

PLEC DE PRECRIPCIONS TÈCNIQUES**1. Objecte**

Constitueix l'objecte del plec definir els requeriments tècnics que ha de regir la prestació del servei de càterring institucional de la Universitat Pompeu Fabra, dividit en els lots següents:

Lot	Objecte
1	Servei de càterring executiu i coffee break institucional
2	Servei de càterring per a grans esdeveniments institucionals

CPV comú: 55300000-3 Serveis de restaurant i de subministrament de menjar

L'àmbit objectiu del contracte és el servei de càterring que hagi d'encarregar el rectorat de la Universitat, a través del seu Gabinet en l'exercici de les funcions de les relacions institucionals de la Universitat.

Per tant, no queden compresos en aquest expedient altres serveis de càterring que puguin encarregar altres unitats orgàniques de la Universitat o grups de recerca.

2. Descripció del servei del lot 1 de càterring executiu i coffee break institucional

Aquest servei es caracteritza tenir un format reduït de participants i es subdivideix en les prestacions següents:

2.1. Càterring executiu

- Període: Durant tot l'any, excepte agost.
- Horari: Entre les 13h i les 17h
- Sessions anuals: Màxim de 50.
- Comensals per sessió: Entre 15 i 31, aproximadament.
- Components:
 - Menjar:
 - o 7 peces dolces i salades
 - o 1 peça de fruita
 - o Postres
 - Beguda (segons s'indiqui a cada sol·licitud):
 - o Refrescos variats i suc
 - o Vi blanc i/o negre
 - o Cerveses amb i/o sense alcohol
- Preparació: Nomes lliurament i recollida.
- Paraments i servei de sala: No es requereix.

2.2. Dinar executiu

- Període: Durant tot l'any, excepte agost.
- Horari: Entre les 13h i les 16h
- Sessions anuals: Màxim de 10.
- Comensals per sessió: Aproximadament 6.

- Components:
 - Menjar:
 - Menú de dos plats (mínim dues opcions)
 - Postres
 - Beguda (segons s'indiqui a cada sol·licitud):
 - Aigua mineral i refrescos variats
 - Vi blanc i/o negre
 - Cafè, llet, infusions
- Preparació: Muntatge i desmuntatge.
- Paraments i servei de sala: Paraments, decoració i servei de sala a determinar.

2.3. Coffee break de matí o tarda

- Període: Durant tot l'any.
- Horari: Entre les 10h i les 20h
- Sessions anuals: Entorn a 20.
- Comensals per sessió: Aproximadament 30.
- Components:
 - Menjar
 - 2 pastes dolces
 - 2 pastes salades o entrepans
 - Beguda (segons s'indiqui a cada sol·licitud):
 - Cafès i infusions
 - Llet i begudes vegetals
 - Sucs variats
 - Aigües minerals
- Preparació: Muntatge i desmuntatge.
- Serveis addicionals: Paraments, decoració i servei de sala a determinar.

3. Descripció del servei del lot 2 càterring per a grans esdeveniments institucionals

Aquest servei es caracteritza tenir un format ampli de participants i es subdivideix en dues prestacions:

3.1. Dinar o Còctel a peu dret

- Període: Durant tot l'any.
- Horari: Entre les 12h i les 22h.
- Sessions anuals: Entorn a 10.
- Comensals per sessió: Aproximadament 50.
- Components:
 - Menjar:
 - 7 peces dolces i salades
 - 1 peça de fruita

- Postres
- Beguda (segons s'indiqui a cada sol·licitud):
 - Refrescos variats i sucs
 - Vi blanc, negre i/o cava.
 - Cerveses amb i/o sense alcohol
 - Aigües minerals
 - Cafès i infusions
- Preparació: Muntatge i desmuntatge.
- Serveis addicionals: Paraments, decoració i servei de sala a determinar

3.2. Copa de cava

- Període: Durant tot l'any.
- Horari: Entre les 12h i les 23h
- Sessions anuals: Entorn a 4
- Comensals per sessió: Fins a 3.000 persones
- Components:
 - Menjar
 - 2 pastes salades
 - 2 aperitius (cruixents vegetals, fruits secs, olives)
 - Beguda (segons s'indiqui a cada sol·licitud):
 - Refrescos variats i sucs
 - Aigües minerals
 - Cava
 - Preparació: Muntatge i desmuntatge.
 - Serveis addicionals: Paraments, decoració i servei de sala a determinar.

