suport i tot passat per cambrers</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 snack - 3 aperitius freds i calents - Primer plat (verdures/llegum, pastes/arrossos, amanides, cremes/sopes i ous) - Segon plat (peix blanc/marisc, peix blau, carn blanca, carn vermella) - Acompanyament del segon plat (buquet d'amanida, verdures/llegums, arrossos, salses, etc.) - Postres (pastisseria/rebosteria, fruita fresca/seca, làctics) - 2 peces de pa per persona (pa blanc i pa integral) - Cafès, infusions i llets - Mignardises per acompanyar el cafè 	1/10	<ul style="list-style-type: none"> - Taules altes de suport per l'aperitiu (de fusta o amb estovalles) - Taules i cadires per l'àpat amb estovalles - Sense barra de begudes 	90,00 €
12	Dinar/sopar executiu		<ul style="list-style-type: none"> - 1 snack - 3 aperitius freds i calents 			80,00 €

			<ul style="list-style-type: none"> - Primer plat (pasta, amanida o verdura) - Segon plat (peix o carn) - Postres (fruita fresca o làctics) - 2 peces de pa per persona (pa blanc i pa integral, no inferiors a 45 gr.) - Cafès, infusions i llets - Mignardises per acompanyar el cafè 			
13	Dinar/sopar tècnic	Àpat amb taules i cadires Tot servit per cambrers	<ul style="list-style-type: none"> - Primer plat (pasta, amanida o verdura) - Segon plat (peix o carn) - Postres (fruita fresca o làctics) - 2 peces de pa per persona (pa blanc i pa integral, no inferiors a 45 gr.) - Cafès, infusions i llets 		<ul style="list-style-type: none"> - Taules i cadires per l'àpat amb estovalles - Sense barra de begudes 	60,00 €
14	Àpat restringit	Àpat de 2 a 10 comensals, amb taules i cadires Tot servit per cambrers	<ul style="list-style-type: none"> - Primer plat (pasta, amanida o verdura) - Segon plat (peix o carn) - Postres (fruita fresca o làctics) 	1/5	<ul style="list-style-type: none"> - Taules i cadires per l'àpat amb estovalles 	75,00 €

			<i>- 2 peces de pa per persona (pa blanc i pa integral, no inferiors a 45 gr.) - Cafès, infusions i llets</i>			
--	--	--	---	--	--	--

TIPOLOGIA DE BEGUDES I QUANTITAT MÍNIMA PER COMENSAL	
GRUP 1 (propostes nº 1 – 3)	GRUP 2 (propostes nº 4 – 13)
- 1 Cafè d'agricultura ecològica, amb i sense cafeïna, incloent llet, beguda vegetal i sucre (blanc i morè) i edulcorant (cafetera automàtica) o - 1 Infusions amb aigües minerals (té, polioli, menta, camamilla) + - 1 Aigües minerals (amb gas i sense) o - Suc de taronja natural	- 2 Copes de cava extra brut nature DO o - 2 Copes de vi blanc o vi negre DO o - 2 Cerveses (amb o sense alcohol) + - 2 Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil o - 2 Refrescos