



CONSELL DE GARANTIES ESTATUTÀRIES
DE CATALUNYA

Classificació: Restringida

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN LA
CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING PER ALS ACTES DE LES XXV
JORNADES DE LA FUNCIO CONSULTIVA (EXP. GEEC CGE-2026-36)**

Índex

1.	Objecte del contracte.....	2
2.	Director/a tècnic/a de l'empresa adjudicatària.....	2
3.	Personal que durà a terme la prestació del servei de càtering	3
4.	Gestió del servei de càtering	4
	Annex 1: Tipologies d'àpat i contingut mínim.....	9

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és el servei de càtering per als actes de les XXV Jornades de la Funció Consultiva, organitzades pel Consell de Garanties Estatutàries de Catalunya i la Comissió Jurídica Assessora.

L'organització de les Jornades preveu una sèrie d'actes que requereixen incloure el subministrament de begudes i aliments (freds i calents) als assistents, així com tota la infraestructura necessària per al bon desenvolupament d'aquesta restauració.

La prestació del servei de càtering inclou els aspectes següents:

- L'elaboració i preparació culinària dels menús corresponents a cada tipologia d'àpat.
- L'organització i prestació del servei de sala adaptat a cada tipologia d'àpat.
- El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada de les begudes i productes alimentaris així com del mobiliari i estris necessaris (safates, vaixel·la, coberts, cristalleria, taules, cadires, estovalles, tovallons, estris i instal·lacions per a preparar els aliments, entre altres
- La neteja i recollida selectiva dels residus.
- La direcció i supervisió dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui per aconseguir la correcta realització del servei de càtering.

Els serveis de càtering objecte de contractació inclouen:

- Un sopar a peu dret que està previst que tingui lloc el dia 4 de novembre de 2026 al Palau Centelles (Barcelona).
- Dos esmorzars que està previst que tinguin lloc els dies 5 i 6 de novembre de 2026, respectivament, al Palau de Pedralbes (Barcelona).
- Dos dinars a peu dret que està previst que tinguin lloc els dies 5 i 6 de novembre de 2026, respectivament, al Palau de Pedralbes (Barcelona).

Excepcionalment, en cas de modificació d'alguna de les ubicacions previstes, l'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei als espais on tinguin lloc els esdeveniments, que se celebraran, en tot cas, a la ciutat de Barcelona.

2. Director/a tècnic/a de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària designarà un/a director/a tècnic/a, que haurà d'actuar canalitzant la comunicació entre el Consell i l'empresa adjudicatària, com a interlocutor. Aquesta persona haurà de centralitzar les relacions entre l'empresa i el responsable del Consell.

Les funcions d'aquest interlocutor són les següents:

- 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 càterring 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/la Director/a Tècnic/a haurà d'estar disponible durant la preparació i l'execució dels serveis per tal de resoldre qualsevol tipus d'incidència.
- Informar a tot el personal que desenvolupi el servei sobre les normes internes de seguretat, pla d'emergències, gestió 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 càterring però que també intervenen en l'organització de les Jornades.

3. Personal que durà a terme la prestació del servei de càterring

A banda del director tècnic, l'empresa adjudicatària haurà de comptar amb el personal adequat per dur a terme totes les prestacions d'un servei de càterring. En tot cas, s'ha de garantir la ràtio mínima de personal de sala detallada en aquest plec (clàusula 4.f i Annex 1).

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

A petició del Consell, per raons de seguretat i control d'accessos, l'empresa adjudicatària haurà de lliurar un document en el qual es relacionarà tot el personal que presti el servei de càterring i necessiti accedir a les instal·lacions on es desenvoluparan els àpats, amb indicació del seu nom, cognoms i número d'identificació (DNI o passaport), i, si escau, el número de matrícula dels vehicles de transport que hi hagin d'accedir.

