

**ACORD MARC PER A LA SELECCIÓ DE DIVERSOS PROVEÏDORS PER A
LA PRESTACIÓ DE SERVEIS DE CÀTERING EN SESSIONS DE TREBALL
ORGANITZADES PER LA UOC (COFFEES) DINS DE BARCELONA**

EXPEDIENT OSE00011/2023

**PROCEDIMENT OBERT
NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA**

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
--

ÍNDEX

1. INTRODUCCIÓ	3
2. OBJECTE	3
3. SERVEIS A PRESTAR	4
3.1. SERVEI PER A COBRIR LES NECESSITATS DE CÀTERING EN SESSIONS DE TREBALL ORGANITZADES PER LA UOC (COFFEES) DINS DE BARCELONA.	4
3.1.1. Descripció i abast	4
3.1.2. Històric del servei	4
3.1.3. Calendari i horari del servei	5
3.1.4. Operativa del servei	5
3.1.5. Definició i propostes mínimes de contingut, segons tipologia de servei	6
3.2. SEGURETAT ALIMENTÀRIA	9
3.2.1. Prescripcions en matèria de Seguretat Alimentària	9
3.3. PERSONAL	10
3.3.1. Prescripcions en matèria de Personal	10
3.3.2. Prescripcions Específiques en matèria de Personal	11
3.4. CRITERIS ALIMENTARIS	11
3.4.1. Prescripcions en matèria de criteris alimentaris	11
3.4.2. Prescripcions específiques en matèria de caràcter alimentari.	12
3.5. TRANSPORT	12
3.5.1. Prescripcions en matèria de Transport	12
3.6. SEGURETAT I ACCESSOS	12
3.6.1. Prescripcions en matèria de Seguretat i Accessos	12
3.7. FORMES DE PAGAMENT	13
3.7.1. Prescripcions en matèria de forma de pagament	13
3.8. NETEJA	13
3.8.1. Prescripcions en matèria de neteja	13
3.9. CRITERIS MEDIAMBIENTALS	14
3.9.1. Prescripcions en matèria de Criteris Mediambientals	14
3.10. COMUNICACIÓ	15
3.10.1. Prescripcions en matèria de Comunicació	15
3.11. INFORMES DE GESTIÓ	16
3.11.1. Prescripcions en matèria d'Informes de Gestió	16
3.12. ACORDS DE NIVELL DE SERVEI (ANS)	16
3.12.1. Prescripcions en matèria d'Acords de Nivell de Serveis	16

1. INTRODUCCIÓ

La Universitat Oberta de Catalunya (en endavant, “la UOC”) és una universitat innovadora, arrelada a Catalunya i oberta al món, que forma les persones al llarg de la vida contribuint al seu progrés i al de la societat, alhora que duu a terme recerca sobre la societat del coneixement. El seu model educatiu es basa en la personalització i l'acompanyament de l'estudiant mitjançant l'e-learning; en aquest sentit, es tracta de la primera universitat a la xarxa a l'estat espanyol.

La UOC vol ser una universitat que, connectada en xarxa amb la resta d'universitats del món, impulsa la construcció d'un espai global de coneixement i la recerca frontera en societat del coneixement. Innova en el model educatiu propi que se centra en l'estudiant, oferint una formació de qualitat i personalitzable, per fomentar la seva competitivitat i contribuir al progrés de la societat.

2. OBJECTE

L'objecte del present procediment és la selecció de diversos proveïdors per a la prestació del servei de càterings en sessions de treball organitzades per la Universitat Oberta de Catalunya (en endavant UOC) dins de Barcelona.

Per tant, el servei a contractar a través de les contractacions derivades de l'Acord marc el constitueix **la gestió de les necessitats de càtering per a pauses de descans per a prendre cafè, amb menjar i sense, per a les sessions de treball organitzades per a la UOC dins de Barcelona.**

3. SERVEIS A PRESTAR

3.1. SERVEI PER A COBRIR LES NECESSITATS DE CÀTERING EN SESSIONS DE TREBALL ORGANITZADES PER LA UOC (COFFEES) DINS DE BARCELONA.

