

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING A LES INSTAL·LACIONS DE L'EMPRESA MUNICIPAL DE DESENVOLUPAMENT ECONÒMIC DE TARRAGONA, S.A (en endavant, EMDET).

1. OBJECTE DEL CONTRACTE I DURADA DEL MATEIX

El contracte té per objecte la prestació del servei de càtering dels assistents als esdeveniments que s'organitzen a les instal·lacions del Palau Firal i de Congressos de Tarragona (en endavant PFCT), ubicades al carrer Arquitecte Rovira, 2 i al carrer Orosi cantonada amb carrer Pompeu Fabra i gestionades per l'Empresa Municipal de Desenvolupament Econòmic, S.A. (en endavant l'EMDET).

La contractació del servei de càtering es podrà fer directament des de l'EMDET o bé per part de l'empresa organitzadora de l'esdeveniment.

Els preus ofertats inclouran un 20% de comissió, en concepte d'intermediació, que es dividiran de la següent manera:

- 10% per l'EMDET
- 10% per a l'OPC (Organitzador Professional de Congressos) o empresa organitzadora de l'esdeveniment

En cas que no existeixi OPC o no en reclami la comissió el repartiment de la comissió de l'OPC es farà de la següent manera:

- 5% addicional per EMDET
- 5% per al propi adjudicatari

L'EMDET informará al seu client / organitzador de l'esdeveniment de les empreses de càtering homologades amb les dades de contacte del seu corresponent interlocutor i el client o organitzador de l'esdeveniment contactarà directament amb elles per a la contractació del servei de càtering. En funció de les característiques de l'esdeveniment i de les necessitats del client, la contractació també es podrà fer directament a través de l'EMDET.

La durada del contracte es fixa en un màxim de DOS ANYS més dos possibles pròrroques anuals.

2. ABAST I CONTINGUT

2.1. Aquest Plec de Prescripcions Tècniques conté la descripció del servei de càtering a ofertar i la relació de totes les condicions d'obligat compliment que

hauran de portar a terme les empreses homologades per prestar el servei de càterring a les instal·lacions de l'EMDET.

2.2. El servei objecte de contractació comprèn el servei de càterring a les instal·lacions de l'EMDET:

- Palau de Congressos de Tarragona al carrer Arquitecte Rovira, 2.
- Recinte o Palau Firal al carrer Orosi cantonada amb carrer Pompeu Fabra.

2.3. El servei comprèn el servei de càterring (menjar i beguda) durant els esdeveniments que el requereixin: congressos, jornades i reunions, gales, etc.

2.4. El servei s'efectuarà des d'un mínim de 5 comensals i fins a un màxim de 1.200. Excepcionalment, en funció de les característiques de l'esdeveniment, es podria superar aquesta xifra.

3. PREU DEL CONTRACTE

Amb caràcter general, s'entén que, en les ofertes i els preus proposats per l'adjudicatari, s'hi inclouen totes les despeses necessàries per al compliment de les prestacions contractades, com són costos de personal, materials, estris, màquines, vehicles, assegurances, beneficis, taxes i tota mena de tributs, excepte l'IVA. Així mateix, també estarà inclòs l'import del 20% previst a la clàusula primera del present Plec.

4. PRESTACIÓ DEL SERVEI

4.1. 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 a 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.

4.2. Durada i horari dels serveis

La durada dels serveis dependrà de la naturalesa de cada acte o esdeveniment, tenint en compte que els mateixos hauran d'estar preparats amb l'antelació suficient perquè el servei estigui a punt 20 minuts abans de l'hora fixada d'inici, mantenint la temperatura dels plats que ho requereixin fins el moment de ser servits.

La recollida s'efectuarà el mateix dia del servei i un cop finalitzat, és a dir, quan tots els assistents hagin abandonat les instal·lacions, i s'allargarà com a màxim durant les 2 hores posteriors al servei.

El servei de càtering es podrà dur a terme els 365 dies de l'any i durant les 24 hores del dia.

