

**INFORME PROPOSTA PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING DELS ACTES PROTOCOL·LARIS I/O INSTITUCIONALS DEL PRESIDENT DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA**

<b>Expedient</b>	<b>PR-2026-680</b>	Modalitat	Contracte Públic
Unitat promotora	Gabinet de Relacions Externes i Protocol		
Procediment	Obert Simplificat Abreujat	Tipus	Serveis
Objecte	Servei de càtering dels actes protocol·laris i/o institucionals del President de la Generalitat de Catalunya		

	Import €	IVA (10%)	Import amb IVA €
Pressupost licitació	59.850,00 €	5.985,00 €	65.835,00 €
Valor estimat	59.850,00 €		
Termini d'execució	Aquest contracte s'iniciarà a partir de l'1 de setembre de 2026 o des de la data d'acceptació del contractista si aquesta és posterior, sempre i quan en aquestes dates s'hagi exhaurit l'import de l'exp. PR-2026-544.		

### 1. Objecte del contracte i dades que identifiquen l'expedient

L'objecte del present contracte és el servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals organitzats per la unitat de Relacions Externes i Protocol del Gabinet del President, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya.

Codi CPV: **55300000-3** Serveis de restaurant i de subministrament de menjar (*inclòs en els serveis especials de l'Annex IV*).

### 2. Antecedents

Actualment, el contracte PR-2025-414-1-PRO-1 dona cobertura a l'objecte exposat en el punt 1, relatiu al servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals del President de la Generalitat. El contracte esmentat preveu una sèrie d'actes que requereixen el servei de càtering, amb el corresponent pressupost base de licitació, que ha resultat insuficient per les necessitats que finalment han sorgit.

Per aquest motiu, davant de la previsió de l'exhauriment del crèdit del contracte PR-2025-414-1-PRO-1, es va iniciar la tramitació d'un nou contracte, PR-2026-544,

actualment en fase de licitació, amb l'objectiu de cobrir les necessitats fins el 31 de desembre de 2026. L'inici d'aquest contracte serà quan s'exhaureixi el preu del contracte PR-2025-414-1-PRO-1 i, en tot cas, a partir de l'1 de juliol de 2026.

Les necessitats vinculades a l'agenda del President, com és el cas de l'objecte d'aquest contracte, presenten una elevada dificultat de previsió, atès que depenen de l'evolució del context econòmic, social i polític, i no responen exclusivament a la planificació o voluntat del President, fet que comporta l'aparició constant de noves necessitats que difícilment es poden preveure amb una anticipació suficient com per incloure en una licitació.

Tanmateix, la previsió que va motivar la licitació del contracte PR-2026-544 ha esdevingut novament insuficient. En concret, en data de 16 d'abril de 2026, ja es troben programats diversos actes durant els mesos de juliol, agost i setembre que requereixen servei de càtering i que, per si sols, exhaureixen el pressupost base de licitació del contracte esmentat.

En conseqüència, resulta necessària la licitació d'un nou contracte de servei de càtering dels actes protocol·laris i/o institucionals del President de la Generalitat de Catalunya, a fi de disposar de crèdit suficient per atendre les necessitats previstes fins a la finalització de l'exercici 2026.

### **3. Necessitat de la contractació i justificació de la insuficiència de mitjans**

El Gabinet de Relacions Externes i Protocol té, entre d'altres, la funció d'organitzar i programar relacions externes i els actes públics del President de la Generalitat, en la vessant de relacions públiques i de protocol.

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 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 de càtering comporta la necessitat de contractar externament una empresa, atès que pel seu abast, especialització i complexitat no es pot dur a terme pel personal propi del Departament de la Presidència, que tampoc disposa dels mitjans materials i necessaris pel seu correcte desenvolupament.

El present procediment no es divideix en lots donada l'argumentació següent:

La centralització de la gestió del servei de càtering de les recepcions organitzades pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència en una sola empresa persegueix assolir una major eficàcia en la coordinació de la gestió de totes les operacions necessàries, de l'assistència als preparatius dels àpats dins al desenvolupament dels mateixos.