El personal destinat a la prestació del servei de càterring haurà d'anar adequadament uniformat, amb indumentària professional homogènia i en colors sobris, mantenint en tot moment una imatge acurada.

L'empresa adjudicatària 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 correctament els comensals i estar capacitat per fer-ho tant en català com en castellà.

4. Gestió del servei de càtering

a) Actuacions preparatòries

- Presentació de les propostes de menú inicials i alternatives

L'empresa adjudicatària haurà de presentar al cap de Protocol i Secretaria de la Presidència del Consell, per a cadascun dels àpats previstos en el contracte, una proposta detallada de menú d'acord amb la composició mínima establerta a l'Annex 1, com a màxim, **un mes abans de l'inici de les Jornades**.

Així mateix, per a cada tipologia d'àpat i per a cadascuna de les categories d'aliments que l'integren, haurà d'incorporar opcions alternatives substitutives en nombre equivalent, com a mínim, al 50 % dels elements exigits en la proposta inicial, amb la finalitat de permetre a l'òrgan de contractació la configuració definitiva del menú mitjançant la substitució d'elements de la proposta inicial per alguna de les alternatives ofertes. Quan l'aplicació d'aquest percentatge doni lloc a una fracció, el resultat s'arrodonirà a la unitat inferior.

A tall d'exemple, en el cas del sopar a peu dret, la proposta inicial haurà d'incloure, com a mínim, 2 snacks, 6 aperitius freds, 5 aperitius calents i 2 mini postres. Addicionalment, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir, com a mínim, 1 snack, 3 aperitius freds, 2 aperitius calents i 1 mini postres alternatius.

En el cas dels dinars i sopars, l'empresa adjudicatària haurà de garantir una varietat suficient en les propostes gastronòmiques, evitant la repetició substancial dels mateixos plats entre jornades i assegurant una oferta suficientment diferenciada.

A instàncies del cap de Protocol i Secretaria de la Presidència del Consell, es podrà requerir el tast dels productes que s'hagin de servir.

- Selecció del menú pel Consell

La selecció final del menú correspondrà al Consell, que podrà escollir la composició definitiva entre el conjunt d'opcions i alternatives presentades, sempre dins del nombre total d'elements previst per a cada tipologia d'àpat.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar els menús definitius del servei de càtering, un cop aprovats pel cap de Protocol i Secretaria de la Presidència del Consell, com a màxim **20 dies naturals abans de l'inici de les Jornades**.

El Consell podrà requerir a l'empresa adjudicatària la justificació documental tant de la procedència dels productes que s'han de servir com de l'experiència professional del personal assignat al servei de càtering, sempre que aquesta no s'hagi justificat prèviament d'acord amb els plecs.

- Comunicació del nombre provisional de comensals

El cap de Protocol i Secretaria de la Presidència del Consell facilitarà a l'empresa adjudicatària el nombre provisional de comensals amb una antelació mínima de **15 dies naturals abans de l'inici de les Jornades**.

El Consell es reserva la facultat d'introduir variacions, a l'alça o a la baixa, de fins al 10 % del nombre provisional de comensals comunicat inicialment, sempre que aquestes es notifiquin amb una antelació mínima de **3 dies laborables abans de l'inici de les Jornades**.

- Confirmació del nombre definitiu de comensals

El nombre definitiu d'assistents es confirmarà amb una antelació mínima de **3 dies laborables abans de l'inici de les Jornades**.

b) Titulació mínima del personal de cuina

L'empresa adjudicatària haurà d'adscriure a l'execució del contracte, durant tota la seva vigència, almenys una persona dedicada a l'elaboració i preparació culinària dels àpats que disposi d'una titulació mínima de Cicle Formatiu de Grau Mitjà o equivalent en una especialitat relacionada amb la cuina, la gastronomia o els serveis de restauració.

Aquesta persona haurà d'intervenir efectivament en la preparació dels àpats objecte del contracte.

