



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN
L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DE PROVEÏDORS
DEL SERVEI DE CÀTERING I RESTAURACIÓ PER A
JORNADES I CONGRESOS PER PART DE LA FUNDACIÓ
UNIVERSITAT DE GIRONA : INNOVACIÓ I FORMACIÓ.

NÚM. EXPT.: 23-24.LC.013.

ÍNDEX

A.	OBJECTE I ABAST	1
B.	CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.....	1
C.	QUALITAT I CONTROL DELS ALIMENTS.....	2
C.1.	Matèries primes	2
C.2.	Comerç just.....	2
C.3.	Higiene i neteja	3
C.4.	Seguretat alimentària.....	4
D.	PRESTACIÓ DEL SERVEI	4
D.1.	Gestió de l'aprovisionament	4
D.2.	Durada del servei.....	5
D.3.	Mitjans materials i personals	5
C.4.	Transport i distribució	6
E.	OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI.....	7
E.1.	Personal	7
E.2.	Prevenició de Riscos Laborals	8
E.3.	Responsabilitats.....	8
F.	DIRECCIÓ I INSPECCIÓ DE L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE.....	9
G.	CONSULTES.....	9

A. OBJECTE I ABAST

És objecte d'aquest Plec fixar les condicions i prescripcions tècniques que regiran el servei de càterring i restauració per a jornades, congressos i qualsevol altra activitat que requereixi d'aquests serveis per part de la FUDGIF.

El citat servei es pot prestar a les instal·lacions de la FUDGIF o bé a altres instal·lacions que l'organització triï, a la província de Girona, sempre i quan el radi d'acció no superior els 100 km agafant de referència la seu de la FUDGIF.

La FUDGIF organitza entre 3 i 10 congressos anualment, que acullen entre 100 i 400 assistents cadascun d'ells (mitjana de 150 assistents), que requereixen diferents tipus d'àpat.

La principal tasca de la Fundació és la organització d'activitats de formació, algunes de les quals necessiten de servei de càterring puntualment o durant tota la durada de l'activitat.

Les tipologies d'àpat que es contemplen en els serveis són coffee break matí/tarda, dinar/sopar de treball a taula, pica-pica de treball a peu dret, còctel i sopar de gala.

Aquest servei s'executarà amb mètodes, pràctiques i productes respectuosos per al medi ambient i la salut laboral.

B. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Les tipologies d'àpat que es contemplen en els serveis son: coffee break matí, coffee break tarda, dinar/sopar a taula, pica-pica a peu dret, còctel i sopar de gala **per a més de 50 persones**. La FUDGIF es reserva el dret a escollir els elements segons necessitats de l'acte.

- **Coffee break matí/tarda:** pastes dolces (mínim dos degustacions), pastes salades o entrepans (mínim dos degustacions), cafè, infusions (contemplar varietat), llet (contemplar diferents tipus), suc de fruita (contemplar varietat), aigua mineral i fruita (contemplar varietat segons temporada).
- **Dinar/sopar a taula:** menú de entrant tipus petit aperitiu més dos plats amb postres (mínim dos opcions), pa, beguda (aigua mineral, vi i refrescs variats).
- **Pica-pica DINAR/SOPAR a peu dret:** mínim de 6 plats i barra de begudes, 1 plat de postres, beguda (aigua, vi i refrescs), cafè i cava.

- **Còctel:** mínim de 10 plats per persones i barra de begudes, safata de postres, beguda (aigua, vi i refrescs), cafè i cava.
- **Sopar de gala:** mínim de 8 plats per l'aperitiu a compartir i barra de begudes, menú de dos plats amb postres, pa, beguda (aigua mineral, vi i refrescs variats), cava i cafè per comensal.

S'han de presentar necessàriament propostes fredes i calentes per a cadascuna dels lots incloent propostes per a persones vegetarianes, veganes, celíiaques i les diferents al·lèrgies o intoleràncies que puguin sorgir entre els assistents.