Així mateix, cal tenir present que la finalitat d'establir lots es garantir l'accés a les PIMES a la contractació pública, fet que ja es compleix considerant que el valor estimat d'aquest contracte no supera els 60.000 euros, i que la consideració jurídica de PIMES recau sobre empreses que poden obtenir com a xifra de negoci 50 milions d'euros i disposar de 250 treballadors.

#### **4. Característiques principals de la contractació**

L'empresa contractista haurà de coordinar tota la gestió del servei de càterring dels actes protocol·laris i institucionals organitzats per les unitats de Relacions Externes i Protocol del Gabinet de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya. Els responsables de Protocol del Gabinet del President comunicaran a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada servei de càterring, en funció del tipus d'esdeveniment que s'hagi de celebrar.

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

L'esmentada empresa haurà de disposar del personal qualificat adient i serà l'encarregada de gestionar els següents aspectes:

- 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.
- 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 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.

Els diferents tipus de servei de càterring són:

- Esmorzar/berenar/pausa cafè 1
- Esmorzar/berenar/pausa cafè 2
- Esmorzar/berenar/pausa cafè 3
- Copa de benvinguda
- Píscolabis
- Píscolabis amb postres
- Refrigeri complet
- Refrigeri complet amb postres
- Lunch a peu dret
- Bufet
- Dinar/sopar protocol·lari
- Dinar/sopar executiu
- Dinar/sopar tècnic
- Dinar/sopar restringit

Tot i que les tipologies de servei de càterring més habituals que es poden encarregar són les descrites anteriorment, en determinats casos puntuals es pot requerir el servei de càterring per a actes protocol·laris del President de la Generalitat, que no encaixin dins de cap dels supòsits descrits anteriorment.

La vigència d'aquest contracte s'iniciarà l'1 de setembre de 2026 o des de la data d'acceptació del contractista si aquesta és posterior, sempre i quan en aquestes dates s'hagi exhaurit l'import de del contracte PR-2026-544.

Aquest pressupost s'exhaurirà o no en funció dels serveis que es prestin efectivament i de conformitat amb les sol·licituds que l'adjudicatari rebi del Gabinet de Relacions Externes i Protocol. En qualsevol cas no es garanteix cap volum mínim de despesa.

Subcontractació: 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, 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.

No es preveuen pròrrogues ni modificacions, donada l'estimació de les necessitats a cobrir i la configuració de l'objecte contractual.

## **5. Valor Estimat del Contracte i pressupost base de licitació: justificació del seu càlcul**

El valor estimat del contracte (VEC) és de 59.850,00 €, quantia resultant de la suma dels costos derivats de l'aplicació de les normatives laborals vigents, altres costos que es derivin de l'execució material dels serveis, despeses generals d'estructura i el benefici industrial.

Justificació del càlcul del pressupost base de licitació (art. 100.2 LCSP): El càlcul del pressupost base de licitació s'ha fet tenint en compte l'estimació del nombre de diversos actes institucionals, que requereixen un servei de càterring, que poden tenir lloc durant el darrer quadrimestre de 2026, i en base als preus de mercat actuals i al nombre aproximat de comensals que poden assistir a cadascun d'aquests actes. L'import d'aquesta licitació s'ha calculat, doncs, tenint en compte les següents aspectes:

- Els preus unitaris de cada tipologia de recepció es mantenen respecte l'expedient actualment vigent (PR-2024-414-1-PRO-1). Aquestes van ser calculats mitjançant una consulta preliminar de mercat i fent la mitjana de les diferents respostes de les empreses participants.
- Nombre estimat d'actes institucionals que requereixen del servei de càterring 01.09.2026 a 31.12.2026: 21

- Nombre de comensals assistents a cada acte institucional: 75 comensals, aproximadament.
- Import aproximat per comensal: 38,00 € (IVA exclòs).

