

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació administrativa per procediment obert, de la gestió del servei de càterring per a actes organitzats pel Departament d'Unió Europea i Acció Exterior de la Generalitat de Catalunya

Primera.- Objecte del contracte

L'objecte del present contracte és el servei de càterring dels actes protocol·laris (actes d'alts càrrecs envers terceres persones alienes al Departament) i/o institucionals organitzats pel Departament d'Unió Europea i Acció Exterior i que poden tenir lloc a l'Àrea Metropolitana de Barcelona o en un radi no superior a 50 km, així com per actes o jornades que organitzi el Departament que tinguin una durada igual o superior a 3 hores.

Exclusions:

- Queden excloses les reunions ordinàries de treball del personal del Departament.
- Així mateix s'exclouen els càterings que s'hagin de realitzar en un espai on hi hagi exclusivitat amb una determinada empresa o els que es realitzin fora del radi màxim de 50 km.
- També s'exclou la realització de càterings per a congressos, conferències i altres actes , organitzats pel Departament i que s'hagin de licitar conjuntament amb altres serveis.

CARACTERÍSTIQUES DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

La tipologia de serveis inclosos en aquest contracte son els **[OBJ]**:

Detall tipologia	Contingut mínim a servir	Preus màxim unitari (IVA exclòs)
Coffee break líquid (només inclou begudes, sense servei de cambrers ni mobiliari).	- Cafè (normal i descafeïnat) - Selecció mínima de 2 tipus d'infusions - Aigua mineral natural - Llet de vaca - Llet vegetal - Gots de vidre i material necessari per al servei	10 € / per comensal
Coffee break (petit refrigeri) (sense servei de cambrers ni mobiliari)	-2 tipus d'entrepans -2 tipus de brioxeria Sucs de fruites i aigües minerals Cafès i infusions Llet de vaca Llet vegetal	17,50 € / per comensal



Esmorzar/Berenar / pausa cafè (servei amb cambrers amb suport barra i tauletes altes)	Cafès i infusions Llet de vaca Llet vegetal Mínim de 6 peces: 3 varietats de mini entrepans (1 dels quals ha de ser com a mínim de pernil salat) o brioxeria salada 3 varietats de pasta dolça Fruita Sucs de fruites i aigües minerals	20,00 € / per comensal
Copa de benvinguda (servei amb cambrers i mobiliari)	5 snacks Cava DO Catalunya Vi negre i blanc DO Catalunya Refrescos, sucs de fruites i aigües minerals	25,00 € / per comensal
Piscolabis (servei amb cambrers i mobiliari)	3 snacks 5 aperitius freds o calents Vins negres i blancs DO Catalunya Cava DO Catalunya Refrescos, sucs de fruites i aigües minerals	35,00 € / per comensal
Recepció completa (servei amb cambrers i mobiliari)	3 snacks 8 aperitius freds 8 aperitius calents 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	55,00 € / per comensal

Lunch a peu dret (tipus bufet servei amb cambrers i mobiliari)	3 snacks 8 aperitius freds 8 aperitius calents 3 mini postres variats o 2 mini postre + 1 broqueta de fruita 2 copes de cava extra brut nature DO o vi blanc o vi negre DO o cerveses (amb o sense alcohol) + aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil o refrescos	45,00 € / per comensal
Lunch asseguts (servei amb cambrers i mobiliari)	5 aperitius freds 3 aperitius calents Primer plat (2 opcions) Segon plat (2 opcions) Postres (2 opcions) Vins negres i blancs DO Catalunya Aigües minerals Cafès i infusions	75,00 € / per comensal

Els serveis poden incloure tant el subministrament de begudes i d'aliments (freds i calents), com tota la infraestructura necessària per al bon desenvolupament del servei (preparatius de les recepcions fins al desenvolupament de les mateixes), tenint en compte que el servei de coffee break no inclou el servei de cambrers ni mobiliari, però sí el transport i la retirada dels estris.

La prestació del servei de càterring inclou els aspectes següents:

- El transport, el subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels productes alimentaris.
- El transport, el subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada del mobiliari i estris necessaris (safates, vaixel·la, coberts, cristalleria, taules, cadires, estovalles i toval·lons, bufets, paravents, para-sols, estris i instal·lacions per a preparar els aliments que ha de servir l'empresa adjudicatària i altres elements).
- El transport, subministrament, la preparació, la col·locació i retirada de decoració, presentació amb elegància del parament, quan escaigui.
- La direcció i supervisió dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui per aconseguir la correcta realització del servei de càterring.
- Es preveu una dotació mínima d'1 cambrer per cada 20 comensals, excepte el lunch asseguts que es preveu un cambrer cada 10 comensals, amb l'objectiu de garantir un servei eficient, àgil i adequat al volum d'assistents.