3.1.1. Descripció i abast

La finalitat de l'acord marc és l'homologació de diversos proveïdors per a la prestació del servei de càterings per a cobrir les necessitats en sessions de treball organitzades per la UOC en qualsevol de les seves seus institucionals descrites a l'Annex I “Seus UOC” així com a qualsevol espai on la UOC organitza una activitat d'aquest tipus.

Els proveïdors homologats que resultin adjudicatari d'una contractació derivada de l'acord marc i d'un encàrrec en el marc de la referida contractació hauran de gestionar el transport, presentació, neteja i recollida, el parament, cambrers i mobiliari (en cas de ser necessari) per a la correcta execució del càtering sol·licitat.

Les ofertes gastronòmiques requerides per a la prestació del servei de càtering en sessions de treball organitzades per la UOC seran:

- Coffee Corner
- Coffee Break

En casos excepcionals, la UOC tindrà la potestat de substituir algun producte concret de temporada o davant la necessitat d'adaptació de les propostes a necessitats concretes de l'acte/esdeveniment (per exemple al·lèrgies alimentàries, dietes especials, intoleràncies, religioses, productes concrets que han d'estar vinculats amb l'objecte de l'acte, etc.).

3.1.2. Històric del servei

Les activitats dutes a terme per la UOC susceptibles de poder sol·licitar un servei de càtering similar als descrits en aquest plec van ser de 241 durant el 2022 (durant els anys 2020 i 2021 i amb motiu de la situació d'emergència sanitària no es van produir activitats presencials, i per això no es disposa de dades d'aquest període) i durant els primers 5 mesos del 2023 (s'inclouen les peticions confirmades pel mes de maig de 2023) han estat de 196. La distribució d'aquestes activitats per mesos i la mitjana d'assistents d'aquestes activitats que hagués requerit un servei de càtering s'indica a l'Annex II "Activitats UOC". (Veure Annex II).

Del total d'activitats es calcula que en un 35% dels casos, el servei que s'hauria sol·licitat seria de la tipologia "1.Coffee Corner" i el 65% la tipologia "2.Coffee Break"

Aquesta dada s'aporta a títol merament informatiu sense que de cap manera la UOC quedi vinculada per aquesta.

3.1.3. Calendari i horari del servei

Els càterings podran ser sol·licitats per a qualsevol dia laborable o festiu, durant la vigència del contracte.

Per a cada servei s'especificarà el lloc, l'horari i es pactarà l'horari de muntatge i desmuntatge.

3.1.4. Operativa del servei

Sol·licitud pressupost:

La UOC sol·licitarà pressupost a l'empresa adjudicatària de l'encàrrec amb una antelació genèrica de 24 hores laborables (en cas de serveis de més de 30 assistents, l'antelació serà de 5 dies laborables).

Donades necessitats organitzatives i d'imprevistos, és possible que es realitzin peticions amb antelacions inferiors a les indicades. En aquests casos es podrà aplicar un increment de tarifa de com a màxim el 15%, en funció de l'oferta realitzada per l'adjudicatari.

En la sol·licitud de pressupost, s'indicarà:

- Dia/Hora del servei
- Persona de contacte que gestiona l'activitat origen del càterring
- Espai/Sala/Despatx on es portarà a termini el càterring
- Tipus de càterring sol·licitat
- Nombre de comensals
- Si existeixen intoleràncies/al·lèrgies o menús especials (número de cadascun d'ells)
- Especialitats sobre mobiliari/materials
- Necessitat de cambrer: nombre de cambrers i horari del servei.
- Dia/Hora de muntatge
- Dia/Hora de recollida

L'adjudicatari de l'encàrrec respondrà els correus electrònics o telèfon de la UOC en un termini no superior a 24 h.

L'empresa adjudicatària de l'encàrrec facilitarà el pressupost amb relació a la sol·licitud realitzada indicant de forma detallada tots els conceptes relatius a la correcta prestació del servei (transport, muntatge i presentació, recollida, parament de taula, jocs de taula (estovalles i tovallons, cambrers...).

En cas de sol·licitud de serveis que s'han de realitzar fora d'horari laboral (de 20 h a 08 h) i en dies festius, existirà un increment en les tarifes de com a màxim el 15%, en funció de l'oferta realitzada per l'adjudicatari.