El càlcul aproximat per comensal s'ha fet de la següent manera:

Es fa una mitjana entre els preus unitaris dels tipus de càterings que es detallen a continuació, atès que son els que s'encarreguen més habitualment, i representen un 95% dels càterings dels diferents actes que tenen lloc al Palau de la Generalitat:

- Esmorzar/berenar/pausa cafè 1: 20,00 € (IVA exclòs)
- Copa de benvinguda: 25,00 € (IVA exclòs)
- Píscolabis: 30,00 € (IVA exclòs)
- Lunch a peu dret: 60,00 € (IVA exclòs)
- Refrigeri complet: 43,00 € (IVA exclòs)
- Dinar/sopar tècnic: 60,00 € (IVA exclòs)

La mitjana d'aquests sis tipus de càtering dona un preu mig per comensal de 38,00 €, IVA exclòs.

Tot i que aquests son els sis càterings més habituals que s'encarreguen, cal tenir en compte també la resta de càterings detallats en el PPT per si calguessin per a alguna recepció en concret que hagués d'oferir el President de la Generalitat de Catalunya.

Per tant, el càlcul d'aquesta licitació és la següent:

- 21 actes x 75 comensals x 38,00 € (IVA exclòs) = 59.850,00 € (IVA exclòs)

El pressupost de licitació més l'IVA és de 65.835,00 €.

Així mateix, el desglossament estimat dels costos directes i indirectes que configuren el pressupost base de licitació, en termes percentuals i que no vinculen en cap cas la determinació de l'oferta econòmica de cada licitador està detallat a l'annex d'aquest informe.

D'acord amb la resolució 739/2019 del TACRC, la desagregació de gènere i categoria professional dels costos prescrita per l'article 100.2 LCSP només afecta als contractes de serveis en què els costos del personal que executa el servei, a banda de ser el cost principal, formen part del preu total del contracte (fixant-se el preu per unitats de treball i temps). En el present cas, els costos salarials de les persones que executaran el contracte no contribueixen a fixar el preu ni en formen part, i no s'integren en el preu total de contracte. És per aquest motiu que no és procedent la desagregació de gènere i categoria dels costos.

En tot cas, l'empresa contractista haurà de complir el conveni col·lectiu aplicable, concretament, el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992).

El Conveni col·lectiu que s'ha pres de referència per al càlcul del pressupost de licitació és el del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992). Aquesta indicació no perjudica el conveni laboral que sigui d'aplicació per als licitadors. No obstant, els salaris aplicables no poden ser inferiors al conveni abans esmentat.

De conformitat amb el que preveu l'art. 149.4 de la LCSP l'òrgan de contractació rebutjarà les ofertes si comprova que son anormalment baixes perquè no compleix amb la normativa ambiental, social o laboral nacional o internacional, incloent els convenis col·lectius sectorials vigents en aplicació del que preveu l'art. 201 de la LCSP.

La partida pressupostària a la qual s'imputa la despesa és la següent: D/226000200/1210/0000, del Centre Gestor del Gabinet del President PR0139.

## **6. Criteris de solvència i classificació**

Els licitadors hauran de disposar de la suficient solvència tècnica i econòmica, per tal de garantir una correcta prestació és la que es detalla a continuació:

- Solvència econòmica: Xifra anual de negocis en l'àmbit d'activitats corresponent a l'objecte del contracte en relació amb el millor exercici dins dels tres darrers anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats empresarials, per un import igual o superior a 59.850,00 €.
  
- Solvència tècnica:
  - o Serveis o treballs d'igual o similar naturalesa a l'objecte del contracte realitzats en els darrers tres anys. L'import anual dels serveis o treballs d'igual o similar naturalesa realitzats durant l'annualitat de major execució del període de tres anys esmentat serà de, com a mínim, 59.850,00 €.
  - o El personal dedicat a l'organització i prestació del servei de cambres ha de tenir una experiència mínima de tres anys en tasques de servei de Sala, en establiments de característiques similars a les del present contracte.
  - o Almenys una de les persones dedicades l'elaboració i preparació culinària dels menús cuina ha de posseir una titulació mínima de Cicle Formatiu de Grau Mitjà en alguna de les especialitats relacionades amb la cuina, gastronomia o serveis de restauració.

El criteri de solvència tècnica aplicable a les empreses de nova creació, amb una antiguitat inferior a 5 anys, la plantilla de l'empresa haurà de ser de tres treballadors i d'un directiu, sense que en cap cas hagin de declarar un nombre determinat de serveis executats (art. 90.4 LCSP).