4. Definicions i característiques del servei aplicables a tots dos lots

4.1. Lloc de prestació

Els serveis es prestaran principalment a qualsevol dels edificis de la Universitat (ubicats a la ciutat de Barcelona) i, excepcionalment, en altres localitzacions però sempre dins de la ciutat de Barcelona.

4.2. Valor nutricional

Tots els menús s'han d'elaborar assessorats per un/a nutricionista.

Es prioritzarà l'ús d'oli d'oliva verge com a font de greix en l'elaboració dels preparats, evitant d'altres greixos com la mantega i la margarina.

Amb caràcter general, s'optarà per 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.

Inclouran aperitius fets preferiblement amb farines integrals i reduint al màxim els aliments processats i ultra processats, rics en sal, tipus aperitius salats com patates xips i similars, embotits, galetes, salses, conserves, etc.

Els menús limitaran i reduiran l'oferta de pastisseria, brioixeria i productes amb un alt

contingut de sucres simples.

4.3. Presentació sense paraments

Es requereix que el càterring es presenti en safates, caixes o altre emplatat imprescindible d'aspecte sobri, que en permeti el servei directe als comensals. El material utilitzat no podrà contenir plàstics d'un sol ús i seran compostables (d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001) o equivalents (reciclables, orgànics).

4.4. Presentació amb paraments i mobiliari

L'empresa ha de tenir la capacitat de subministrar a requeriment de la Universitat en cada procediment basat (on s'indicarà les quantitats i tipologia) els elements següents en proporció adequada per la totalitat dels comensals o l'esdeveniment:

- Coberteria
- Vaixella
- Estovalles (de tela i negres, sense marques o logotips)
- Decoració floral (si es requereix i es facturaria a banda del preu ofert a l'acord marc)
- Només en el lot 2, mobiliari (taules i cadires si es requereix i es facturaria a banda del preu ofert a l'acord marc)

El material utilitzat no podrà contenir plàstics d'un sol ús i seran compostables (d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001) o equivalents (reciclables, orgànics). Pel que fa als gots i copes, seran de vidre en la mesura del possible, i sinó compostables o de plàstic reutilitzable, respectivament.

4.5. Transport

Els vehicles utilitzats per al transport dels menús han de reunir les condicions adequades per a la conservació dels aliments, i s'han d'ajustar al que estableix a la normativa vigent. Estaran nets i en condicions adequades de manteniment per tal de protegir els productes alimentaris de la contaminació i han d'estar dissenyats i construïts, en cas necessari, de manera que permetin una neteja o desinfecció adequades.

Quan sigui necessari, els contenidors utilitzats per al transport, han de ser capaços de mantenir els productes a la temperatura adequada i de manera que es pugui controlar aquesta temperatura.

Pel que fa al transport i distribució de línia calenta, quan l'elaboració dels menjars es faci a la seu de l'empresa per traslladar-les posteriorment a destí, el desplaçament d'un lloc a un altre s'ajustarà als principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític), en els quals es controla tot el procés des de la preparació de les matèries primeres, tractament tèrmic, manteniment, transport i, finalment, la distribució i el servei al comensal.

4.6. Seguretat alimentària

El contractista ha de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació dels aliments fins al moment del consum.

És responsabilitat l'empresa adjudicatària el compliment de tots els aspectes recollits en la normativa aplicable en matèria d'higiene dels aliments, en base al que estipula l'article 17.1 del Reglament 178/2002 del Parlament Europeu de 28 de gener del 2002 pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària.

El contractista ha de disposar de l'informe favorable de supervisió completa del sistema



d'autocontrol emès pels serveis oficials de control competents durant tota la vigència del contracte, així com realitzar tots els controls, registres i verificacions que estiguin establerts en el Sistema d'Autocontrol Sanitari, que s'acreditarà, sempre que li sigui requerit per la UPF.