Validació Pressupost:

La UOC validarà el pressupost indicant un número de comanda "Codi d'Expedient UOC" (en endavant CEU) juntament amb la codificació del servei, dades que l'adjudicatària de l'encàrrec indicarà a la factura final per a poder identificar la despesa realitzada.

Confirmació del Pressupost:

En el cas de càterings sol·licitats amb dies d'antelació o amb un nombre elevat de comensals, és habitual que hi hagi modificacions en alguns aspectes del càterring. És per això, que la UOC confirmarà amb una antelació de 24 h laborals totes les dades del pressupost, per poder ajustar les últimes necessitats.

En cas que durant aquesta fase es produís cap modificació, l'empresa adjudicatària facilitarà a la UOC l'última versió del pressupost amb les modificacions especificades.

Coordinació d'Activitats Empresarials (CAE):

En cas que fos necessari per a les característiques del servei sol·licitat (servei de cambrers), la UOC realitzarà amb l'antelació suficient, la Coordinació d'Activitats Empresarials corresponent, estant obligada l'empresa adjudicatària presentar tota la documentació requerida a tal efecte i sent motiu de rescissió del contracte la no presentació de la documentació sol·licitada.

Prestació en el dia del servei:

L'empresa adjudicatària realitzarà el servei en els terminis i criteris pactats durant la fase de Confirmació de Pressupost, informant de qualsevol incidència que es pugui produir durant la prestació del servei al tècnic de càtering que va fer la sol·licitud.

Segons les característiques del servei, serà possible que la UOC sol·liciti a l'empresa adjudicatària de l'encàrrec una visita prèvia a l'espai on es realitzarà el servei per a la correcta execució el dia de la prestació.

3.1.5. Definició i propostes mínimes de contingut, segons tipologia de servei

L'empresa adjudicatària de l'encàrrec farà propostes dels serveis segons les següents característiques i criteris que a continuació es detallen:

- Tipologia 1: Coffee Corner:

Servei que s'ofereix durant tota la durada de l'activitat, dintre o fora de l'espai on tingui realització. Es compon bàsicament de líquids (cafè, infusions, aigües, sucs, xocolata, etc.). Segons la tipologia de l'activitat, durada, assistents i horari, la seva composició i complexitat pot variar.

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

1.1. Coffee Corner Estàndard:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 2 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

1.2. Coffee Corner Superior:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 3 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Sucs
- Xocolata
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

- Tipologia 2: Coffee Break:

Servei de curta durada que s'ofereix com a pausa d'una sessió de treball, activitat, conferència, etc. a mig matí o mitja tarda. Es compon de líquids (cafè, infusions, aigües, sucs i xocolata) acompanyats per sòlids (pastisseria, fruita, entrepans petits...). Segons la tipologia de l'activitat, durada, assistents i horari, la seva composició i complexitat pot variar.

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

2.1. Coffee Break Estàndard:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 2 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants
- Peces petites salades (2 unitats per persona)
- Peces petites dolces (2 unitats per persona)

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

2.2. Coffee Break Intermedi:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 2 serveis per persona.
- Llet variada

- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants
- 1 peça dolça (per persona)
- 1 peça salada (per persona)

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

2.3. Coffee Break Sense Cafetera:

Composició mínima de productes:

- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants
- 1 peça salada
- Fruita

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

2.4. Coffee Break Superior:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 3 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Sucs
- Xocolata
- Edulcorants
- 2 opcions per persona petites dolces
- 2 opcions per persona mini entrepans (pans variats)
- Fruita

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús

- Parament de taula de porcellana
- Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

La composició dels productes inclosos al servei s'haurà d'anar modificant periòdicament i els proveïdors hauran de garantir la varietat de productes durant la prestació del servei, tenint en compte la tipologia del càtering i el preu, que es mantindrà. Així mateix, aquestes modificacions hauran de ser aprovades prèviament per la UOC.

Com a mínim, els proveïdors hauran de poder oferir, a més dels indicats com a composició mínima, els productes indicats a l'Annex III.