## **7. Justificació del procediment**

La tramitació de l'expedient és ordinària i el procediment d'adjudicació a seguir és l'obert simplificat abreujat, regulat a l'article 159.6 de la LCSP.

Altrament, el CPV de l'objecte del contracte, 55300000-3, forma part dels serveis especials de l'Annex IV, de manera que és aplicable l'article 145.4 de la LCSP, conforme els criteris relacionats amb la qualitat han de representar, almenys, el 51 per cent de la puntuació assignable en la valoració de les ofertes.

D'acord amb l'article 159.6 de la LCSP, el procediment simplificat abreujat queda exempt tant de la constitució de la garantia definitiva, com de l'acreditació de la solvència econòmica i financera i tècnica o professional, sens perjudici de l'obligació de presentar

les corresponents declaracions responsables que corresponguin als efectes escaients i la potestat de consultar d'ofici la veracitat de les dades indicades.

## 8. Criteris d'adjudicació

Amb caràcter general, l'article 145.1 de la LCSP estableix que l'adjudicació dels contractes s'ha d'efectuar utilitzant una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

Per tant, es preveuen els següents criteris:

- L'oferta econòmica: valorable fins a 20 punts
- Oferir propostes de menú per a cada servei: valorable fins a 15 punts
- Disposar d'un programa per evitar el malbaratament d'aliments: valorable fins a 15 punts
- Disposar de cambrer addicional: valorable fins a 20 punts
- Disposar de formació professional: valorable fins a 30 punts

Es desenvolupen els criteris a continuació:

### • L'oferta econòmica (fins a 20 punts)

Oferta econòmica, valoració de 0 a 20 punts, que s'haurà d'ajustar el màxim possible a la finalitat d'aconseguir un bon producte al millor preu, i al mateix temps, optimitzar l'ús dels diners públics. D'acord amb el que estableix l'Acord de Govern de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, la valoració del preu no pot suposar mai un percentatge superior al 20% del valor total de l'oferta, assegurant que el preu no vagi en detriment d'altres criteris necessaris per assegurar una alimentació saludable i una prestació de serveis que proporcionin frescos, de temporada, de venda de proximitat, de producció agrària ecològica, de producció integrada i de qualitat diferenciada. Per tant, l'oferta econòmica es valora amb un màxim de 20 punts.

Es valorarà la proposta econòmica en relació als criteris automàtics, d'acord amb l'aplicació de la següent fórmula:

$$P_{cx} = \left[ 1 - \frac{(O_v - O_m)}{IL} \times \left( \frac{1}{VP} \right) \right] \times P_c$$

<p><math>P_{cx}</math> = Puntuació del preu ofert per cada tipus de recepció <math>P_c</math> = Punts preu per cada tipus de recepció <math>O_v</math> = Preu ofert per cada tipus de recepció a valorar <math>O_m</math> = Millor preu per cada tipus de recepció <math>IL</math> = Preu unitari màxim per cada tipus de recepció <math>VP = 1</math></p>
--

Aquesta fórmula s'aplicarà a cada tipus de servei d'acord amb el desglossament següent:

<b>Detall tipus recepcions (criteris)</b>	<b>Puntuació obtinguda</b>
Esmorzar/berenar/pausa cafè 1 (P <sub>c1</sub> )	Fins a 1 punt
Esmorzar/berenar/pausa cafè 2 (P <sub>c2</sub> )	Fins a 1 punt
Esmorzar/berenar/pausa cafè 3 (P <sub>c3</sub> )	Fins a 1 punt
Copa de benvinguda (P <sub>c4</sub> )	Fins a 2 punts
Piscolabis (P <sub>c5</sub> )	Fins a 2 punts
Piscolabis amb postres (P <sub>c6</sub> )	Fins a 2 punts
Refrigeri complet (P <sub>c7</sub> )	Fins a 2 punts
Refrigeri complet amb postres (P <sub>c8</sub> )	Fins a 2 punts
Lunch a peu dret (P <sub>c9</sub> )	Fins a 2 punts
Bufet (P <sub>c10</sub> )	Fins a 1 punt
Dinar/sopar protocol·lari (P <sub>c11</sub> )	Fins a 1 punt
Dinar/sopar executiu (P <sub>c12</sub> )	Fins a 1 punt
Dinar/sopar tècnic (P <sub>c13</sub> )	Fins a 1 punt
Dinar/sopar restringit (P <sub>c14</sub> )	Fins a 1 punt

