

Plec de prescripcions tècniques

1. Objecte

L'objecte del contracte és la prestació del servei de càterring amb motiu de la celebració dels 50è aniversari del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, en format sopar còctel a peu dret, per a un màxim estimat de 700 persones, sense perjudici que el nombre definitiu d'assistents sigui comunicat a l'empresa adjudicatària en un termini mínim de 15 dies.

El servei comprèn la planificació gastronòmica, l'adquisició dels productes alimentaris, l'elaboració i presentació de les preparacions, el transport, el muntatge, el servei als assistents, el subministrament de mobiliari i parament i el desmuntatge posterior.

2. Data i localització

L'esdeveniment tindrà lloc el dia 3 de desembre de 2026, de les 19.00 h fins a les 23.45 a la Fira de Girona (Passeig de la Devesa, 34-36)

3. Estructura del sopar

El menú ha de constituir una proposta gastronòmica completa, suficient per substituir un sopar convencional, i no únicament un aperitiu.

EL sopar s'ha de compondre, com a mínim, dels següents elements:

- Aperitius freds: 3 varietats
- Bufet de formatges: 3 varietats
- Bufet d'embotits: 3 varietats
- Plats calents: 1 varietat
- Postres: 1 varietat
- Begudes: aigües minerals, cervesa, vi negre, blanc i escumós

La proposta gastronòmica haurà de prioritzar i posar en valor productes agroalimentaris de qualitat vinculats al territori de les comarques gironines. A aquest efecte, A aquest efecte, s'han d'emparar un mínim de 9 productes distingits amb el segell de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent de la Diputació de Girona, així com altres productes que acreditin característiques de qualitat equivalents, de conformitat amb els principis d'igualtat de tracte, no-discriminació i lliure concurrència previstos a la LCSP.

Inclusió d'Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries

- Incloure menús especials (celíacs, vegetarians/vegans, al·lèrgens, opcions sense lactosa o Halal/Kosher) sota demanda prèvia (aproximadament un 5-10% del total de comensals), en compliment de la normativa sobre seguretat alimentària (Reglament UE 1169/2011).

4. Obligacions del servei

El servei de càterring inclourà també totes les activitats relacionades amb aquest esdeveniment.



A fi de garantir l'excel·lència i la correcta execució de la prestació en un espai de gran capacitat com el Palau de Fires de Girona, el contracte contempla les següents especificacions i requisits tècnics mínims d'obligat compliment per a l'empresa adjudicatària:

- **Equipament tècnic i infraestructura de cuina:** Aportació de tot el material de preparació indispensable i la infraestructura logística necessària per a l'execució del servei a les instal·lacions, incloent-hi equips de fred, mantenidors de temperatura en calent, forns, carpes auxiliars i la resta d'elements tècnics de regeneració i conservació sanitària.
- **Abast integral del servei:** El servei de càterring té un abast integral i inclourà la totalitat de les activitats, gestions i tasques operatives directament relacionades amb la prestació de l'esdeveniment institucional.
- **Mínims exigibles de la prestació:**
 - **Personal de servei:** el servei de sala haurà de disposar, durant el període efectiu de prestació del sopar, d'una ràtio mínima d'1 persona de servei de sala per cada 20 assistents o fracció. Tot el personal adscrit al servei haurà d'anar correctament uniformat i mantenir durant tota la prestació unes condicions adequades de pulcritud, higiene i presentació professional, coherents amb el caràcter institucional de l'acte.
 - **Muntatge i desmuntatge:** Execució completa i integral de les tasques de muntatge previ i desmuntatge posterior de totes les instal·lacions i equipaments utilitzats.
 - **Parament de taula:** Subministrament del parament complet (vaixel·la, gots, copes, coberts i cristalleria) adient a la rellevància de l'acte i a les característiques del menú adequat a la tipologia d'aliments i begudes servits i al format de sopar còctel a peu dret.
 - **Mobiliari i parament de sala:** Provisió de taules altes de suport, taules auxiliars de servei, estovalles, tovallons i qualsevol altre element accessori de sala necessari per al desenvolupament de l'acte.
 - **Gestió ambiental i neteja:** Recollida total, triatge selectiu de residus i neteja immediata en finalitzar el servei, deixant la totalitat de l'espai utilitzat en perfectes condicions d'higiene i conservació.

Sostenibilitat ambiental i prohibició de plàstics d'un sol ús:

- En compliment de les directives de contractació pública sostenible de la Generalitat de Catalunya i la Diputació de Girona, queda **expressament prohibida la utilització d'utensilis, gots, plats o qualsevol element de parament de plàstic d'un sol ús**. Tot el parament i elements de servei hauran de ser de material reutilitzable o compostable d'origen vegetal.
- S'haurà de conservar la documentació que justifiqui la procedència i origen dels productes utilitzats per al servei de càterring, que podrà ser requerida en qualsevol moment