En casos excepcionals, la UOC tindrà la potestat de substituir algun producte concret de temporada o davant la necessitat d'adaptació de les propostes a necessitats concretes de l'acte/esdeveniment (per exemple al·lèrgies alimentàries, dietes especials, religioses, intoleràncies, productes concrets que hagin d'estar vinculats amb l'objecte de l'acte..etc.).

3.2. SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.2.1. Prescripcions-en matèria de Seguretat Alimentària

Els licitadors hauran de presentar la següent documentació com a requeriment obligatori per a la prestació dels serveis sol·licitats per la UOC i en tot cas amb caràcter previ a l'homologació i com a requisit per a aquesta:

- Carta signada de compromís de compliment amb la legislació vigent pel que fa a higiene i seguretat alimentària. **(Vegeu Annex IV)**
- Fotocòpia del Registre Sanitari o els permisos sanitaris corresponents marcats pel RD 191/2011.
- Manual del Sistema d'Autocontrol basat en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), on s'inclou el Pla de Formació i Capacitació del Personal.
- Relació d'al·lèrgens existents en els productes oferts.
- Protocol a complir en cas de possible toxiinfecció alimentària.

Així mateix, els adjudicataris establiran els següents **requisits bàsics mínims de Bones Pràctiques de Manipulació** durant la prestació del servei, d'obligat compliment:

- Guardar mostres testimoni de tots els aliments que hagin de ser consumits per més de 50 persones. Les mostres s'hauran d'emmagatzemar en congelació durant cinc dies una vegada finalitzat el servei.
- El personal haurà de complir amb les bones pràctiques d'higiene personal (no joies, barret o similar en cas necessari, no utilitzar draps, no utilitzar material de fusta, etc.).
- Ordre i protecció adequada dels productes durant la preparació, distribució i servei (separació cru-cuit, evitar contacte amb el terra, retirada de cartonatges, separació de químics, etc.).
- Transport i manteniment d'aliments a les temperatures adequades (aliments freds a màxim 8 °C i calents a mínim 65 °C), per evitar trencar la cadena del fred o de calor, segons el cas.

- Ús d'uniformes exclusius per treballar i emmagatzematge adequat de roba i objectes personals.
- Tots els treballadors hauran de trobar-se en un bon estat de salut que no perjudiqui en cap moment la salubritat dels aliments (febre, tos, estats gripals, ferides mal protegides, etc.).

En el context actual d'emergència sanitària, s'aplicaran les mesures específiques:

- Ús de mascareta, de forma correcta, obligatori en tot moment.
- Disposar de gels hidroalcohòlics suficients per clients i personal.
- Aplicar les mesures dictades per les autoritats competents en tot moment.

La UOC estarà en disposició de realitzar auditories periòdiques per garantir el compliment dels requisits anteriorment indicats. Si d'aquestes auditories se'n desprèn el no compliment de la normativa sanitària en matèria alimentària, s'aplicaran les penalitzacions corresponents.

3.3. PERSONAL

3.3.1. Prescripcions en matèria de Personal

Tot el personal assignat al servei ha de complir amb la normativa vigent sobre manipulació d'aliments.

Els proveïdors hauran d'assignar els perfils i nombre de persones necessàries per a la correcta execució de cada servei sol·licitat.

Així, els proveïdors disposaran de cuiners, cambrers, transportistes i nutricionistes dins el personal assignat als serveis de la UOC.

Així mateix, el personal que efectivament presti el servei, haurà de complir, com a mínim amb els següents requisits:

- Tindrà cura en el tracte, cuidant la condícia, la bona presència, maneres, educació, etc.
- Vestirà correctament i uniformat d'acord amb la tasca a desenvolupar que correspongui segons la prestació del servei i d'acord amb els usos i pulcritud exigida al sector hostaler.

L'empresa adjudicatària designarà un **Responsable del Servei** que serà la persona que exercirà d'interlocutora directa amb la persona designada per la UOC. Aquesta persona supervisarà que tots els processos i serveis es prestin dintre dels criteris indicats dintre d'aquest PPT. Al punt "9. Comunicació" del present plec es detallen les funcions que el Responsable del Servei haurà de realitzar durant el transcurs de la relació contractual.

