

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de càterring dels actes protocol·laris i/o institucionals de la Delegació Territorial del Govern de la Generalitat de Catalunya a Girona

Expedient núm. PR-2027-27

Primera.- Objecte del Contracte

L'objecte del present contracte és el servei de càterring dels actes protocol·laris i institucionals, organitzats per la Delegació Territorial del Govern de la Generalitat de Catalunya a Girona (en endavant DTG Girona).

Per tal de poder dur a terme la realització d'aquests actes protocol·laris i/o institucionals, 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 se celebren.

La prestació del servei de càterring 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 towallons, 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 càterring.

Segona.- Director tècnic de l'empresa contractista

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

Qualsevol substitució d'aquesta persona haurà de ser comunicada al responsable de la DTG Girona, per al seu coneixement i amb una antelació mínima de deu dies hàbils. El responsable de la DTG Girona 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 interlocutor són les següents:

- Gestionar totes les peticions de serveis que se 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 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.

- Nomenar un responsable de cada acte entre el personal encarregat de l'execució del càterring.
- 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'altra 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 la realització de l'esdeveniment.
- Avaluar de forma conjunta amb la DTG Girona, l'adequació de cada càterring a les necessitats i característiques de l'esdeveniment concret.

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

A banda del director tècnic i dels responsables designats per a cada acte, l'empresa contractista haurà de comptar amb el personal adequat per dur a terme totes les prestacions d'un servei de càterring.

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 càterring.

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

A petició de la DTG Girona, l'empresa contractista haurà de lliurar un document en format Excel en el qual es relacionarà tot el personal que presti el servei de càterring. 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, la DTG Girona el farà arribar al serveis de seguretat de l'Edifici de la Generalitat de Catalunya a Girona per tal que aquest personal pugui accedir el dia de l'esdeveniment. Un cop realitzat el servei, es suprimiran totes les dades lliurades i no se'n farà cap més ús. Aquestes dades estaran protegides amb les corresponents mesures de seguretat per la Gerència de Serveis Comuns.

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.

Quarta.- Gestió del servei de càteríng

a) Actuacions preparatòries.

El responsable de la DTG Girona comunicarà a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada servei de càteríng, en funció del tipus d'esdeveniment i nombre de comensals aproximat per a cadascuna de les recepcions.

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

La DTG Girona 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 càteríng.

Com a regla general l'interlocutor de l'empresa contractista, com a mínim 12 hores abans de l'esdeveniment que inclou el servei de càteríng, ha de proporcionar al responsable de la DTG Girona, la proposta definitiva del servei de càteríng 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 la DTG Girona.

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

Si es considera convenient, la DTG Girona 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 de la DTG Girona 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) 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 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.

- 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.

- 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 entrepans 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.

c) 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.

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.

d) Condicions higiènicosanitàries:

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. 853/2004 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.

d.1.-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.
- 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.

d.2.-Altres condicions específiques:

Els vehicles han de disposar de l'autorització pel transport de peribles (ATP) i estar al dia de la inspecció tècnica de vehicles (ITVE).

d.3.-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.

e) 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, towallons 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 càterring 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 nº cambrers per a XX nº 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.

Els serveis de càterring objecte del contracte s'hauran d'encarregar d'acord amb alguna de les tipologies i els preus unitaris previstos a l'Annex 1 d'aquest PPT.

f) Actuacions posteriors a les recepcions institucionals:

Fins que el responsable designat per la DTG Girona 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 finalitzat l'acte o esdeveniment que ha donat lloc al servei de càterring, 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 així com la normativa interna de l'Edifici de la Generalitat de Catalunya a Girona 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.

g) Revisions i control de l'execució del contracte

La DTG Girona pot demanar, en qualsevol moment, les següents actuacions de control i verificació:

- L'empresa contractista restarà subjecte al requeriment per part de la DTG Girona 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 la DTG Girona pugui acordar amb ella visitar les seves instal·lacions en qualsevol moment de l'execució d'aquest contracte.

Cinquena.- Preu del contracte

El sistema de determinació del preu d'aquest contracte és per preus unitaris: les empreses presentaran les ofertes per preus unitaris, d'acord amb el que s'estableix a l'Annex 1 d'aquest PPT.

El valor econòmic d'aquest contracte és el següent:

El valor estimat del contracte (VEC) és de 56.426,40 €, IVA exclòs, que correspon al pressupost de licitació sense IVA més una pròrroga i les modificacions previstes fins al 20 % per a cadascuna de les anualitats.