La puntuació total obtinguda en l'oferta econòmica serà la suma de les puntuacions parcials de cada subcriteri (P<sub>c1</sub>+ P<sub>c2</sub>+P<sub>c3</sub> + P<sub>c4</sub> + P<sub>c5</sub> + P<sub>c6</sub> + P<sub>c7</sub> + P<sub>c8</sub> + P<sub>c9</sub> + P<sub>c10</sub> + P<sub>c11</sub> + P<sub>c12</sub> + P<sub>c13</sub> + P<sub>c14</sub>).

- **Oferir propostes de menú per a cada servei (fins a 15 punts)**

Es valora oferir diverses opcions de menú per tal que la unitat pugui escollir aquella opció que millor encaixi en funció de l'acte. L'objectiu d'aquest criteri és incrementar la qualitat del servei ja que permet disposar d'un major nombre de variacions que permeten ajustar-se a les característiques protocol·làries de cada acte. S'atorgaran punts de la manera que s'exposa a continuació:

- Menú + 1 variant (per cada una de les tipologies de recepció)→ 7 punts
- Menú + dues variants (per cada una de les tipologia de recepció)→ 15 punts

- **Disposar d'un programa per evitar el malbaratament de donació d'aliments (fins a 15 punts)**

Es valora aportar un programa de donació d'aliments a entitats socials o una altra estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris un cop finalitzat l'esdeveniment. L'objectiu d'aquest criteri és reduir el malbaratament alimentari. La puntuació màxima que podran rebre les ofertes presentades serà de 15 punts si aporten el programa esmentat i el compromís del seu compliment durant l'execució del contracte, que hauran d'acreditar mensualment mitjançant l'aportació de certificat de les entitats beneficiàries.

<b>Programa malbaratament alimentari</b>	<b>Fins a 15 punts</b>
S'aporta programa per evitar el malbaratament de donació d'aliments	15 punts

- **Disposar de cambrer addicional (fins a 20 punts)**

Es concediran 5 punts per a cada cambrer addicional ofert en cada agrupació de tipologia de servei respecte als requisits mínims establert a l'Annex 1 del Plec de Prescripcions Tècniques. Es podrà oferir fins a màxim un cambrer addicional per cada tipologia de servei.

<b>Tipologia de servei</b>	<b>Fins a 20 punts</b>
Àpat a peu dret (esmorzar o berenar) 1/25	5 punts per cambrer addicional
Àpat a peu dret (piscolabis o bufet) 1/20	5 punts per cambrer addicional
Àpat d'autoservei 1/20	5 punts per cambrer addicional
Àpat amb taules i cadires 1/10	5 punts per cambrer addicional

- **Disposar de formació professional addicional (fins a 30 punts)**

Per tal de millorar la qualitat del servei i l'experiència gastronòmica, es valorarà amb 30 punts que almenys un dels cuiners/es que estigui efectivament treballant en cada servei de càtering tingui una titulació de Cicle Formatiu de Grau Superior en alguna especialitat relacionada amb la cuina o la gastronomia i, per tant, superi la formació mínima establerta al Plec de Prescripcions Tècniques.

Caldrà acreditar la titulació mitjançant còpia del títol oficial o, si escau, certificat acadèmic oficial acreditatiu de la seva obtenció. Aquest criteri es valorarà de la següent manera:

<b>Persones amb titulació oficial</b>	<b>Fins a 30 punts</b>
Un dels /de les cuiners/es disposa de titulació oficial de Grau Superior o equivalent	30 punts

## **9. Condicions especials d'execució**

Durant l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de complir les següents condicions especials d'execució:

- L'empresa contractista ha d'adequar la seva activitat als principis ètics i a les regles de conducta que s'estableixen en la clàusula corresponent d'aquest Plec de clàusules administratives particulars.