La UOC es reserva el dret de sol·licitar la substitució dels treballadors que l'empresa adjudicatària assigni als serveis de la UOC si considera que la seva actitud no és l'adequada per garantir la qualitat del servei o una bona comunicació.

3.3.2. Prescripcions Específiques en matèria de Personal

El personal que efectivament presti el servei, haurà d'estar capacitat per a poder expressar-se amb els usuaris en català i castellà.

3.4. CRITERIS ALIMENTARIS

3.4.1. Prescripcions en matèria de criteris alimentaris

Com a mínim, els adjudicataris hauran de complir amb els següents criteris de caràcter alimentari:

- Per amanir, oferir oli d'oliva en qualsevol de les seves varietats, i que es cuini amb oli d'oliva o bé amb oli de gira-sol amb alt contingut d'àcid oleic.
- Disposar de preparacions culinàries que no requereixin l'addició de gran quantitat de greix sempre que sigui possible (cremes, llard, margarines, mantegues o una gran quantitat d'oli), fent ús de tècniques culinàries com ara les coccions alimentàries a vapor, forn, graella, saltat, planxa, etc.
- Disposar de l'assessorament d'un/a dietista o nutricionista en l'elaboració dels menús.
- Disposar per defecte de llet semidesnatada, disposar de llet sense lactosa i d'alguna beguda vegetal que substitueix la llet.
- S'han de poder oferir productes de comerç just. Aquests productes han de seguir els paràmetres de la resolució del Parlament Europeu 2005/2245 (INI) i ha d'estar avalat mitjançant la marca WFTO, que avala entitats mitjançant la garantia del segell FLO (Fair Labelling Organisation, organización del segell de comercio justo) que certifica productes, o mitjançant qualsevol certificat equivalent.
Aquests productes s'anunciaran en un lloc visible, fent palès la característica distintiva comerç just.
- Disposar de "azúcar moreno" integral de canya de comerç just i edulcorants aptes per a persones amb diabetis.
- Els licitadors estaran en disposició d'oferir menús adaptats a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries sota demanda prèvia, així com opcions alternatives del mateix menú tenint en compte raons culturals, ètiques o religioses.
- Origen i qualitat dels productes:
 - Com a mínim, un dels aliments principals del servei haurà de ser procedent d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007). En el cas de les fruites i verdures, hauran de ser fresques i de temporada.
 - S'haurà de poder oferir cafè d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007) i de comerç just (d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final).
 - Així mateix, s'haurà de poder oferir en el cas de les begudes fredes, com a mínim una beguda d'agricultura ecològica, o de comerç just o procedir

d'empreses d'inserció o de centres especials de treball si la UOC així ho sol·licita.

3.4.2. Prescripcions específiques en matèria de caràcter alimentari.

Tots els menús hauran d'estar elaborats obligatòriament a la cuina pròpia de l'adjudicatari i aquest haurà de ser l'encarregat de la seva elaboració, manipulació, envàs, transport i entrega fins a les seus o espais de realització dels serveis

3.5. TRANSPORT

3.5.1. Prescripcions en matèria de Transport

El transport de tots els serveis, s'haurà de realitzar en vehicles que reuneixin les condicions adequades per la conservació dels aliments i hauran d'ajustar-se al que estableix la normativa vigent sobre aquesta matèria: ***Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, del 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i RD 1202/2005 de 10 de octubre, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.***

3.6. SEGURETAT I ACCESSOS

3.6.1. Prescripcions en matèria de Seguretat i Accessos

Els proveïdors hauran d'acreditar-se a la recepció de l'edifici per a poder accedir a les instal·lacions de la UOC.

En el cas de serveis que es prestin a la Seu Institucional situada a l'Avinguda Tibidabo 39, 08035 de Barcelona, a partir de les 8 hores del matí no es permet l'entrada amb vehicles dins la zona de pàrquing de la Seu Institucional, ni cap vehicle mal estacionat, per tant, hauran d'estacionar fora del recinte i entrar la mercaderia amb carretó.