C. QUALITAT I CONTROL DELS ALIMENTS

C.1. MATÈRIES PRIMES

Les matèries primes i productes alimentaris per a l'elaboració dels menjars seran subministrades per càrrec de l'empresa adjudicatària. Respecte al seu origen, l'empresa acreditarà documentalment quan li sigui requerit, que totes les seves matèries procedeixen d'empreses autoritzades, amb el seu Número de Registre Sanitari vigent i en les claus i activitats correctes en funció del tipus de productes de que es tracti, el que acreditarà que les matèries primes i els productes alimentaris estan sotmeses als controls sanitaris i de qualitat d'acord amb la legislació vigent.

No s'utilitzaran margarines, mantegues, ni olis vegetals per cuinar, només s'utilitzarà oli d'oliva. Les carns hauran de ser preferiblement magres i no s'inclouran mai els precuinats.

En cas d'utilitzar productes processats, aquests seran de marques acreditades de qualitat. Serà causa de falta de qualitat, que pot comportar la resolució del contracte.

L'empresa adjudicatària presentarà, a l'inici del contracte, la relació dels seus subministradors.

C.2. COMERÇ JUST

Tal i com es recull a l'article 202.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, serà obligatori l'establiment en el plec de clàusules administratives particulars, d'almenys una de les condicions especials d'execució, entre les que es troben, condicions econòmiques, relacionades amb la innovació, de tipus mediambiental o de tipus social.

A l'article 202.2, s'estableix com a consideració de tipus social o relatius a l'ocupació, garantir el respecte als drets laborals bàsics al llarg de la cadena de producció mitjançant l'exigència del compliment de les Convencions fonamentals de la Organització

Internacional del Treball, incloses les que busquen afavorir als petits productors de països en desenvolupament, amb els que es mantenen relacions comercials favorables tals com el pagament d'un preu mínim i una prima als productors o una major transparència i traçabilitat de tota la cadena comercial.

Respecte els productes de comerç just a subministrar, hauran de seguir els criteris i principis definits en la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (2005/2245 INI), on es fomenta el consum de productors de comerç just en els països de la Unió Europea.

A tenor de la Resolució 2005/2245, s'entén com a productes de comerç just, quan estan produïts i comercialitzats sota condicions de respecte als drets laborals bàsics i protecció del medi ambient.

Tal i com s'estableix a l'article 127 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, es considerarà etiqueta, qualsevol document, certificat o acreditació que confirmi que les obres, productes, serveis, processos o procediments de que es tracti, compleixen determinats requisits. L'esmentat article es basa en els articles 43 i 44 de la Directiva 2014/24/UE, on s'estableix el requeriment d'etiquetes i els mitjans de prova de la mateixa, en els procediments de licitació.

En base al mateix, s'estableix en el present plec de prescripcions tècniques, una etiqueta específica com mitjà de prova de que el servei compleix les característiques exigides, així com etiquetes relacionades amb el comerç just, d'acord amb l'article 128 de la Llei 9/2017.

C.3. HIGIENE I NETEJA

L'adjudicatari desenvoluparà i aplicarà a la seva cuina central sistemes permanents d'autocontrol, basats en l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític) i uns PGH (Plans Generals d'Higiene) que incloguin com a elements propis els plans de neteja i desinfecció de les instal·lacions i dels equipaments. Dits procediments hauran de ser sotmesos al control dels serveis oficials, els quals avaluaran la idoneïtat dels mateixos.

La neteja de maquinària, cuina, menjador i demás dependències necessàries per a la prestació del servei, així com els materials necessaris per portar-la a terme seran per compte de l'empresa adjudicatària, qui haurà de mantenir el nivell d'higiene exigible ajustant-se en tot moment a allò establert en el present plec.