En cas que per a actes protocol·laris, institucionals o de representació es necessiti personal addicional de sala es podrà sol·licitar a l'empresa contractista i es pagarà per aquest servei el preu que l'empresa hagi ofert en la seva proposta



econòmica, essent com a màxim un preu de .25,00 euros per hora i cambrer, IVA exclòs.

Segona.- Persona responsable del contracte de l'empresa contractista

Les empreses contractistes designaran una persona responsable del contracte que haurà d'actuar canalitzant la comunicació entre el Departament i l'empresa contractista, com a interlocutor. Aquesta persona haurà de centralitzar les relacions entre l'empresa i els responsables del Departament d'Unió Europea i Acció Exterior.

Qualsevol substitució d'aquesta haurà de ser comunicada als responsables del Departament per al seu coneixement i amb una antelació mínima de deu dies hàbils. Els responsables del Gabinet de Relacions Externes i Protocol es reserven el dret de demanar la substitució de qualsevol de la persona designada per una altra de la mateixa condició i perfil professional.

Les funcions d'aquest interlocutor 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 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.
- La persona responsable del contracte 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 càterring però que també intervenen en la realització de l'esdeveniment.
- Avaluar de forma conjunta amb el Departament d'Unió Europea i Acció Exterior, l'adequació de cada càterring a les necessitats i característiques de l'esdeveniment concret.



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

A banda de la persona responsable del contracte 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 tot cas, s'ha de garantir la ràtio mínima de cambrers detallada en aquest plec (clàusula quarta e).

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 el Departament d'Unió Europea i Acció Exterior de la Generalitat de Catalunya no s'estableix ni existirà cap relació de dependència laboral, ni de cap altra mena.

A petició del Departament, 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 s' haurà de fer constar el nom, a la segona els cognoms, i a la tercera el número del document que acrediti la identitat (DNI o passaport) i les dades del vehicle per garantir l'accés al recinte. Aquestes dades estaran protegides amb les corresponents mesures de seguretat pel Departament d'Unió Europea i Acció Exterior.

El personal destinat a la prestació del servei de càterring haurà d'anar adequadament uniformat, en la forma i criteri que decideixi l'empresa adjudicatària. 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 càterring les condicions de pulcritud i higiene personal necessàries adequades a l'acte.

Tot el personal destinat a la realització dels diferents serveis haurà de portar el sistema d'acreditació o identificació que hagi establert el Departament d'Unió Europea i Acció Exterior, que haurà de ser visible en tot moment. 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.- Especificitats en l'elaboració dels menús.

a) Actuacions preparatòries

El responsables del Departament d'Unió Europea i Acció Exterior comunicaran a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada servei de càterring, en funció del tipus d'esdeveniment i nombre de comensals aproximat per a cadascuna de les recepcions. El servei es prestarà a partir d'un mínim de 2 comensals i fins a un màxim de 300, depenent de la tipologia d'acte institucional.

Aquests esdeveniments tindran lloc majoritàriament en emplaçaments de l'Àrea Metropolitana de Barcelona, però podrien arribar a realitzar-se excepcionalment fins a un àrea de 50 km.com a màxim.



Com a regla general, els responsables del Departament comunicaran a l'empresa contractista amb un mínim de 8 dies hàbils d'antelació, llevat els casos d'urgència, la data concreta i la ubicació on hagi de tenir lloc el servei de càterring, així com el nombre aproximat de comensals, per tal que aquesta pugui elaborar, conjuntament o no amb els responsables de l'Oficina de Relacions Externes i Protocol, la proposta detallada del servei de càterring, que s'haurà de lliurar a aquesta unitat per tal que doni la seva aprovació o introdueixi les modificacions que consideri oportunes.

Com a regla general, l'interlocutor de l'empresa contractista, com a mínim 12 hores abans de l'esdeveniment que inclou el servei de càterring, ha de proporcionar als responsables del Departament la proposta definitiva dels productes a servir durant el càterring, d'acord amb la informació facilitada, per tal d'obtenir la conformitat o bé atendre les peticions de canvis dels responsables de l'Oficina de Relacions Externes i Protocol.

No obstant això, en el cas que l'acte institucional s'hagi de fer en un temps mínim de reacció de 48 hores, amb caràcter excepcional i davant de certs imprevistos, es podran fer comandes amb un temps inferior als 8 dies hàbils abans esmentats.

Si es considera convenient, el Departament d'Unió Europea i Acció Exterior 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

En cas de cancel·lació, si l'Oficina de Relacions Externes i Protocol avisa amb una antelació de 24 hores o més no es generarà cap càrrec. Les cancel·lacions amb menys de 12 hores, suposaran el pagament del 50 % del preu de la comanda i les cancel·lacions que quedin entre les 12 i les 23 hores suposaran el pagament del 30% del preu de la comanda.