En qualsevol cas, la UOC establirà la normativa (horaris i seguiment d'accessos) a seguir en cada tipologia de servei

3.7. FORMES DE PAGAMENT

3.7.1. Prescripcions en matèria de forma de pagament

La facturació que es demana a l'empresa adjudicatària serà:

Facturació per encàrrec:

L'empresa adjudicatària de l'encàrrec haurà d'enviar les factures amb el detall del servei i amb el Codi d'Expedient UOC (d'ara endavant CEU) i nomenclatura del Servei que facilitarà la UOC durant la fase de validació del pressupost, corresponent als diferents serveis de càterring.

Així mateix, al final de la factura ha de constar el desglossament de cada Base Imposable, cada percentatge d'IVA, els imports de cada IVA i el total de la factura.

Abonaments:

En cas d'abonaments, aquests es facturaran també per CEU, igual que la facturació hauran d'estar desglossats al final en Base Imposable, percentatge d'IVA, imports de cada IVA i el total de cada abonament.

Tant les factures com els abonaments hauran d'arribar a través del portal del eFact - Facturació electrònica.

3.8. NETEJA

3.8.1. Prescripcions en matèria de neteja

L'empresa adjudicatària cuidarà al màxim les condicions higièniques i de neteja, tant del personal a càrrec seu com del parament de cuina, vaixelles, estovalles, tovallons, cristalleries i màquines i utensilis de cuina.

Amb l'objectiu de garantir la higiene absoluta en el servei i manipulació dels aliments, els adjudicataris acreditaran a l'inici del contracte i periòdicament els contractes de manteniment de les instal·lacions on es preparen els menús i càterings (desinfecció, desinsectació i desratització). Aquests contractes es mantindran actualitzats durant la vigència del contracte.

3.9. CRITERIS MEDIAMBIENTALS

3.9.1. Prescripcions en matèria de Criteris Mediambientals

Minimització de residus:

L'empresa adjudicatària ha de col·laborar en la política de reducció de residus de la UOC mitjançant la utilització d'envasos reutilitzables, preferiblement de vidre i evitant l'ús de llaunes, així com la reducció del nombre d'envasos i embolcalls.

Els criteris ambientals que s'han de tenir en compte són els següents:

- Queda totalment prohibit fer ús de plats, gots, coberts, recipients i contenidors de plàstic.

- Qualsevol material que es faci servir per a la presentació dels serveis es farà amb materials i contenidors compostables (d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001) o equivalents (reciclables, orgànics)
- En el cas de vaixel·la, coberteria o parament de taules, es requereix que l'empresa adjudicatària compleixi les següents obligacions:
 - Ús de safates, plats, gots i coberts reutilitzables.
 - En cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovallons i tovallons), hauran de ser de paper 100% reciclat.
- En cas d'haver de demanar aigua embotellada, el proveïment es farà amb garrafes d'un mínim de 5 litres i se servirà igualment en gerres o ampolles de vidre. Així mateix, es podran sol·licitar ampolles de vidre individual en envàs retornable o materials biodegradables, compostables o reciclables 100%.

Gestió i Recollida selectiva de residus:

Els adjudicataris són responsables de la recollida selectiva dels residus sòlids que el funcionament dels serveis generin així com de les despeses que es derivin. A tal efecte ha de:

- Disposar de contenidors correctament identificats per a la separació de les diverses fraccions.
- Complir amb la normativa per a la recollida de residus fixats per les ordenances municipals.
- Justificar documentalment davant la UOC els contractes o convenis amb els gestors de residus amb els corresponents comprovants.

3.10. COMUNICACIÓ

3.10.1. Prescripcions en matèria de Comunicació

Comissió de Qualitat i Seguiment:

Es constituirà una Comissió de qualitat i seguiment integrada per un o més representants de l'Operatiu responsable del Servei de restauració de la UOC i de l'empresa adjudicatària. Aquesta Comissió es reunirà ordinàriament cada tres (3) mesos i extraordinàriament quan ho sol·licitin qualsevol de les parts.