Seràn contractats per l'organitzador de l'esdeveniment o l'EMDET amb una antelació mínima de 48 hores, tot i que es poden plantejar casos excepcionals.

Els horaris dels serveis seran indicats i acordats per l'organitzador de l'esdeveniment o l'EMDET, informant sempre al personal de producció de l'EMDET dels serveis que s'efectuaran, així com els horaris previstos de muntatge, preparació, servei, desmuntatge i neteja de l'espai d'*office*.

La prestació del servei serà obligatòria per a l'adjudicatari sempre i quan rebi la comanda amb una antelació mínima de 48 hores.

5. MENÚS

5.1. Composició dels menús

En funció dels requisits de l'esdeveniment, el servei de càtering s'haurà de classificar en les diferents modalitats de servei descrites a l'ANNEX 1.

Tots els menús hauran de contemplar tot el necessari per a la prestació del servei: personal (personal de cuina, cambrers...), mobiliari (taules i taulells sempre coberts amb estovalles de roba, cadires...), estris i maquinària i menatge (vaixella, cuberteria, gots i copes de vidre, estovalles de roba, tovallons...)

No es podrà utilitzar material d'un sol ús excepte en serveis excepcionals en què el client ho requereixi expressament, per escrit, i amb autorització de l'EMDET.

Tots els menús es presentaran en vaixella de ceràmica, gots i copes de vidre, coberteria i estovalles de roba.

Totes les tipologies de menú hauran de contemplar opcions alternatives per a celíacs i opcions lliures d'al·lèrgens. També estarà obligat a oferir menús vegetarians, vegans o similars en cas que l'organitzador ho sol·liciti amb antelació.

L'empresa adjudicatària ha de preveure personal suficient per a un servei correcte i fluït, evitant temps d'espera entre plats, sempre d'acord amb el nombre de comensals del servei, indicat per l'organitzador o per l'EMDET prèviament al servei.

Tot i que el preu del menú que es prendrà com a referència per valorar és el corresponent al rang de 100 a 399 comensals, caldrà indicar un escalat en el preu dels menús en base als següents rangs de comensals:

- De 0 a 99
- De 100 a 399
- De 400 a 799
- Més de 800 comensals

Els proveïdors homologats restaran subjectes a complir amb els menús i preus ofertats.

Caldrà tenir en compte el rati de cambrers per comensal previst en el preu del menú.

5.2. Elaboració dels menús

Els menús han d'elaborar-se amb la suficient quantitat per tal de satisfer el nombre de comensals indicat per l'EMDET o l'organitzador de l'esdeveniment.

Tots els productes servits per l'adjudicatari han de complir tots els aspectes que especifica la normativa vigent sobre producció, manipulació, etiquetatge, seguretat, higiene i comercialització de productes alimentaris, així com en allò relatiu a la conservació, l'emmagatzematge dels aliments, la preparació i servei de les menjars.

L'elaboració dels menús es durà a terme a les instal·lacions de l'adjudicatari, aptes per a tal finalitat. No es permet cuinar amb gas o aparells elèctrics a les instal·lacions del PFCT, llevat autorització expressa.

Els proveïdors de l'adjudicatari hauran d'estar acreditats i atènyer al que preveu la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que, per a la salut dels usuaris, puguin derivar.

6. MITJANS I INSTAL·LACIONS

6.1. Mitjans materials i instal·lacions:

L'adjudicatari està obligat a mantenir i conservar les seves 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.

El PFCT cedirà a l'empresa homologada un espai (*office*) per a la preparació dels serveis (regeneració dels aliments si cal i emplatat), el qual serà indicat prèviament en funció de les característiques de cada servei. Aquest espai serà completament acondicionat per l'empresa homologada per al servei puntual amb el mobiliari, maquinària i estris necessaris prèviament a cada servei. La despesa elèctrica de les instal·lacions del PFCT anirà a càrrec de l'EMDET.

