

## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE CÀTERING DURANT EL I CONGRÉS LOCALCIBER (Exp. 1403-0019/2026)**

---

### **Primera.- Antecedents**

El Consorci Localret organitzarà el I Congrés LocalCiber els dies 17 i 18 de setembre de 2026. El Congrés oferirà ponències, casos d'ús i tecnologies de primer nivell, amb aprenentatges pràctics per reforçar la protecció de xarxes, sistemes i serveis digitals. També serà un espai per reflexionar sobre els reptes de futur que marcaran la ciberseguretat, com la intel·ligència artificial i la computació quàntica.

### **Segona.- Objecte del contracte**

L'objecte del contracte és la prestació dels serveis de càtering durant el I Congrés LocalCiber.

Codi CPV: 55320000-9 Serveis de subministrament de menjar.

### **Tercera.- Descripció dels serveis de càtering**

L'objecte del contracte inclou la pausa cafè dels dies 17 i 18 de setembre i el dinar del dia 17 de setembre. Es preveu un màxim de 300 comensals.

#### a) Pausa cafè (dels dies 17 i 18 de setembre):

A peu dret. Haurà d'incloure almenys:

- Mini entrepans variats (almenys 1 u. per comensal).
- Mini pastes dolces (almenys 2 u. per comensal).
- Aigua
- Sucs variats
- Cafè (de comerç just, segons la Resolució del Parlament Europeu sobre comerç just i desenvolupament (T6-0320/2006). A més de sucre blanc, caldrà oferir també sucre morè de canya integral i edulcorant apte per a diabètics, preferentment en dispensador amb dosificador o, alternativament, en sobres monodosi de paper, llet (normal, soja i sense lactosa) i infusions.

#### b) Dinar (del 17 de setembre):

A peu dret. Haurà d'incloure almenys:

- Bufet servit al moment: dos plats (primer plat i plat principal. Producte fresc: almenys un 70 per cent, i de temporada: almenys un 60 per cent) i postres. Caldrà tenir en compte possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries; almenys, opcions per a celíacs i intolerants o al·lèrgics a la lactosa.
- Aigües, cervesa sense alcohol i refrescs.
- Cafè (de comerç just, segons la Resolució del Parlament Europeu sobre comerç