Ha de disposar, així mateix, de la relació d'al·lèrgens existents en els productes oferts i el protocol a complir en cas de possible intoxicació alimentària.

4.7. Higiene i neteja

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

Amb l'objectiu de garantir la higiene absoluta en el servei i manipulació dels aliments, els contractistes acreditaran sempre que siguin requerits els contractes de manteniment de les instal·lacions on es preparen els menús i càterings (desinfecció, desinsectació i desratització). Aquests contractes s'hauran de mantenir actualitzats durant tota la vigència de l'Acord Marc.

4.8. Servei de sala

En cas que es requereixi personal de sala (cambrers/es) l'empresa contractista ha d'adscriure personal per al muntatge, desmuntatge, servei i atenció dels comensals en quantitat suficient per tal que l'acte es desenvolupi de manera àgil i fluida.

El personal que efectivament presti el servei, haurà de complir amb els següents requisits:

- Complir amb la normativa vigent sobre manipulació d'aliments.
- Cura en el tracte, cuidant la condícia, la bona presència, maneres, educació, etc.
- Vestir 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.
- Estar capacitat per comunicar-se amb els usuaris en català i castellà. Ocasionalment es podrà sol·licitar personal que pugui comunicar-se en anglès.

4.9. Sostenibilitat

- *Origen dels productes:* Els menús incorporaran sempre alguna peça vegetariana, és a dir, sense carn ni peix però sí que podria incloure ous o altres productes derivats (com per exemple els lactis) o vegana, sense productes d'origen animal.
- *Productes de temporada:* Les verdures hauran de ser fresques i de temporada, d'acord amb el calendari d'aliments de temporada publicat per el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (Annex).

4.10. Coordinació

L'empresa designarà un/a responsable de coordinació del servei, que serà la persona de referència amb el responsable del contracte, en relació al funcionament ordinari del servei i el seguiment de la planificació dels serveis que s'encarreguin.

4.11. Gestió dels residus

El contractista ha de complir amb la legislació relacionada amb abocaments i residus, que serà d'obligat compliment i en tot cas tindrà l'obligació de separar els residus de forma selectiva, diferenciant entre envasos, paper, cartró, vidre i matèria orgànica i rebuig generats.

4.12. Recollida

Quan es requereixi muntatge i desmuntatge, la recollida dels elements del servei i residus generats, s'haurà de dur a terme en el termini màxim d'una (1) hora, des de la finalització prevista del servei.

4.13. Menús alternatius

El contractista es compromet a oferir dins del preu ofert a l'Acord marc menús adaptats a al·lèrgies i intoleràncies alimentaries sota demanda prèvia, així com opcions alternatives del propi menú tenint en compte raons culturals, ètiques o religioses, sense que es produeixi contaminació entre les opcions que es requereixin efectivament. Igualment es compromet a oferir menús totalment vegetarians o vegans si així es requerís en la sol·licitud.

- *Lot 1.* Les opcions alternatives només s'hauran d'oferir d'acord amb el detall que s'especifiqui a la sol·licitud.
- *Lot 2.* En qualsevol cas, el contractista haurà de preveure un mínim del 15% de begudes i productes alimentaris pels assistents amb intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries (lactosa o gluten). En el cas que es prevegi que hi hagi un nombre considerable d'assistents amb aquestes intoleràncies i/o al·lèrgies, la UPF ho comunicarà amb l'anticipació que li sigui possible o com a màxim de 24h abans de l'acte.

4.14. Informació

El contractista proporcionarà una descripció del menú que es serveixi en cada ocasió, com a mínim en català, indicant quan s'escaigui els ingredients de temporada, ecològics, de proximitat o socialment responsables emprats, així com els menús alternatius que s'hagin requerit. Igualment informará dels al·lèrgens que continguin els plats dels aliments i begudes.



Eulàlia Solé Tomàs
Cap de Gabinet del Rectorat

Barcelona, 28 de setembre de 2023