Dins els objectius genèrics de la Comissió estaran:

- Revisió dels serveis realitzats i incidències detectades
- Revisió d'informes i facturació
- Punts de millora en els serveis i circuits
- Valoració de possibles canvis en els productes oferts als serveis
- Qualsevol altres circumstàncies relatives al servei que s'hagin de tractar.

Responsable de Servei:

Els adjudicataris han de designar una persona responsable que estigui al capdavant del projecte i el dirigeixi i que serà l'interlocutor/a permanent amb el Coordinador del Servei designat per la UOC.

Aquest/a Responsable de Servei haurà d'estar disponible per telèfon i per email de 8 h a 20 h, també serà l'encarregat/da d'atendre les incidències, i requisits que li sol·licita el Coordinador de Servei designat per la UOC.

Entre les seves responsabilitats es relacionen les següents:

- Assistir a les reunions de seguiment periòdiques que es determinin amb la UOC.
- Facilitar els informes mínims que s'indiquen al punt "10. Informes de Gestió".
- Altres informes que la UOC pugui sol·licitar en relació amb l'activitat
- Comunicar tots els canvis, incidències, urgències i modificacions dels serveis.
- Oferir propostes de millora del servei, alternatives de productes i novetats que s'estimi d'interès per al servei.
- Qualsevol altra comunicació entre ambdues empreses.

Pla de Contingència:

En cas d'incidència motivada per causes sobrevingudes alienes a la UOC i que pugui posar en risc la prestació del servei (tall de subministrament, incidències de personal, incidències en el transport del servei...), l'adjudicatari estarà en l'obligació de:

- Si la incidència es produeix fins 2 hores abans de la realització del servei: la comunicació immediata de la incidència als responsables del servei de la UOC via telefònica i posteriorment justificant aquesta incidència via correu electrònic.
- Si la incidència es produeix fins 12 hores abans de la realització del servei:
 - La comunicació immediata de la incidència als responsables del servei de la UOC via telefònica i posteriorment justificant aquesta incidència via correu electrònic.
 - La proposta d'una opció alternativa per a la realització del servei (que s'entendrà que podrà no ser amb les característiques i necessitats sol·licitades en un inici, però que s'haurà d'ajustar al servei de forma proporcional). Aquesta proposta haurà de ser validada prèviament per la UOC.

El no compliment d'aquest Pla de Contingència suposarà l'aplicació del punt "AF. Infraccions i Penalitats" del PCP.

3.11. INFORMES DE GESTIÓ

3.11.1. Prescripcions en matèria d'Informes de Gestió

L'empresa adjudicatària de cada contractació derivada haurà d'enviar de forma periòdica i prèviament pactada amb la UOC, i en format Excel informació sobre els serveis de càtering realitzats.

Aquest informe s'enviarà a través de correu electrònic al Responsable de Servei designat per la UOC.

La informació que reflectirà l'informe serà com a mínim:

- Data de sol·licitud del servei (dia, mes, any)
- Data d'execució del servei (dia, mes, any)
- Persona sol·licitant (tècnic de càterring de la UOC que sol·licita el servei)
- Número de CEU
- Nomenclatura del Servei: Cada servei s'identificarà amb una nomenclatura que s'haurà d'indicar a l'informe.
- Import sense IVA
- Import amb IVA

3.12. ACORDS DE NIVELL DE SERVEI (ANS)

3.12.1. Prescripcions en matèria d'Acords de Nivell de Serveis

Els adjudicataris garantiran els següents Acords de Nivell de Serveis:

- **Compliment dels terminis del servei**

L'adjudicatari respondrà els correus electrònics o telèfon de la UOC en un termini no superior a les 24 h i farà entrega dels serveis en els terminis indicats en el punt "4. Operativa del Servei" d'aquest plec.

- **Qualitat del producte, varietat i presentació**

L'adjudicatari mantindrà els estàndards de qualitat i presentació de les propostes facilitades dels serveis de càterring, durant tot el període que duri el contracte.

En el cas de modificació d'algun producte s'haurà de comunicar i acreditar, que els estàndards de qualitat seran els mateixos; la UOC haurà de validar els canvis proposats.

- **Entrega i recollida dels Serveis**

L'adjudicatari haurà de fer les entregues i les recollides dels serveis de càterring seguint les instruccions de muntatge i recollida i segons els criteris establerts en el punt "Operativa del Servei" d'aquest plec.