En cas de substitució d'aquesta persona durant l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de garantir que la persona substituïda disposi d'una titulació equivalent o superior.

c) Aliments i begudes

Els aliments i les begudes subministrats hauran de complir les següents condicions:

- 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%).

CONSELL DE GARANTIES ESTATUTÀRIES DE CATALUNYA

- 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%).
- Caldrà tenir en compte possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries així com opcions lliures d'alimentació. El Consell comunicarà prèviament a l'empresa adjudicatària el nombre de persones afectades i les seves necessitats específiques.
- Vins i caves de proximitat i amb distintiu «Denominació d'origen» (DO) o «Denominació d'origen qualificada» (DOQ). S'oferirà un mínim de dues opcions de vi blanc, dues de vi negre i dues de cava per tal que el Consell en pugui seleccionar les referències que s'hagin de servir.
- Per als cafès i les infusions, a part del sucre blanc convencional, també cal oferir sucre morè i edulcorant apte per a diabètics.

En qualsevol moment es pot exigir a l'empresa adjudicatària informació sobre els al·lèrgens continguts en els aliments.

Els plats s'han de presentar amb en perfectes condicions als punts de consum pel que fa a quantitats, temperatura, presentació i puntualitat.

La mida de cadascun dels plats ha de complir les condicions següents:

- Els entrepans han de poder menjar-se en poques mossegades i subjectar-se amb una sola mà.
- Les peces de brioixeria, snacks i postres han de ser tipus menjar de mans («finger food»), és a dir, s'han de poder agafar amb els dits i menjar-se en, com a màxim, dues mossegades.
- Els aperitius es basaran en elaboracions gastronòmiques de petit format, tipus menjar de mans («finger food»), així com en racions individuals de mida reduïda que puguin ser consumides de manera còmoda amb les mans o bé amb un únic utensili lleuger, com ara arrossos, amanides o preparacions similars, sense necessitat d'ús de coberts complets ni servei de taula convencional.

d) Vaixella, coberteria i parament de taules

L'empresa adjudicatària haurà de portar el mobiliari (taules de suport per aperitiu, taules per barres de begudes, etc.) i parament (vaixella i utilitatge, estovalles i tovallons, etc.). En el sopar a peu dret, caldrà també subministrar a les taules de suport punts de llum que aportin il·luminació pròpia al servei.

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar, preferentment, safates, plats, gots i coberts reutilitzables. En cas d'haver d'utilitzar vaixel·la o coberteria d'un sol ús (plats i coberts), farà servir estris compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent o paper.

Els refrescs, suc de fruita i cerveses s'hauran de subministrar en ampolles individuals de vidre.

En els dinars i el sopar, els gots i les copes hauran de ser de vidre.

En el cas de l'aigua, en els dinars i sopars s'haurà de subministrar en ampolles de vidre.

e) Condicions higièniques sanitàries

L'empresa adjudicatària serà l'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. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, 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 i les seves afectacions.

L'empresa adjudicatària serà igualment responsable dels desperfectes i danys que el personal al seu càrrec pugui causar a les instal·lacions i elements en l'execució dels serveis objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la normativa aplicable en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, i haurà de destinar el personal i materials necessaris per garantir un bon servei.

Tot el personal que manipuli aliments haurà d'haver rebut formació adequada en higiene i seguretat alimentària d'acord amb la normativa aplicable.

f) La prestació del servei de càtering

La prestació efectiva del servei s'ha d'iniciar amb l'antelació suficient perquè, en el moment d'inici de l'àpat, tant el personal com els productes que s'han de servir, així com la cristalleria, les estovalles, els tovallons i la resta de mobiliari i estris, estiguin correctament preparats i disposats per iniciar la prestació del servei.