C.4. SEGURETAT ALIMENTÀRIA

És responsabilitat de l'empresa adjudicatària el compliment de tots els aspectes recollits en la normativa aplicable en matèria d'higiene dels aliments en base a l'estipulat a l'article 17.1 del Reglament 178/2002 del Parlament Europeu de 28 de gener de 2002.

Es requereix indispensable que l'empresa adjudicatària tingui informe favorable de la darrera supervisió completa del sistema d'autocontrol emès pels serveis oficials de control competents o informe favorable d'auditoria sobre la implantació i/o aplicació de la norma UNE-EN ISO 22000, sistema de gestió de la innocuïtat dels aliments, o norma equivalent, emès per una empresa certificadora autoritzada per això.

La data d'emissió de l'esmentat informe no pot ser superior a 6 mesos abans de la data de la presentació de les ofertes. En cas de no disposar de l'esmentat informe, l'empresa es comprometrà a presentar-lo abans de la prestació efectiva del servei.

L'empresa adjudicatària del servei respondrà del deteriorament que pogués sorgir en els aparells així com dels danys personals que poguessin causar-se per negligència en la prestació del servei als usuaris del mateix.

Els serveis de desinfecció, desinsectació i desratització es portaran a terme per una empresa autoritzada de manera regular d'acord a allò que estableixi la normativa corresponent, essent per compte de l'empresa adjudicatària les despeses que s'ocasionin per aquests motius.

D. PRESTACIÓ DEL SERVEI

D.1. GESTIÓ DE L'APROVISIONAMENT

L'empresa adjudicatària assumirà la gestió de compres i provisió de tots els aliments que siguin necessaris per a la prestació del servei. Els proveïdors hauran d'estar acreditats i subjectes allò especificat en la normativa legal vigent i en el Codi Alimentari Espanyol, responsabilitzant-se l'empresa en tot moment de les alteracions dels productes.

Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent, la continuïtat en la cadena de fred en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita. Les matèries primes utilitzades i els aliments subministrats compliran estrictament les exigències imposades per la normativa general i específica que els sigui d'aplicació.

D.2. DURADA DEL SERVEI

La durada dels serveis dependrà de la naturalesa de cada acte o esdeveniment, tenint en compte que els mateixos han de ser preparats amb una antelació mínima de dues hores. Si per alguna circumstància aliena a la voluntat de la FUDGIF el temps fos superior, el preu no patiria cap modificació.

D.3. MITJANS MATERIALS I PERSONALS

MITJANS MATERIALS:

L'adjudicatari del servei disposarà d'un centre de producció ubicat a una distància màxima de 100 km des de la seu social de la Fundació. Aquest fet l'acreditarà mitjançant una declaració. Altrament, caldrà acreditar la seva existència i capacitat màxima de producció, per mitjà de prova documental amb anterioritat a l'adjudicació del contracte. Dita prova consisteix en una declaració jurada, en la que es descriguin les instal·lacions i la seva capacitat de producció, acompanyada del darrer rebut del IAE.

L'adjudicatari està obligat a mantenir i conservar les instal·lacions i els seus equips en perfecte estat, comunicant de forma immediata al personal del servei qualsevol deficiència que s'observi i que pugui afectar al normal funcionament, a la seguretat i salut dels treballadors o dels usuaris.

La recollida i neteja de tot allò generat per la prestació del servei serà per compte de l'adjudicatari. Haurà de realitzar-se tractament dels residus per part de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària aportarà el parament i la resta d'utensilis o estris, així com els relatius a la coberteria, cristalleria o vaixel·la que precisi així com el personal de muntatge, desmuntatge, recollida de servei, reposició i manteniment de barres, si escau, segons tipologia d'àpat. En el cas, que el material no sigui apropiat o defectuós, sempre que la Fundació ho sol·liciti, es substituirà per altre material més apropiat per a la prestació del servei.

La prestació del servei de càterring s'executarà en la modalitat "transportada", diferenciant entre línia calenta o freda. Depenent de la modalitat, l'empresa s'haurà de dotar, en tot cas, de l'equipament exigint per la normativa.