- Als efectes de l'article 202.2 LCSP, i d'acord amb el Codi de contractació pública socialment responsable de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya, per raons mediambientals i de qualitat, cal que els vins i caves oferts per l'empresa adjudicatària reuneixin acumulativament els requisits següents: siguin de proximitat i estiguin etiquetats almenys en català.
- Durant l'execució del contracte, l'empresa contractista haurà de complir, per a les noves contractacions de personal, que almenys un 20% d'aquestes es fan a col·lectius que requereixen una especial protecció, preferentment a persones aturades de llarga durada, en compliment de l'article 202.2 LCSP i de la Llei 19/2020, de 30 de desembre, d'igualtat de tracte i no-discriminació.
- L'empresa contractista ha de garantir l'observança de pràctiques adequades des del punt de vista del malbaratament alimentari i del compliment de la prevenció de pèrdua i malbaratament alimentari d'acord amb l'article 7.a) de la Llei 3/2020, d'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i la Llei 1/2025 d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, en relació amb l'article 202 i la disposició final dotzena modifica la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP), respectivament.
- L'empresa contractista ha de disposar del Certificat de sostenibilitat *Biosphere*, o d'un altre certificat equivalent expedit per organismes que compleixin les normes europees relatives a la certificació, o bé acreditar per altres mitjans de prova equivalents el compliment dels requisits de sostenibilitat exigits, d'acord amb l'article 93.1 LCSP.
- L'empresa contractista haurà de proporcionar al personal encarregat de l'execució del servei vestuari que s'hagi produït respectant els drets bàsics en el treball, recollits en la Declaració de l'Organització Internacional del treball, relativa als principis i drets fonamentals, amb utilització de teixits i tints sostenibles segons l'etiquetes OEKO-TEX® Standard 100 Made in Green o equivalents.

Aquestes condicions especials d'execució son idònies per a la correcta execució del contracte. En aquest sentit, la seva inclusió proporciona una millor relació qualitat-preu en la prestació contractual i es dona compliment als objectius de la Llei (LCSP).

Per tot això,

**Proposo:**

Que s'iniciï la contractació administrativa, mitjançant procediment obert simplificat abreujat, pel servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals organitzats pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Gabinet del President, durant els darrers quatre mesos de l'any 2026, amb les característiques especificades en aquest informe i la proposta de plecs de prescripcions tècniques que s'han elaborat per aquesta unitat promotora.

Signat electrònicament  
Eduard Rivas Mateo  
Cap del Gabinet del President

**ANNEX 1. DESGLOSSAMENT EN COSTOS DEL CàLCUL DEL PRESSUPOST DE LICITACIÓ**

**Núm. Expedient: PR-2026-680**

**Objecte:**

**Pressupost base de licitació: 65.835,00 €**

*L'estimació del desglossament del pressupost base de licitació en costos directes, indirectes i benefici industrial es detalla a continuació:*

<b>DESGLOSSAMENT</b>	<b>Percentatge sobre el Pressupost de licitació</b>	<b>IMPORT</b>
<p><b>COSTOS DIRECTES</b> (aquells que de manera clara i inequívoca es dediquen exclusivament a la prestació del servei):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Personal i serveis necessaris per a la prestació del servei.</b></li> <li>- <b>Material necessari per a la prestació del servei.</b></li> </ul>	<b>80%</b>	52.668,00 €
<p><b>COSTOS INDIRECTES</b> (aquells sobre despeses generals d'estructura i funcionament de l'empresa, necessàries per a l'execució del contracte, però que no estan directament relacionades amb el procés de producció concret):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Personal no vinculat a l'execució del servei (recepció, departament de comptabilitat atenció al client, recursos humans, etc.)</b></li> <li>- <b>Despeses de funcionalment (internet, llum, aigua, gas, assegurances, etc.)</b></li> <li>- <b>Despeses per l'ús del local (lloguer o hipoteca, impostos o taxes, etc.)</b></li> </ul>	<b>14%</b>	9.216,90 €
<b>BENEFICI INDUSTRIAL</b>	<b>6%</b>	3.950,10€
<b>Pressupost base de licitació</b>	<b>100%</b>	<b>65.835,00 €</b>