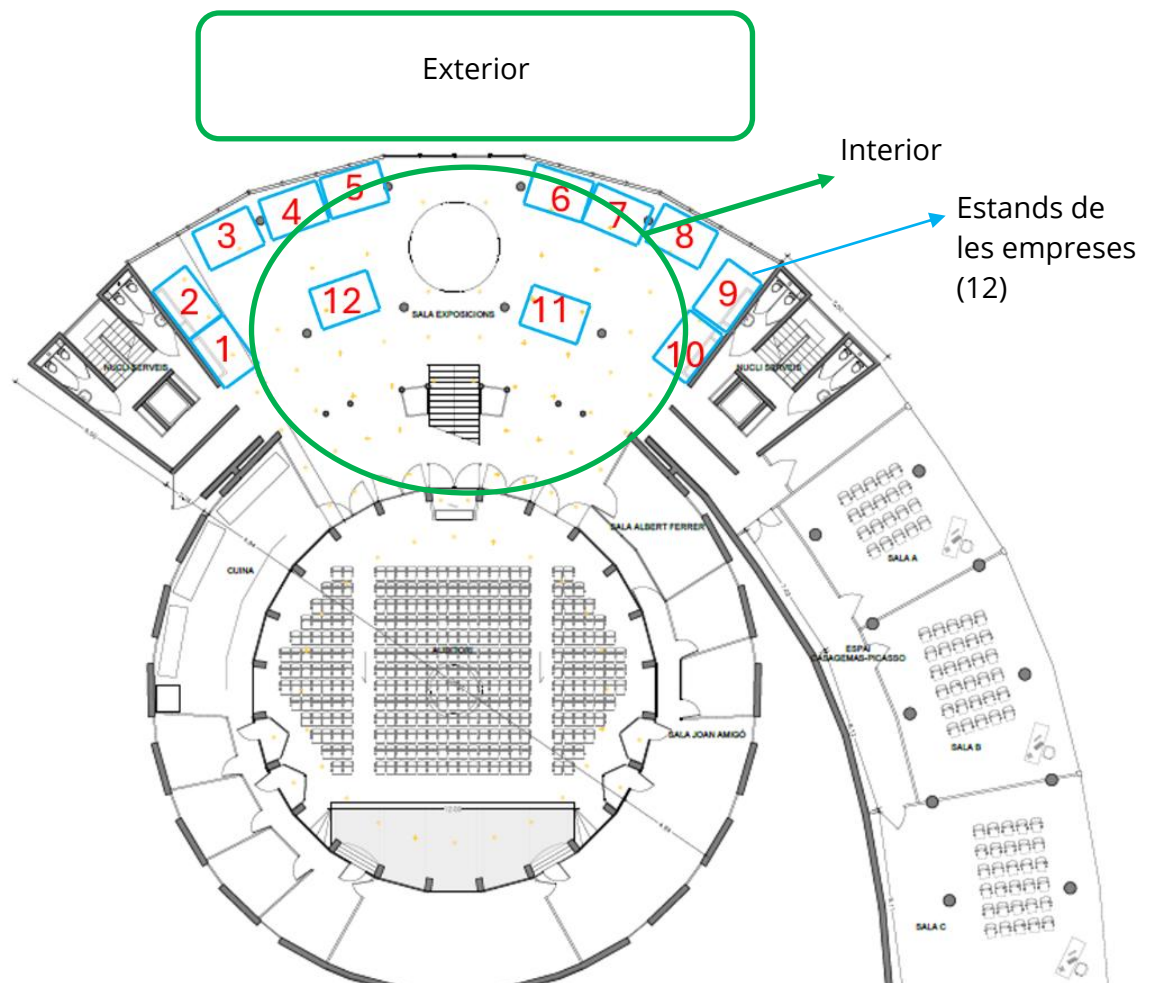
just i desenvolupament (T6-0320/2006). A més de sucre blanc, caldrà oferir també sucre morè de canya integral i edulcorant apte per a diabètics, preferentment en dispensador amb dosificador o, alternativament, en sobres monodosi de paper).

Una vegada adjudicat el contracte, l'empresa contractista haurà de presentar, en un termini màxim d'una setmana, dues propostes completes de càtering: dues propostes de pausa cafè i dues propostes de dinar, i també tres opcions de vi blanc i negre. La proposta definitiva haurà de ser validada pel Consorci Localret.

L'empresa es farà càrrec de totes les activitats relacionades amb la prestació del servei de càtering: la conceptualització del menú, el personal (personal de sala i barra/cuiners, etc.), el muntatge i desmuntatge de tots els elements, transport, etc.; així com de tots els elements materials per dur-lo a terme com ara taules altes, vaixel·la, coberteria, estovalles, tovallons, etc., i la gestió de residus generats.

## Quarta.- Ubicació. Logística i ús dels espais

El I Congrés LocalCiber tindrà lloc a l'espai BCIN de Badalona. S'ajunta plànol del mateix:



Si el temps ho permet, els serveis de càtering es realitzaran a l'exterior; en cas de pluja o fred, a l'interior: en aquest cas, el servei de càtering es realitzarà en el mateix espai on hi haurà ubicats els estands de les empreses.

El desmuntatge dels elements necessaris per al servei de càtering s'haurà de realitzar en un termini màxim d'una hora després del servei; excepte la pausa cafè del dia 17 si el servei de càtering es realitza a l'exterior: el desmuntatge de les taules es podrà realitzar després del dinar. Els espais hauran de quedar recollits i nets.

L'horari previst és molt ajustat i es preveu un alt nombre d'assistents: unes 300 persones. És important que la distribució dels punts d'accés al menjar i a la beguda sigui adequada i suficient, per tal que no es generin cues.

Joan Bosch  
Cap de l'Àrea de Contractació