A instàncies dels responsables del Departament 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:

Els menús han d'oferir els diversos aspectes:

- 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 acreditin el compliment d'aquestes condicions.
- Producte de producció agrària ecològica (PAE) , que compleixi 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 adjudicatària 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 (entre un 60% i un 75%).
- Aquest menú ha de seguir la dieta mediterrània. 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, els problemes de celiaquia, al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries, i la diversitat cultural/religiosa.
- 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.
- Evitar productes provinents del maltractament animal
- 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 adjudicatària informació sobre els al·lèrgens continguts en els aliments i disposar d'una valoració nutricional de cada ració.

Pels menús caldrà evitar la pastisseria i brioixeria industrial i els productes provinents de maltractament animal, s'hi haurà d'oferir productes ecològics, de venda de proximitat, així com producte de temporada.

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.

Caldrà tenir en compte en la confecció dels menús, possibles al·lèrgies i/o 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.



c) Estris:

Per tal de reduir la generació de residus, el menjar i les begudes s'han de servir, sempre que sigui possible per les característiques de l'acte, amb coberts, tovallons, etc., de material compostable i reutilitzable. (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.

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 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. 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.

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) Especificitats en la prestació del servei

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, en l'horari establert en funció de la tipologia de servei de càtering:

a) Coffee Break i Pausa Cafè	Mínim 2 hores d'antelació a l'inici de l'acte
b) La resta d'opcions	Mínim 3 hores d'antelació a 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 adjudicatària haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones, essent responsable de l'incompliment d'aquesta condició.

En funció de la tipologia dels serveis, la ràtio mínima de cambrers per comensal ha de ser la següent:

Coffee break i Coffee break líquid (petit refrigeri)	Sense servei de cambrers
Esmorzar/ Berenar/ Pausa cafè	1 cambrer per cada 20 comensals
Copa de benvinguda	1 cambrer per cada 20 comensals
Piscolabis	1 cambrer per cada 20 comensals
Recepció completa	1 cambrer per cada 20 comensals
Lunch a peu dret	1 cambrer per cada 20 comensals
Lunch asseguts	1 cambrer per cada 10 comensals

f) Actuacions posteriors a les recepcions institucionals

Fins que el responsable designat pel Departament 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 càterin, l'empresa contractista estarà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions, etc, en un termini màxim de 2 h 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.

g) Revisions i control de l'execució del contracte

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

- L'empresa contractista restarà subjecte al requeriment per part del Departament 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 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 seves ofertes per preus unitaris, d'acord amb el que s'estableix al plec de clàusules administratives.

El pressupost màxim de licitació és 171.118,75 €, IVA inclòs, dels quals 155.562,50 € corresponen a l'import base i 15.556,25 € corresponen a l'IVA (10%). Aquest és un import màxim que s'exhaurirà o no en funció dels encàrrecs que es realitzin.

Es preveuen dues pròrrogues d'un any cadascuna.

En conseqüència, el valor estimat total del contracte s'estableix en 560.025,00 euros , incloent dues pròrrogues del contracte i el 20% per a eventuais modificacions per cada any.

Any	Import anual (IVA exclòs)	20% modificacions	Total anual
2027	155.562,50 €	31.112,50 €	186.675,00 €
2028	155.562,50 €	31.112,50 €	186.675,00 €
2029	155.562,50 €	31.112,50 €	186.675,00 €
TOTAL	466.687,50 €	93.337,50 €	560.025,00 €

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

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



Sisena.- Subcontractació

Es permet la subcontractació.

Setena- Facturació i forma de pagament del servei

L'empresa contractista haurà d'elaborar una factura electrònica per a cada recepció o subministrament realitzat, especificant l'actuació realitzada, la seva data, en concordança amb el pressupost prèviament aprovat pel Departament d'Unió Europea i Acció Exterior; 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 Departament d'Unió Europea i Acció Exterior per a la seva conformitat.

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 els preus unitaris adjudicats

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.

Vuitena.-Termini d'execució del contracte

La vigència del present contracte abastarà des de l'1 de gener de 2027, o des de la data de formalització del contracte en cas que aquesta fos posterior, i fins que s'exhaureixi el pressupost de licitació o, com a màxim, fins el 31 de desembre de 2027, amb possibilitat de dues pròrrogues d'un any .

Novena.- Altres obligacions de l'empresa contractista

L'empresa contractista té l'obligació de tenir subscripta, durant tota l'execució del contracte, una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil amb un capital assegurat per un import mínim de 600.000 euros per sinistre i any per cobrir les responsabilitats de qualsevol tipus que es puguin derivar de l'execució del contracte.

Maria Jové Mataró
Cap de la l'Oficina de Relacions Externes i Protocol