MITJANS PERSONALS

L'empresa adjudicatària, assignarà el personal necessari per a cada servei de càteríng sol·licitat per la Fundació. Aquells que prestin servei de bar i càteríng hauran d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments. Dit personal es comportarà amb correcció en la prestació del servei.

El personal dependrà exclusivament de l'adjudicatari, qui tindrà tots els drets i deures inherents en la seva qualitat d'ocupador respecte del mateix, essent la part contractant totalment aliena a aquestes relacions laborals, i sense que, en cap cas, pugui exigir a aquesta cap responsabilitat com a conseqüència de les obligacions existents entre l'adjudicatari i els seus treballadors, fins i tot, en el supòsit de que les mesures que s'adopten es basen en l'incompliment, interpretació o resolució del contracte.

L'adjudicatari haurà de complir les disposicions vigents, tant generals com d'àmbit autonòmic i municipal en matèria fiscal, laboral, seguretat social i prevenció de riscos laborals referides al personal al seu càrrec.

Tal i com es recull en l'article 122.2 de la LCSP, l'adjudicatari està obligat a complir amb les condicions salarials dels treballadors conforme el Conveni Col·lectiu Sectorial d'aplicació.

L'article 201, estableix la obligació en matèria mediambiental, social o laboral. L'incompliment d'aquestes obligacions, i en especial, els incompliment o retards reiterats en el pagament dels salaris o l'aplicació de condicions salarials inferiors a les derivades dels convenis col·lectius que sigui greu o dolosa, donarà lloc a imposició de penalitats recollides a l'article 192.

C.4. TRANSPORT I DISTRIBUCIÓ

L'adjudicatari serà responsable del repartiment dels productes assegurant que aquests arribin a cada usuari del servei en perfectes condicions, en allò referent a la quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat.

Els vehicles utilitzats pel transport hauran de reunir les condicions adequades per a la conservació dels aliments, y ajustar-se a allò establert en la normativa vigent. Els contenidors dels vehicles hauran de portar compartiments adequats per evitar, en el possible, barreja d'olors i gustos entre ells. Estaran nets i en condicions adequades de manteniment en ares a protegir els productes alimentaris de la contaminació i estaran

dissenyats i construïts, en cas necessari, de forma que permetin una neteja i desinfecció adequades. Quan sigui necessari, els contenidors utilitzats pel transport, hauran de ser capaços de mantenir els productes a la temperatura adequada i de forma que es pugui controlar dita temperatura.

E. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

En tot moment es tindrà a disposició dels usuaris del servei fulls de reclamació i dels que s'efectuïn, s'haurà d'informar, per l'empresa adjudicatària, el mateix dia o el següent hàbil a la Fundació, juntament amb l'informe que l'empresa estimi convenient.

E.1. PERSONAL

L'empresa adjudicatària haurà de contractar al seu càrrec el personal necessari per atendre les tasques de coordinació, control, vigilància i neteja. No podrà, sota cap concepte, disminuir el personal ofert en la seva oferta, inclús en cas de malaltia o accident, haurà de substituir un personal per altre que reuneixi les mateixes condicions que les inicialment ofertes.

L'esmentat personal dependrà exclusivament de l'empresa adjudicatària i per tant aquesta tindrà tots els drets i deures inherents a la seva qualitat d'empresari i haurà de complir amb totes les disposicions vigents en matèria laboral i Seguretat Social, sense que en cap cas es pugui al·legar per dit personal que depenen de la Fundació, ni exigir-ne a aquesta responsabilitat de qualsevol classe.

El personal que presti el servei estarà adequadament uniformat i haurà de complir les degudes mesures higièniques, mantenint un tracte exquisit amb els usuaris del mateix.