El pressupost base de licitació és de 25.862,10 €.

El pressupost de licitació és de 23.511,00 € i l'import de l'IVA (10%) és de 2.351,10 €.

Import sense IVA	Import IVA 10%	Import total (IVA inclòs)
23.511,00 €	2.351,10 €	25.862,10 €

Aquest import s'exhaurirà o no en funció del número de serveis de càterin g que requereixi l'administració contractant d'acord amb els preus unitaris expressats en aquest plec i amb l'oferta del contractista d'acord amb les seves necessitats reals. En qualsevol cas, no es garanteix cap volum mínim de despesa.

Sisena.- Subcontractació

Per a l'execució de l'objecte d'aquesta contractació es permet la subcontractació de qualsevol part del contracte, excepte la subcontractació del director tècnic de l'empresa.

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 contractista ja que inclouen la canalització de la comunicació entre l'empresa i la DTG Girona, 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.

Setena.- Facturació i forma de pagament del servei

7.1 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 per la DTG Girona; 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 a la DTG Girona per a la seva conformitat.

7.2 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 per la DTG Girona.

7.3 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.

Vuitena.-Termini d'execució del contracte

La vigència d'aquest contracte s'estendrà des de l'1 de gener de 2027, o des de la data d'acceptació de la resolució d'adjudicació si aquesta és posterior, fins al 31 de desembre de 2027, amb possibilitat de pròrroga.

La durada de la pròrroga serà, com a màxim, anual, i el període total del contracte, amb la pròrroga inclosa, no podrà excedir el 31 de desembre de 2028, amb subjecció a les disponibilitats pressupostàries.

ANNEX 1: Tipologies de recepció i contingut mínim

Nº	NOM DE LA TIPOLOGIA	DESCRIPCIÓ	CONTINGUT MÍNIM ALIMENTS	Nº DE CAMBRERS PER COMENSALS (XX cambrers / XX comensals)	SUBMINISTRAMENT LOGÍSTIC MÍNIM	PREU UNITARI MÀXIM PER COMENSAL (IVA exclòs)
1	Esmorzar/berenar/pausa cafè	Àpat a peu dret Sense cambrers	- 2 tipus d'entrepans - 2 peces brioixeria	Sense cambrers	- Barra amb cafetera automàtica - Taules de suport (amb estovalles)	8,00 €
2	Esmorzar/berenar/pausa cafè		- 3 tipus d'entrepans - 3 peces brioixeria			10,00 €
3	Esmorzar/berenar/pausa cafè		- 2 tipus d'entrepans - 2 peces brioixeria - 1 broqueta fruita			10,00 €
4	Psicolabis		- 2 snacks - 4 aperitius freds o calents			12,00 €
5	Piscolabis amb postres		- 2 snacks - 4 aperitius freds i calents - 2 mini postres variats o 1 mini postre+broqueta de fruita			18,00 €

6	Esmorzar/berenar/pausa cafè	Àpat a peu dret Tot passat per cambrers combinat amb barra de begudes i taules altes	- 2 tipus d'entrepans - 2 peces brioixeria	1/40	- Taules altes de suport per l'aperitiu (de fusta o amb estovalles) - Barra de begudes	10,00 €
7	Esmorzar/berenar/pausa cafè		- 3 tipus d'entrepans - 3 peces brioixeria			12,00 €
8	Esmorzar/berenar/pausa cafè		- 2 tipus d'entrepans - 2 peces brioixeria - 1 broqueta fruita			12,00 €
9	Piscolabis		- 2 snacks - 4 aperitius freds o calents			15,00 €
10	Piscolabis amb postres		- 2 snacks - 4 aperitius freds i calents - mini postres variats o 1 mini postre+broqueta de fruita			20,00 €

TIPOLOGIA DE BEGUDES I QUANTITAT MÍNIMA PER COMENSAL	
GRUP 1 (propostes nº 1-3 i 6-8)	GRUP 2 (propostes nº 4-5 i 9-10)
- 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, poliol, menta, camamilla) + - 1 Aigües minerals (amb gas i sense) o - 1 Suc de taronja natural o - 1 Refresc	- 2 Copes de cava extra brut nature DO o - 2 Copes de vi blanc o vi negre DO o - 2 Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil o - 2 Refrescos