Durant l'àpat 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 adjudicatària 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'aquests plecs de prescripcions tècniques es descriuen les tipologies de servei de càtering a prestar, amb la següent informació:

- Contingut mínim d'aliments a servir per a cada tipologia d'àpat.
- Nombre mínim de personal de sala per nombre de comensals per a cada tipologia d'àpat (expressat com a XX nombre de cambrers per a XX nombre de comensals).
- Subministrament logístic mínim.
- Preus unitaris màxims per comensal (expressat en €, IVA exclòs).
- Tipologia de begudes a servir per a cada àpat i el nombre mínim de begudes per cada comensal.

Adicionalment, l'empresa adjudicatària haurà de subministrar ampolles d'aigua i gots als ponents que participin en les Jornades.

g) Actuacions posteriors

Fins que el cap de Protocol i Secretaria de la Presidència del Consell no doni per conclòs l'àpat, l'empresa adjudicatària no podrà ordenar la recollida i la retirada tant del producte sobrant, com del material utilitzat.

Un cop finalitat l'acte que ha donat lloc al servei de càtering, l'empresa adjudicatària estarà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions, deixalles, etc.

L'adjudicatari 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.

Aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària els desperfectes que s'hagin pogut produir en el mobiliari i estris necessaris, aportats per aquesta en cadascun dels àpats, que s'hagin hagut d'utilitzar durant la vigència d'aquest contracte.

Annex 1: Tipologies d'àpat i contingut mínim

Núm	ÀPAT	DESCRIPCIÓ	CONTINGUT MÍNIM ALIMENTS	NOMBRE MÍNIM DE CAMBRERS PER COMENSALS (XX cambrers / XX comensals)	SUBMINISTRAMENT LOGÍSTIC MÍNIM	PREU UNITARI MÀXIM PER COMENSAL (IVA exclòs)
1	Esmorzar	Àpat a peu dret Personal de sala per atendre la barra i la recollida	- 2 tipus d'entrepans - 2 peces de brioixeria - 1 broqueta de fruita (o suc de taronja natural)	1/25	- Barra amb cafetera automàtica ¹ - Taules de suport (de fusta o amb estovalles)	25,00 €
2	Sopar a peu dret	Àpat a peu dret Tot servit per personal de sala combinat amb barra de begudes i taules de suport	- 2 snacks - 6 aperitius freds - 5 aperitius calents - 2 mini postres variades	1/20	- Taules de suport per a l'aperitiu (de fusta o amb estovalles) amb punts de llum que aportin il·luminació pròpia al servei - Barra de begudes amb estovalles	65,00 €
3	Dinar a peu dret		- 2 snacks - 6 aperitius freds - 5 aperitius calents - 3 mini postres variades + 1 broqueta de fruita		- Taules de suport per a l'aperitiu (de fusta o amb estovalles) - Barra de begudes i cafetera automàtica (amb estovalles)	75,00 €

¹ Caldrà subministrar un mínim de 3 cafeteres automàtiques.

CONSELL DE GARANTIES ESTATUTÀRIES DE CATALUNYA

TIPOLOGIA DE BEGUDES I QUANTITAT MÍNIMA PER COMENSAL	
Àpat núm. 1	Àpats núm. 2 i 3
<ul style="list-style-type: none"> - 2 cafès, amb cafeïna o sense, incloent-hi llet, beguda vegetal, sucre (blanc i morè) i edulcorant (cafetera automàtica) o bé - Infusions amb aigües minerals (te, polioli, menta, camamilla) + - 2 aigües minerals (amb gas i sense) + - Suc de taronja natural (en el cas que no s'ofereixi una broqueta de fruita) 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 copes de cava extra brut nature DO, o - 2 copes de vi blanc o vi negre DO, o - 2 cerveses (amb alcohol o sense) + - 2 aigües minerals (amb gas i sense) o - 2 refrescs <p>Addicionalment, en l'àpat núm. 3 (dinar a peu dret):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cafè, amb cafeïna o sense, incloent llet, beguda vegetal, sucre (blanc i morè) i edulcorant (cafetera automàtica) o - Infusions amb aigües minerals (te, polioli, camamilla)