A més a més del personal executor del servei, l'empresa adjudicatària designarà un coordinador que serà l'interlocutor entre l'empresa i la part contractant. Aquesta persona es reunirà amb el personal responsable tècnic, amb la freqüència que es determini i sempre que calgui. Aquestes reunions tindran la finalitat de poder organitzar l'acte i garantir-ne el bon funcionament. El coordinador de l'empresa serà el responsable de la feina de l'equip humà i del seguiment continuat del servei, supervisant qualitat, objectius i corregint, si cal, possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de els cambres necessaris pel bon desenvolupament, s'establiran els següents mínims per cada 50 comensals:

- **Lot 1:** 2 cambres per a coffee break matí o tarda
- **Lot 2:** 3 cambres per a dinar de treball a taula
- **Lot 3:** 3 cambres per a pica pica de treball a peu dret
- **Lot 4:** 3 cambres per a còctel
- **Lot 5:** 4 cambrers per a sopar de gala

A més es contemplarà a partir dels 100 comensals 1 encarregat i 1 Maitre responsable general del càtering.

Es posarà a disposició de la organització un número de telèfon mòbil disponible durant la celebració de l'esdeveniment.

E.2. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

L'empresa adjudicatària haurà de complir les obligacions establertes en la normativa sobre prevenció de Riscos Laborals. De la mateixa manera, la Fundació exigirà dit compliment, sol·licitant a l'empresa tota la documentació acreditativa al respecte.

Obligacions de l'adjudicatari en matèria de Prevenció de Riscos Laborals:

- Presentació d'un Pla de Prevenció de Riscos Laborals, avaluació de riscos i planificació preventiva pels serveis contractats.
- Proveir als seus treballadors dels mitjans humans i materials necessaris per l'exercici de les seves funcions, que assegurin la seva seguretat i salut, responsabilitzant-se dels danys que produeixin a aquests o a tercers.
- Lliurament dels equips de protecció individual per l'acompliment de les funcions assignades.
- Realització de cursos formatius en matèria de Prevenció de Riscos Laborals, tant de caràcter general com específic de les funcions recollides en el present contracte.
- Compliment de les obligacions sobre coordinació de les activitats empresarials, recollides a l'art. 24 de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals i la seva normativa de desenvolupament.

S'aplicaran les disposicions recollides en el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell de 27 d'abril de 2016 relatiu a la protecció de les persones físiques en el que respecta al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades, així com allò establert a la Llei 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals.

E.3. RESPONSABILITATS

L'execució del contracte serà a risc i ventura de l'empresa adjudicatària i aquest no tindrà el dret a exigir indemnització per causes d'averies, pèrdues o perjudicis ocasionats en la explotació del servei adjudicat.

La FUDGIF no assumirà, sota cap concepte o condició, els possibles deutes que l'adjudicatari pugui contreure amb proveïdors, auxiliars momentanis o qualsevol altra persona que, amb ocasió de la prestació del servei objecte del contracte, puguin sorgir. També adoptarà la mateixa posició respecte al pagament de taxes, impostos o qualsevol altre gravamen que pogués recaure sobre l'exercici o prestació objecte del contracte.

F. DIRECCIÓ I INSPECCIÓ DE L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

La direcció de la Fundació designarà una persona (responsable del contracte) que assumirà la responsabilitat dels contractes derivats: del control de qualitat, seguiment i coordinació de l'empresa adjudicatària, amb la qual tractarà directament assumptes relacionats amb el servei ofert. Aquesta persona serà l'encarregada de fer els requeriments a l'adjudicatari en els supòsits que els horaris, la quantitat, la qualitat exigida dels menjars, etc. no s'ajustin a l'establert en aquests plecs. En aquest cas, l'adjudicatari haurà de fer les correccions pertinents als efectes de l'adequada prestació del servei.

Amb una freqüència determinada s'analitzaran el nivell de compliment del contracte i el nivell de qualitat objectiu aconseguit.

G. CONSULTES

Les consultes, informació relativa als plecs i el perfil del contractant s'han de formular mitjançant correu electrònic a: contractació@fundacioudg.org.