La recollida i neteja de tot allò generat per la prestació del servei serà per compte de l'adjudicatari. La neteja posterior de l'*office* serà efectuada per l'empresa responsable del servei. La neteja posterior consistirà en escombrar i fregar l'espai d'*office*, deixant l'espai en les mateixes condicions en què s'ha trobat. En el cas de serveis de més d'una jornada de durada, l'empresa responsable del servei haurà de netejar diàriament l'espai d'*office*.

Haurà de realitzar-se tractament dels residus per part de l'empresa adjudicatària. No es poden utilitzar els contenidors instal·lats al Recinte Firal per a la retirada de deixalles orgàniques ni de rebuig, per la qual cosa l'adjudicatari s'encarregarà de la seva retirada en punts autoritzats per a tal efecte.

L'empresa adjudicatària s'haurà de dotar de tot l'equipament, parament, mobiliari, maquinària i vehicles necessaris per a la correcta execució del servei de càtering, des de la seva elaboració a les cuines centrals fins el transport fins les instal·lacions de l'EMDET, el seu servei i posterior recollida.

L'empresa responsable del servei haurà de dotar l'espai d'*office* de rentamans portàtils en funció de les exigències de sanitat i higiene de cada servei.

6.2. Mitjans personals:

L'empresa adjudicatària, assignarà el personal necessari per a cada servei de càtering. Aquells que prestin el servei hauran d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments. Aquest 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 del càtering 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.

El personal haurà d'anar degudament uniformat, i l'adjudicatari vetllarà per què aquest sigui sempre correcte i es mantingui net. El cost de l'uniforme anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

El personal destinat al servei haurà de presentar un aspecte correcte d'higiene personal, vetllant l'adjudicatari per a que així sigui. En conseqüència, serà responsable de la manca de la mateixa, d'educació, uniformitat i descortesia (envers el públic, el personal de l'EMDET o de l'organitzador) per part del seu personal.

Serà obligatòria la figura del responsable de sala que s'encarregui de la supervisió del servei, així com un responsable de cuina que vetlli per la seguretat dels aliments i la correcta manipulació i presentació dels mateixos.

Ràtio de cambrers segons tipologia de servei:

- a) Pausa cafè: 1 cambrer per cada 25 comensals
- b) Copa de benvinguda: 1 cambrer per cada 20 comensals
- c) Còctel: 1 cambrer per cada 20 comensals
- d) Dinar o sopar (banquet): 1 cambrer per cada 15 comensals

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.

6.3. Transport:

L'adjudicatari serà responsable del transport i repartiment dels productes, assegurant que aquests arribin a taula 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, i 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.

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, hi 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.

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).

7. CONTROL I AVALUACIÓ DEL SERVEI

Per tal de facilitar la supervisió i control del correcte funcionament del servei, l'empresa adjudicatària designarà una persona responsable de supervisar la bona execució del servei i assumirà la responsabilitat del control de qualitat, seguiment i coordinació de l'empresa adjudicatària.

Aquesta persona serà l'interlocutor directe amb l'EMDET i amb l'organitzador dels esdeveniments durant els serveis.

8. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

Les empreses candidates a ser homologades tenen l'obligació d'estar inscrites en el Registre General Sanitari d'Aliments de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.

8.1. Control de la qualitat

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.

L'adjudicatari haurà 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 de l'empresa adjudicatària el compliment de tots els aspectes recollits en la normativa aplicable en matèria d'higiene dels aliments, d'acord amb el que estipula el Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i dels Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

8.2. Neteja i manteniment

L'adjudicatari haurà de cuidar al màxim les condicions higièniques i de neteja, tant del personal al seu càrrec com del parament, vaixelles, jocs de taula, tovallons, cristalleries i màquines, estris de cuina i vehicles i mitjans de transport d'aliments.

Amb la finalitat de garantir una higiene absoluta en el servei i en la manipulació dels aliments, l'adjudicatari presentarà a requeriment de l'EMDET còpia d'un contracte de manteniment de les instal·lacions en què es preparen els menús (desinfecció, desinsectació i desratització) celebrat amb empreses legalment reconegudes per a tals activitats.

Aquests contractes es mantindran vigents durant tota la durada del contracte de serveis.

8.3. Altres obligacions

- L'adjudicatari vindrà obligat a utilitzar sempre productes de primera qualitat.
- Sens perjudici de la resta d'obligacions respecte del personal que s'estableixen en els altres apartats d'aquest plec i en el plec de clàusules administratives, seran a càrrec de l'adjudicatari les obligacions laborals que determini la legislació vigent en cada moment en matèria de salaris, seguretat social, accidents de treball, mutualisme laboral, formació, seguretat i higiene, normativa mediambiental, preventiva, etc. Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de justificar l'acompliment d'aquestes obligacions cada vegada que sigui requerit per l'EMDET. Així mateix, l'EMDET quedarà exonerada de qualsevol responsabilitat en aquesta matèria, i el incompliment de qualsevol d'aquestes obligacions facultarà l'EMDET per a la imposició de sancions i/o resolució del contracte.
- L'adjudicatari serà responsable de totes les obligacions i prestacions que la legislació laboral estableixi per al personal que dugui a terme els serveis objecte d'aquest contracte, d'acord amb les disposicions dels convenis i les reglamentacions laborals que hi siguin aplicables en tot moment.
- També serà responsabilitat de l'adjudicatari l'acompliment i estar al corrent de totes les obligacions en matèria fiscal, laboral i assegurances, seguretat i higiene en el treball, drets sindicals, i en general, de les que li corresponguin com a empresa de càtering.

- En cas que en resultin empreses homologades, com a mínim semestralment presentaran certificat de mantenir-se al corrent del pagament d'aquestes quotes. Tanmateix, estaran obligades a tenir a disposició de l'EMDET i a justificar, quan així se'ls demani, l'acreditació del compliment de les obligacions esmentades, mitjançant l'exhibició de la documentació i els comprovants que es demanin, les liquidacions de la Seguretat Social i tota la documentació necessària per poder comprovar el compliment correcte de les obligacions, inclosos els TC1 i TC2 dels treballadors i treballadores assignats/des al servei contractat.
- L'adjudicatari haurà de formar el seu personal adscrit al servei en matèria d'autoprotecció en cas d'emergències d'acord amb el PAU del Palau de Congressos i del Recinte Firal.
- L'adjudicatari haurà de disposar d'un servei d'assistència mèdica en cas d'accident laboral, amb un centre pròxim a les instal·lacions de l'EMDET.
- L'empresa adjudicatària respondrà de qualsevol desperfecte, pèrdua o deteriorament en els béns, objectes i instal·lacions de les dependències de l'EMDET quan es produeixin com a conseqüència de la realització del servei de càterin.

9. CRITERIS MEDIAMBIENTALS

L'empresa adjudicatària estarà obligada a posar en pràctica els següents principis mediambientals:

- Treballar de forma respectuosa amb el medi ambient, complint sempre amb els requeriments legals aplicables.
- Promoure l'ús racional i eficient del consum de recursos naturals i minimitzar la despesa d'energia, així com la generació de residus i emissions.
- Fomentar el reciclatge i la reutilització de materials.
- L'adjudicatari serà el responsable de la correcta gestió dels residus generats durant el servei. L'adjudicatari haurà de retirar les deixalles generades durant el servei i garantir una gestió correcta per al seu reciclatge.
- En casos en què així ho requereixi l'organitzador de l'esdeveniment i amb prèvia autorització de l'EMDET, en què s'utilitzi material d'un sol ús, aquest serà biodegradable.

10. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

L'empresa adjudicatària està obligada a complir amb la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals.

L'adjudicatari es responsabilitzarà de les mesures de prevenció de riscos laborals envers el seu personal i de la formació del mateix en matèria de prevenció de riscos laborals.

Es realitzarà d'acord amb la direcció de l'EMDET la Coordinació d'Activitats Empresariales en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.

11. CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES:

L'empresa contractista serà la 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. 853/2004 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.

Tarragona, a la data de la signatura electrònica

Marta Rovira
Responsable de Producció EMDT

ANNEXOS

ANNEX 1: Proposta de menús