- **Criteris alimentaris**

L'adjudicatari haurà de presentar documentació acreditativa de què totes les ofertes de càterring estan revisades per un dietista o nutricionista, seguint els criteris alimentaris establerts per la UOC en els punts "2. Criteris Alimentaris" de les "Prescripcions objecte del servei" d'aquest plec.

- **Reciclatge i recollida selectiva**

L'adjudicatari haurà de seguir els criteris establerts per la UOC en matèria de reciclatge i recollida selectiva, descrits en el punt "9. Criteris mediambientals" de les "Prescripcions objecte del servei" d'aquest plec.

- **Comunicació**

L'adjudicatari haurà d'informar en el temps i forma establert a l'inici del contracte, de tots els canvis, aplicació del pla de contingència o qualsevol situació excepcional a la UOC segons els criteris establerts en el punt "10. Comunicació" de les "Prescripcions en matèria de Comunicació d'aquest plec.

- **Criteris Seguretat Alimentària**

L'adjudicatària haurà de complir tots els criteris sanitaris i haurà de presentar a la UOC la documentació validada per les institucions i organismes acreditatius d'estar en disposició de les garanties sanitàries per la prestació dels serveis a la UOC. Documentació que s'especifica en el punt "1. SEGURETAT ALIMENTÀRIA" de les Prescripcions en matèria de Seguretat Alimentària , d'aquest plec.

ANNEX I SEUS UOC

La prestació dels serveis de càterring que descriu el present contracte podrà efectuar-se indistintament a cadascuna de les seus (centres) que disposa la UOC a Barcelona, i que en l'actualitat són les següents:

a. Seus a Barcelona:

- Seu Institucional a l'Avinguda Tibidabo, 39-43
- Seu a rambla del Poblenou, 156 i 154 (Edifici O i C)
- Seu a Carrer Perú, 52 (Edifici U)

Durant la vigència del contracte, aquestes seus poden ser objecte de modificació (ampliació/supressió) comportant, per tant, una alteració en el volum de la prestació del servei, comportant, per tant, que les empreses homologades hagin de prestar servei en alguna altra seu.

ANNEX II - Activitats UOC

EVOLUCIÓ MENSUAL ACTIVITAT				
MES	DADES 2022		DADES 2023	
	Activitats	Mitja Assistents	Activitats	Mitja Assistents
GENER	32	56	44	30
FEBRER	14	29	54	28
MARÇ	19	23	80	41
ABRIL	13	22	13	56
MAIG	24	29	5*	53*
JUNY	48	44		
JULIOL	23	24		
AGOST	0	0		
SETEMBRE	15	24		
OCTUBRE	13	44		
NOVEMBRE	24	38		
DESEMBRE	16	77		
	241	36	196	36

*Dades provisionals

ANNEX III - Catàleg Productes

Varietat de productes Coffee Break
magdalena sense farciment
magdalena amb farciment (crema, xocolata, nata)
mini croissant sense farciment
mini croissant amb farciment (crema, xocolata, nata)
mini cheesecake
mini carrot cake
mini ensaïmada
mini brownie
brioix nata
brioix xocolata
brioix de crema
brioix de pernil dolç
brioix de formatge
mini ibèric de xoriço
mini ibèric de fuet
mini ibèric de pernil
mini de gall d'indi
mini de salmó
mini de tonyina
mini vegetal
Gots de fruita del temps tallada
Broquetes de fruita del temps
Macedònia de fruita del temps
Iogurt (amb fruita /fruita seca i sense)

ANNEX IV - Carta Compromís

Jo, _____ amb
núm. DNI/NIE/Passaport _____ representant a
l'empresa _____, em comprometo a què l'empresa a la qual represento complirà
amb tota la normativa vigent relativa a higiene i seguretat alimentària (*R.D.3484/2000*,
Reglamento 852/2004, *Reglamento 1169/2011* entre d'altres) per tots els serveis i activitats
oferides a la Universitat Oberta de Catalunya (UOC).

Data:

Signatura:

Segell Empresa: