



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER L'ACORD MARC D'HOMOLOGACIÓ DE
PROVEÏDORS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING PER
ALS CÀTERING PELS ACTES ORGANITZATS I CELEBRATS PER LA FUNDACIÓ
INSTITUT DE FORMACIÓ CONTÍNUA DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA (IL3-UB).**

EXPEDIENT 08/2024

ÍNDEX

ÍNDEX	1
1. OBJECTE I ÀMBIT D'APLICACIÓ	2
2. ÀMBIT D'ACTUACIÓ	2
3. LOTS	3
4. QUALITAT DELS PRODUCTES	15
5. INSTAL·LACIONS	15
6. CRITERIS DE SOSTENIBILITAT A APLICAR PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA EN LA REALITZACIÓ DEL SERVEI	15
7. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS 16	
8. RESPONSABILITAT	17
9. ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE	17





1. OBJECTE I ÀMBIT D'APLICACIÓ

L'objectiu general d'aquest procediment obert és la homologació d'empreses, per la contractació dels serveis de càterring pels actes organitzats i celebrats de la Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB), per tal de satisfer la necessitat de l'activitat ordinària de la Fundació.

L'objecte del present plec de prescripcions tècniques és recollir els requisits específics i particulars per les quals es regirà la contractació del servei de càterring pels actes organitzats i celebrats per la Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB), per tal de satisfer la necessitat de l'activitat ordinària de la Fundació. Els actes es podran celebrar a les instal·lacions de la Fundació o fora d'aquestes.

2. ÀMBIT D'ACTUACIÓ

La Fundació Privada Institut de Formació contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB) es regeix pel Conveni d'àmbit Estatal pels centres d'Educació Universitària e Investigació, per a tot allò que no disposi els Pressupostos de l'Estat en matèria de retributiva i altres despeses per la seva condició de Fundació participada majoritàriament per Administracions i Organismes Públics, en el nostra cas la Universitat de Barcelona. En aquest sentit, el personal de l'Institut té consideració de "personal al servei del sector públic".

Aquesta contractació queda basada en les diferents tipologies de càterring que s'han establert, en funció de les necessitats de diferents departaments de l'organització que tenen per objecte l'organització d'un esdeveniment, amb els següents objectius:

- Oferir un servei de càterring als assistents als actes una vegada aquest hagi finalitzat.
- Oferir un espai adequat de relació entre els assistents per tal d'enfortir el sentiment de pertinença a l'organització.
- Dotar a l'acte d'un caràcter festiu i de celebració.

Els destinataris a qui s'ofereix el servei de càterring són majoritàriament,

- Alumnes dels programes de Màster i de Diploma d'especialització de les diferents àrees temàtiques en les quals s'articula l'oferta de l'IL3-UB.
- Equip docent dels programes formatius de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB).
- Personal que intervé en l'organització de l'esdeveniment o bé participen de manera activa en el programa, això com també les persones que s'hagin inscrit en l'acte.
- Membres de l'equip rectoral de la Universitat de Barcelona, càrrecs universitaris, membre del Patronat i representants de les entitats que formen el grup UB, així com convidats d'institucions relacionades amb els programes de l'IL3-UB.





- Personal de la Fundació.

3. LOTS.

Aquest contracte serà adjudicat en tres lots que comprenen:

1. **Lot 1: servei de càterring d'esmorzar/pausa cafè**
2. **Lot 2: Servei de càterring de còctel.**
 - 2.1.- Copa de cava.
 - 2.2.- Còctel.
3. **Lot 3: Serveis de Dinar/Sopar (a peu dret o assegut).**
 - 3.1.-Dinar. Finger Food.
 - 3.2.-Dinar/Sopar Menú.
 - 3.3.-Dinar/Sopar Executiu.

Amb les condicions que determina el plec de clàusules administratives adjunt a aquest plec tècnic.

A continuació s'especifiquen les condicions tècniques mínimes que han de regir els serveis, essent algunes d'elles pròpies de cada lot per la naturalesa dels serveis requerits, i d'altres comunes i generals per a tots els tres lots.

3.1 Lot 1: Servei de càterring d'esmorzar/pausa cafè.

Es preveu que s'executin uns 20 serveis d'esmorzars/pausa cafè i que la previsió aproximada de comensals sigui de 2.100 persones en total.

Els serveis de restauració han d'incloure:

- ✓ El personal que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments estarà en possessió del **carnet de manipulador d'aliments** i de qualsevol altra qualificació legalment exigida i haurà de tenir experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.
- ✓ El personal qualificat necessari per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat, uniformat d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració.
- ✓ Un responsable/interlocutor únic de l'empresa adjudicatària, que rebrà directament les instruccions de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona, i centralitzarà les relacions amb l'empresa. El Responsable del servei no està inclòs en el nombre d'efectius requerits per l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona.
- ✓ Els estris necessaris els quals s'enumeren a mode no exhaustiu
 - Taules i cadires.
 - Coberts.
 - Vaixelles.
 - Tovalles.
 - Tovallons.
 - Cristalleria, etc.





Pel que fa a la necessitat de mobiliari (taules baixes, taules altes, cadires) si aquest és necessari pel desenvolupament de l'acte, s'incrementarà sobre el preu del servei.

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar preferentment safates, plats, gots i coberts reutilitzables, de llosa o de vidre.

Aquests elements han d'estar en bon estat de conservació i neteja.

En cas de fer ús de vaixel·la o cobreria d'un sol ús (plats i coberts), farà servir estris compostables.

- ✓ Recipients adequats pel transport del menjar amb tanca hermètica.
- ✓ Transport que garanteixi el nivell de prestacions en òptimes condicions.
- ✓ El muntatge i presentació.
- ✓ El desmuntatge.
- ✓ La neteja i recollida selectiva dels residus generats

3.1.2. Proposta de restauració

ESMORZAR/PAUSA CAFÈ

Totes les propostes d'aquest grup inclouen com a begudes:

- ✓ Cafè, amb cafeïna i sense, incloent llet i sucre (blanc i moré) i edulcorant (tipus estèvia) (El cafè se servirà en termo).
- ✓ Infusions amb aigües minerals (té, poliol, menta, camamilla)
- ✓ Aigües minerals (amb gas i sense)
- ✓ suc de fruita envasat de 2 tipus.

Pel que fa a la proposta d'esmorzar, aquesta ha d'incloure per comensal:

- ✓ 2 minientrepans variats.
- ✓ 2 peces de brioixeria mini
- ✓ 1 brotxeta de fruita variada de temporada.

L'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona es compromet a facilitar la informació necessària perquè l'empresa adjudicatària pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requisits. Aquesta informació serà notificada a l'empresa amb temps suficient per preparar els serveis de càterin. En l'espai on s'ofereixi el servei hi haurà d'haver una taula reservada per a les possibles necessitats dietètiques especials (per a diabètics, vegetarians, celíacs, etc.) al·lèrgies, o requisits relacionats amb aspectes culturals o religiosos.

L'oferta haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials (per a diabètics, vegetarians, celíacs, etc.) al·lèrgies, o requisits relacionats amb aspectes culturals o religiosos.

Aquest servei també ha d'incloure un punt d'aigua disponible per a tots els comensals, per acompanyar l'acte vinculat al servei.

El servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran al públic, hauran de ser d'un nivell alt de servei i qualitat.





A tal efecte, l'empresa adjudicatària sempre haurà de disposar dels aliments necessaris per a la realització dels menús, així com de suficient material de reserva per a possibles contingències.

3.1.3 Personal

L'empresa adjudicatària haurà de nomenar una persona responsable de l'execució del servei, que rebrà directament les instruccions de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte i estar present per a les prestacions dels serveis, encarregant-se de que es realitzin de forma correcta.

Aquesta persona haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies dels actes, que determinen especificitats d'actuacions, atendrà i resoldrà els problemes i queixes que se li puguin plantejar, i facilitarà la informació que se sol·liciti. En tots els casos, per a l'execució d'aquest contracte l'empresa adjudicatària se sotmetrà a les directrius que marqui l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona, la/les persona/es encarregada/es de donar compliment al l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona es reserven el dret de demanar en qualsevol moment la substitució de qualsevol de les persones designades per una altra de la mateixa condició i perfil professional. Sempre que existeixi raó justificada, l'empresa adjudicatària haurà d'atendre la petició.

En relació amb el personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en l'execució del servei, l'empresa adjudicatària es compromet a:

- ✓ Que el personal que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments, estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altra qualificació legalment exigida i haurà de tenir l'experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.

Els serveis hauran de comptar, com a mínim, amb el següent personal:

- Responsable del servei.

3.1.4 Prestació del servei

Els serveis sol·licitats (sota demanda) es realitzaran de dilluns a dissabte en un horari de 8 a 22 hores, durant els 12 mesos de l'any, tret de casos puntuals que es realitzaran en diumenges i festius, i tindran un increment d'un 10% sobre el preu d'adjudicació.

A causa de la reducció d'activitat a l'agost i entre Nadal i Cap d'Any, les activitats de restauració es redueixen significativament o fins i tot s'aturen. No obstant això, en el cas de serveis durant aquests períodes, es farà una sol·licitud amb un mínim de 2 dies d'antelació.

3.1.5 Lloc de prestació del servei

L'empresa adjudicatària prestarà els serveis als espais gestionats per l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona, i fora d'aquests.

3.1.6. Encàrrec i variació del servei





El personal de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona serà responsable de fer els encàrrecs i supervisar la seva execució.

En el moment de fer l'encàrrec, l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona informará a l'empresa adjudicatària de l'espai, dia i hora en el que s'ha de servir el càterring, número aproximat d'assistents, persona responsable, menú seleccionat (i, si cal, menús especials a tenir en compte) i franja horària de recollida.

3.1.7 Execució del servei

La petició es farà regularment amb una antelació, com a mínim, de 5 dies i es confirmarà el nombre d'assistents 48 hores abans del servei.

En cas de realitzar-se l'acte fora de les instal·lacions de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona s'haurà d'avisar a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 7 dies d'antelació, indicant ubicació, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de fer la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei, deixant l'espai en les mateixes condicions en què va ser lliurat.

3.2 Lot 2: Servei de càterring de Còctel.

Els serveis de restauració han d'incloure:

- ✓ El personal que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment exigida i haurà de tenir experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.
- ✓ El personal qualificat necessari per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat, uniformat d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració. Es contempla la necessitat d'un cambrer per cada 15 persones en els dos serveis.
- ✓ Un responsable/interlocutor únic de l'empresa adjudicatària, que rebrà directament les instruccions de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona i centralitzarà les relacions amb l'empresa. El Responsable del servei no està inclòs en el nombre d'efectius requerits per l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona.
- ✓ Els estris necessaris els quals s'enumeren a mode no exhaustiu
 - Taules i cadires.
 - Coberts.
 - Vaixelles.
 - Tovalles.
 - Tovallons.
 - Cristalleria, etc.

Pel que fa a la necessitat de mobiliari (taules baixes, taules altes, cadires) si aquest és necessari pel desenvolupament de l'acte, s'incrementarà sobre el preu del servei.





L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar preferentment safates, plats, gots i coberts reutilitzables, de llosa o de vidre.

Aquests elements han d'estar en bon estat de conservació i neteja.

En cas d'haver de fer vaixel·la o coberteria d'un sol ús (plats i coberts), farà servir estris compostables.

- ✓ Recipients adequats pel transport del menjar amb tancament hermètic.
- ✓ Transport que garanteixi el nivell de prestacions en òptimes condicions.
- ✓ El muntatge i presentació.
- ✓ El desmuntatge.
- ✓ La neteja i recollida selectiva dels residus generats

3.2.1 Proposta de restauració

COPA DE CAVA

Aquesta tipologia de servei es desglossa en dues subtipologies:

1. Copa de benvinguda.
2. Còctel a peu dret.

Es preveu que s'executin uns 10 serveis de copa de benvinguda i que la previsió aproximada de comensals sigui de 1.550 persones en total.

Es preveu que s'executin uns 15 serveis de còctel a peu dret i que la previsió aproximada de comensals sigui de 1.800 persones en total.

Tant per la subtipologia 1 com per la subtipologia 2 s'inclouen com a begudes:

- Cava extra brut
- Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil, Refrescos, sucres i cerveses (amb alcohol i sense).

Pel que fa al contingut del menjar, constarà de:

1.Copa de benvinguda

- Assortiment de pastes salades (4 peces per persona) i Aperitiu (xips, xips vegetals o fruits secs).

2.Còctel a peu dret

- 3 aperitius freds, a triar-ne entre proposta de 5
- 3 aperitius calents, a triar-ne entre proposta de 5
- 2 mini postres variades (1 de fruita de temporada)

L'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona es compromet a facilitar la informació necessària perquè l'empresa adjudicatària pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requisits. Aquesta informació serà notificada a l'empresa amb temps suficient per





preparar els serveis de càtering. En l'espai on s'ofereixi el servei hi haurà d'haver una taula reservada per a les possibles necessitats dietètiques especials (per a diabètics, vegetarians, celíacs, etc.) al·lèrgies, o requisits relacionats amb aspectes culturals o religiosos.

L'oferta haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials (per a diabètics, vegetarians, celíacs, etc.) al·lèrgies, o requisits relacionats amb aspectes culturals o religiosos.

Aquest servei també haurà d'incloure un punt d'aigua disponible per a tots els comensals, per acompanyar l'acte vinculat al servei.

El servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran al públic, hauran de ser d'un nivell alt de servei i qualitat.

A tal efecte, l'empresa adjudicatària sempre haurà de disposar dels aliments necessaris per a la realització dels menús, així com de suficient material de reserva per a possibles contingències.

3.2.3. Personal

L'empresa adjudicatària haurà de nomenar una persona responsable de l'execució del servei, que rebrà directament les instruccions de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte i estar present per a les prestacions dels serveis, encarregant-se de que es realitzin de forma correcta.

Aquesta persona haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies dels actes, que determinen especificitats d'actuacions, atendra i resoldrà els problemes i queixes que se li puguin plantejar, i facilitarà la informació que se sol·liciti. En tots els casos, per a l'execució d'aquest contracte l'empresa adjudicatària se sotmetrà a les directrius que marqui l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona la/les persona/es encarregada/es de donar compliment al contracte, identificada/es amb nom, cognoms i càrrec. No obstant això, els responsables de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona es reserven el dret de demanar en qualsevol moment la substitució de qualsevol de les persones designades per una altra de la mateixa condició i perfil professional. Sempre que existeixi raó justificada, l'empresa adjudicatària haurà d'atendre la petició.

En relació al personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en l'execució del servei, l'empresa adjudicatària es compromet a:

- ✓ Que el personal que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments, estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment exigida i haurà de tenir l'experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.

Els serveis hauran de comptar, com a mínim, amb el següent personal:

- Cap de sala (en tots els casos)
- Cambrers (en tots els casos)

La ràtio mínima serà:





- COPA DE BENVINGUDA: 1 cambrer per a 15 comensals
- CÒCTEL: 1 cambrer per a 15 comensals

3.2.4 Prestació del servei

Els serveis sol·licitats (sota demanda) es realitzaran de dilluns a dissabte en un horari de 8 a 22 hores, durant els 12 mesos de l'any, tret de casos puntuals que es realitzaran en diumenges i festius, i tindran un increment d'un 10% sobre el preu d'adjudicació.

A causa de la reducció d'activitat a l'agost i entre Nadal i Cap d'Any, les activitats de restauració es redueixen significativament o fins i tot s'aturen. No obstant això, en el cas de serveis durant aquests períodes, es farà una sol·licitud amb un mínim de 2 dies d'antelació.

3.2.5 Lloc de prestació del servei

L'empresa adjudicatària prestarà els serveis als espais gestionats per l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona, i fora dels mateixos.

3.2.6. Encàrrec i variació del servei

El personal de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona serà responsable de fer els encàrrecs i supervisar la seva execució.

En el moment de fer l'encàrrec, l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona informarà a l'empresa adjudicatària de l'espai, dia i hora en el que s'ha de servir el càterring, nombre aproximat d'assistents, persona responsable, menú seleccionat (i, si cal, menús especials a tenir en compte) i franja horària de recollida.

3.2.7 Execució del servei

La petició es farà regularment amb una antelació, com a mínim, de 5 dies i es confirmarà el número d'assistents 48 hores abans del servei.

En cas de realitzar-se l'acte fora de les instal·lacions de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona s'haurà d'avisar a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 7 dies d'antelació, indicant ubicació, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de fer la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei, deixant l'espai en les mateixes condicions en què va ser lliurat.

3.3 Lot 3: Servei de dinar/sopar (a peu dret o assegut).

Els serveis de restauració han d'incloure:

- ✓ Serveis de càterring determinats a l'apartat següent d'aquest plec i proposta de restauració.
- ✓ El personal necessari per a l'elaboració (cuiners) i distribució (cambrers) del càterring, que inclourà personal adient, uniformat d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració, i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat. En cas que es necessiti una ampliació del servei, es facturarà de forma addicional.
- ✓ Els estris necessaris els quals s'enumeren a mode no exhaustiu





- Taules i cadires.
- Coberts.
- Vaixelles.
- Tovalles.
- Tovallons.
- Cristalleria, etc.

Pel que fa a la necessitat de mobiliari (taules baixes, taules altes, cadires) si aquest és necessari pel desenvolupament de l'acte, s'incrementarà sobre el preu del servei.

Els elements tèxtils han d'estar en bon estat de conservació i neteja i han de ser de colors determinats que determinarà l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona.

- ✓ Recipients adequats pel transport del menjar amb tancament hermètic.
- ✓ Transport que garanteixi el nivell de prestacions en òptimes condicions.
- ✓ El muntatge i presentació.
- ✓ El desmuntatge.
- ✓ La neteja i recollida selectiva dels residus generats

3.3.1. Proposta de restauració

1. DINAR/SOPAR A PEU DRET

Es preveu que s'executin uns 4 serveis de dinar/sopar a peu dret i que la previsió aproximada de comensals sigui de 220 persones en total.

Begudes:

- ✓ Vi blanc, vi negre. En el cas que sigui per una celebració especial (Nadal, Commemoració, etc.), s'afegirà una copa de cava.
- ✓ Refrescos, suc de fruita
- ✓ Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil
- ✓ Cerveses (amb alcohol i sense)

Proposta de restauració (mínim 10 peces per persona)

- ✓ 4 plats freds, a triar-ne entre 8
- ✓ 4 plats calents, a triar-ne entre 8.
- ✓ 2 mini postres variades (1 dels quals ha de ser de fruita de temporada).
- ✓ En el cas de que sigui per una celebració especial (Nadal, Commemoració, etc.), s'afegirà un tipus de postres adequat a aquesta.
- ✓ Cafès i infusions.

Per als serveis de dinar a peu dret i sopar a peu dret, l'empresa licitadora presentarà proposta incloent 8 tipus plats- aperitius de degustació freds i 8 de calents, a triar-ne 4 de cada, més 4 peces de minipostres, a triar-ne 2.

Els plats calents es podran cuinar o reescalfar a les instal·lacions on es desenvolupi el càterin. L'empresa licitadora portarà els mitjans per poder fer-ho. El menjar es portarà en contenidors tancats isotèrmics o en armaris calents i, en aquest cas, l'empresa haurà de notificar la potència elèctrica que necessita per a la seva instal·lació.





2. Menú dinar d'equip de treball (assegut)

Es preveu que s'executin uns 45 serveis de dinar equip de treball i que la previsió aproximada de comensals sigui de 1.900 persones en total.

El menú ha d'incloure:

- ✓ 2 opcions de primer plat: per triar-ne una
- ✓ 2 opcions de segon plat: per triar-ne una
- ✓ 2 opcions de postres: fruita fresca o lactis
- ✓ 2 peces de pa per persona, 1 pa blanc i 1 pa integral.
- ✓ Aigües minerals (amb gas i sense) i refrescos.
- ✓ Cafès i infusions.

Els plats calents es podran cuinar o reescalfar a les instal·lacions on es desenvolupi el càterring. L'empresa licitadora portarà els mitjans per poder fer-ho.

El menjar es portarà en contenidors tancats isotèrmics o en armaris calents i, en aquest cas, l'empresa haurà de notificar la potència elèctrica que necessita per a la seva instal·lació.

3. Menú dinar/sopar executiu.

Es preveu que s'executin uns 3 serveis de dinar/sopar executiu i que la previsió aproximada de comensals sigui de 280 persones en total.

El menú ha d'incloure:

Begudes:

- ✓ Vi blanc, vi negre. En el cas que sigui per una celebració especial (Nadal, commemoració, etc.), s'afegirà una copa de cava.
- ✓ Refrescos, suc de fruita pasteuritzada, sense sucre (no nèctar de fruita) Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil.
- ✓ Cerveces (amb alcohol i sense).

Proposta de restauració:

- ✓ Aperitiu de benvinguda passat per cambrers. Se sol·licita proposta de 6 tipus d'aperitius, entre freds i calents, per triar-ne 3.
- ✓ Primer plat, opcions: 3 opcions a triar-ne una.
- ✓ Segon plat, opcions: 3 opcions a triar-ne per una.
- ✓ Opcions d'acompanyament: 3 opcions a triar-ne per triar-ne una
- ✓ Postres: 3 opcions, per triar-ne una.
- ✓ 2 peces de pa per persona: 1 pa blanc, 1 pa integral.
- ✓ Cafès i infusions.

Els plats calents es podran cuinar o reescalfar a les instal·lacions on es desenvolupi el càterring. L'empresa licitadora portarà els mitjans per poder fer-ho. El menjar es portarà en contenidors





tancats isotèrmics o en armaris calents i, en aquest cas, l'empresa haurà de notificar la potència elèctrica que necessita per a la seva instal·lació.

3.3.2 Dietes especials

L'oferta haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials (per a diabètics, vegetarians, celíacs, etc.) al·lèrgies, o requisits relacionats amb aspectes culturals o religiosos.

L'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona es compromet a facilitar la informació necessària perquè l'empresa adjudicatària pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requisits. Aquesta informació serà notificada a l'empresa amb temps suficient per preparar els serveis de càterin. En l'espai on s'ofereixi el servei hi haurà d'haver una taula reservada per a les possibles necessitats dietètiques especials (per a diabètics, vegetarians, celíacs, etc.) al·lèrgies, o requisits relacionats amb aspectes culturals o religiosos.

El servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran al públic, hauran de ser d'un nivell alt de servei i qualitat.

A tal efecte, l'empresa adjudicatària sempre haurà de disposar dels aliments necessaris per a la realització dels menús, així com de suficient material de reserva per a possibles contingències.

3.3.3. Personal

L'empresa adjudicatària haurà de nomenar una persona responsable de l'execució del servei, que rebrà directament les instruccions de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte i estar present per a les prestacions dels serveis, encarregant-se de que es realitzin de forma correcta.

Aquesta persona, que actuarà com a cap de sala, haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies dels actes, que determinen especificitats d'actuacions, atendrà i resoldrà qualsevol tipus d'incidència que se li puguin plantejar, i facilitarà la informació que se sol·liciti. En tots els casos, per a l'execució d'aquest contracte l'empresa adjudicatària se sotmetrà a les directrius que marqui l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona, la/les persona/es encarregada/es de donar compliment al contracte, identificada/es amb nom, cognoms i càrrec. No obstant això, els responsables de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona es reserven el dret de demanar en qualsevol moment la substitució de qualsevol de les persones designades per una altra de la mateixa condició i perfil professional. Sempre que existeixi raó justificada, l'empresa adjudicatària haurà d'atendre la petició.

L'equip que executarà cadascun dels serveis haurà de comptar, com a mínim, amb el següent personal:

- ✓ 1 Cap de Sala, amb experiència mínima de 3 anys.
- ✓ 1/2 cuiners, en funció del volum de persones amb experiència mínima de 3 anys.
- ✓ **1 cambrer per a cada 15 comensals** en el servei de dinar /sopar a peu dret, amb experiència mínima de 3 anys





- ✓ **1 cambrer per a cada 10 comensals** en el servei de dinar de treball /dinar/sopar executiu, amb experiència mínima de 3 anys

L'empresa adjudicatària assumirà la direcció tècnica del personal que porti per dur-lo a terme, així com la totalitat de les remuneracions salarials, de cotització a la seguretat social i d'altres contribucions socials que els pugui correspondre per la legislació i el conveni col·lectiu vigent en el sector. En aquest sentit, l'Administració de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona queda eximit de qualsevol responsabilitat en no assumir ni contraure cap vincle laboral, jurídic o de qualsevol altre gènere, inclòs l'econòmic, i fins i tot en el cas que l'adjudicatari adopti mesures respecte del seu personal per causa del compliment o interpretació del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària es farà càrrec de la direcció de coordinació entre els diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui els seus serveis per aconseguir la correcta realització del servei.

En virtut d'aquesta centralització i coordinació, la totalitat de despeses, incloses les remuneracions salarials i de cotització a la seguretat social del personal que hi participi, seran per compte i càrrec exclusiu de l'empresa contractista.

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb les disposicions de la normativa general i autonòmica sobre riscos laborals.

En relació amb el personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en l'execució del servei, l'empresa adjudicatària es compromet a:

- ✓ Que el personal que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments, estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altra qualificació legalment exigida i haurà de tenir l'experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.
- ✓ Els cambrers s'hauran d'expressar correctament en català i castellà.

L'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona, prèvia a la formalització del contracte, podrà sol·licitar la documentació que consideri oportuna per constatar que els mitjans humans contractats per l'empresa adjudicatària compleixen amb els requisits definits anteriorment.

3.3.4 Prestació del servei

Els serveis sol·licitats (sota demanda) es realitzaran de dilluns a dissabte en un horari de 8 a 22 hores, durant els 12 mesos de l'any, tret de casos puntuals que es realitzaran en diumenges i festius, i tindran un increment d'un 10% sobre el preu d'adjudicació.

A causa de la reducció d'activitat a l'agost i entre Nadal i Cap d'Any, les activitats de restauració es redueixen significativament o fins i tot s'aturen. No obstant això, en el cas de serveis durant aquests períodes, es farà una sol·licitud amb un mínim de 2 dies d'antelació.

3.3.5 Lloc de prestació del servei

L'empresa adjudicatària prestarà els serveis als espais gestionats per l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona, i fora d'aquests.

3.3.6. Encàrrec i variació del servei

El personal de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona serà responsable de fer els encàrrecs i supervisar la seva execució.





En el moment de fer l'encàrrec, l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona informará a l'empresa adjudicatària de l'espai, dia i hora en el que s'ha de servir el càteríng, nombre aproximat d'assistents, persona responsable, menú seleccionat (i, si cal, menús especials a tenir en compte) i franja horària de recollida.

El nombre definitiu d'assistents es confirmarà 48 hores abans del servei.

3.3.7. Execució del servei

Els requeriments per a cada fase d'execució del servei són:

A. Actuacions preparatòries.

L'empresa adjudicatària, 7 dies abans de la producció de l'acte, proporcionarà a la persona responsable designada per l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona, i d'acord amb l'oferta presentada, la descripció definitiva del producte a subministrar, les seves qualitats, forma de servir-lo i d'altres preparatius necessaris per a obtenir la conformitat dels responsables del servei.

L'empresa adjudicatària també haurà d'incloure la descripció dels menús especials, i detallar-hi tant les qualitats del menjar com l'organització dels recursos de personal de reforç i de material.

L'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona podrà requerir a l'empresa adjudicatària l'elaboració prèvia d'un plànol de distribució de taules i altres estris que haurà de presentar als responsables de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona per a la seva aprovació.

A instàncies dels responsables de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona es podrà requerir el tast dels productes a subministrar i servir. Igualment, es podrà exigir que pugui estar present un representant de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona en el procés d'elaboració.

Així mateix es podrà requerir de l'empresa adjudicatària justificació documental de la procedència o destinació tant dels productes a subministrar o servir com de tots els mitjans materials a utilitzar en la prestació del servei.

B. La prestació del servei.

La prestació del servei pròpiament dita s'haurà d'iniciar amb l'antelació suficient abans de l'esdeveniment, la qual cosa comporta que tant el personal com el producte a servir, així com la cristalleria, estovalles, tovallons i la resta de mobiliari i estris hauran d'estar convenientment disposats per engegar la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada d'inici de l'esdeveniment.

Durant l'esdeveniment s'haurà de procurar que cap assistent quedi desatès, establint-se una circulació aleatòria d'un nombre de cambrers per tal de complir amb aquesta finalitat i garantint el tracte adequat del personal amb els destinataris del servei. Així mateix l'empresa adjudicatària haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones dedicades, essent responsabilitat seva l'incompliment d'aquesta condició.





C. Actuacions posteriors a l'acte o esdeveniment.

Fins que la persona responsable designada per l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa adjudicatària no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat.

Un cop finalitzat l'acte o esdeveniment que ha donat lloc a l'objecte del servei, l'empresa adjudicatària vindrà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions i deixalles, deixant l'espai lliure per a la seva posterior utilització el mateix dia que s'hagi realitzat el servei.

4. QUALITAT DELS PRODUCTES

Els productes servits han de ser de primera qualitat, havent d'ajustar als pesos i característiques mínimes següents:

- Verdures i hortalisses: seran fresques, de temporada i de primeres qualitats. El pes mínim en els menús normals i baix en calories serà de 200 g i en els menús especials de 250 g.
- Carns: totes elles (aus, boví, oví, porcí, etc.) seran fresques i de primeres qualitats i han de tenir, desossades i en cru, un pes mínim de 150 g per ració de menú.
- Peixos: seran exclusivament frescos, havent de respectar la normativa sanitària al respecte. Tindran un pes mínim de 200 grams.

5. INSTAL·LACIONS

L'empresa adjudicatària estarà obligada a mantenir en perfecte estat d'ús les instal·lacions on es desenvolupi el servei.

A tal efecte, l'empresa adjudicatària s'haurà d'observar les següents mesures i tindrà en compte que:

- El servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càtering serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària.
- Totes les reposicions i reparacions de la maquinària, mobiliari i dels estris necessaris per a una bona execució del servei aniran per compte de l'adjudicatari.

6. CRITERIS DE SOSTENIBILITAT A APLICAR PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA EN LA REALITZACIÓ DEL SERVEI

Neteja/recollida de residus

L'empresa adjudicatària es compromet a llençar els residus de manera selectiva:

- paper i cartró
- envasos lleugers: plàstics, llaunes i brics





- vidre
- matèria orgànica
- rebuig
- olis alimentaris, a dipositar en garrafes o bidons

L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte criteris de reducció de l'impacte que generen els residus, per exemple evitant l'ús d'envasos innecessaris, o d'un sol ús, o de plàstic, etc. i assegurant-se que els envasos de les begudes són fets de materials reciclables.

Les bosses d'escombraries que es facin servir han de tenir com a matèria prima plàstic reciclat post consum en més d'un 70%.

L'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona es reserva el dret de supervisar i comprovar, sense previ avís, la realització de la recollida selectiva i el comportament mediambiental per part de l'empresa adjudicatària.

7. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS

Els conceptes expressats en l'objecte del PPT han de complir les disposicions legals, les normatives i els consells sobre sostenibilitat, protecció i respecte mediambiental vigents en el moment present i, de forma particular, les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene que puguin afectar la prestació del servei.

Caldrà tenir en compte totes les disposicions, normatives i consells que puguin aparèixer durant la vigència del contracte, així com les específiques que es puguin assenyalar en cada apartat del present PPT.

L'empresa licitadora haurà de:

- ✓ Estar inscrit, segons les característiques de l'activitat realitzada, en el registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació (REMAB) o bé, estar inscrit en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
- ✓ Disposar de sistemes d'autocontrol basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) per oferir garanties sanitàries dels productes alimentaris que produeix o comercialitza (Reglament 852/2004)
- ✓ I en el cas d'establiments de comerç minorista, disposaran de programes de prerequisits (PPR)

A més, durant l'execució del servei, l'empresa adjudicatària haurà de tenir especial cura de protegir eficaçment els aliments, des de la seva recepció fins als punts de consum, contra tot risc de deteriorament o contaminació, adoptant un protocol de mesures necessàries adequat, que inclourà, entre d'altres, que:

- ✓ El personal estarà uniformat de forma adient i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat.
- ✓ No es podran dipositar efectes personals, ni roba a les zones de manipulació d'aliments.
- ✓ L'empresa adjudicatària es farà responsable del servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càtering com per exemple: coberteria, cristalleria, vaixel·la,



estovalles, etc. De la mateixa manera, l'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les eines utilitzades pel servei de càtering i l'única encarregada del manteniment dels elements necessaris per a l'execució del servei.

8. RESPONSABILITAT

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que se'n derivin per a la salut dels destinataris. Igualment, serà també responsable de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, aplicant per a tal fi el personal i materials necessaris per garantir un bon servei.

El contractista serà el responsable en tot moment de la qualitat tècnica del servei de menjador i també de les conseqüències que es dedueixin per l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució d'aquest servei.

L'empresa adjudicatària serà igualment responsable dels desperfectes i danys que el personal al seu càrrec seu pugui causar a les instal·lacions on es desenvolupin els actes, en l'execució dels serveis objecte d'aquest plec.

9. ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària estarà obligada a:

- ✓ Adaptar-se en tot moment, sempre que sigui justificat i necessari, als canvis que l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona proposi per a la millora del servei.
- ✓ Assumir els protocols d'actuació que estableixi l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona per a la prestació dels serveis.
- ✓ Els licitadors faran la llista de productes amb els gramatges per a cada tipus de plat que incloguin en la seva oferta. Aquesta proposta serà vinculant per al seguiment posterior del servei.
- ✓ Assumir la gestió de compres i provisió de tots els aliments que siguin necessaris per portar a terme la prestació objecte d'aquest contracte. El pagament de matèries primeres serà realitzat directament i a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- ✓ Assegurar que els aliments arribin en perfectes condicions a cada un dels punts de consum en tot el referent a quantitats, temperatura, presentació i puntualitat. A l'oferta tècnica es justificarà el protocol adequat per aconseguir els objectius.
- ✓ Adequar-se a les normes generals de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona en matèria de seguretat, protecció i circulació interna dels edificis que formen part de la seva seu.
- ✓ L'empresa adjudicatària, en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del contracte les mesures de prevenció de riscos laborals





establertes per la normativa vigent, incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.

- ✓ L'empresa adjudicatària haurà de presentar, previ requeriment de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona, tota la documentació que sol·licitin en relació amb la normativa de Prevenció de Riscos Laborals i Seguretat del Treball. En tot cas, la no exigència del Pla de seguretat i salut en els treballs s'entén sense perjudici de l'obligació d'aquella de realitzar la corresponent avaluació de riscos.
- ✓ L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupin en la prestació del servei objecte de contracte, així com de les conseqüències que es dedueixin per l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

Sr. Francisco Pérez Lozano
Director Acadèmic
Fundació Institut de Formació Contínua- IL3
Universitat de Barcelona

Barcelona, a 2 d'abril de 2024

