

## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS**

**Acord marc per a la selecció de proveïdors del servei de càtering per Ferrocarrils de la Generalitat i les seves societats participades, que es duguin a terme tant a les seves instal·lacions com a instal·lacions de tercers.**

## ÍNDIX

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE .....	3
2.	CONDICIONS I DESCRIPCIÓ DEL SERVEI .....	3
3.	CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI.....	4
4.	Descripció dels serveis .....	6

## 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present plec de prescripcions tècniques és definir i establir les condicions tècniques mínimes per a la prestació del servei de càterring per Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya, i les seves societats, que es duguin a terme tant a les seves instal·lacions com a instal·lacions de tercers.

## 2. CONDICIONS I DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

Es detecta, per tant, la necessitat de disposar d'un l'Acord Marc per al servei de càterring per als diferents actes, jornades, reunions, etcètera, organitzats per Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya i les seves societats.

Els serveis queden dividits segons els següents lots:

- **Lot 1:** Esmorzars/snacks: esmorzars per a visites institucionals grups reduïts, Servei de coffee break bàsic (cafè i begudes) i Coffee break (dolç i salat i mixt) a la zona geogràfica de línies metropolitanes de FGC i el seu territori (Barcelona-Vallès, Llobregat-Anoia, Montserrat i Gelida)
- **Lot 2:** Esmorzars/snacks: esmorzars per a visites institucionals grups reduïts, Servei de coffee break bàsic (cafè i begudes) i Coffee break (dolç i salat i mixt) a la zona geogràfica del Segrià, la Noguera, el Pallars Jussà, l'Úrgell, el Pla d'Úrgell i la Segarra.
- **Lot 3:** Esmorzars/snacks: esmorzars per a visites institucionals grups reduïts, Servei de coffee break bàsic (cafè i begudes) i Coffee break (dolç i salat i mixt) a la zona geogràfica de l'Alta Ribagorça i el Pallars Sobirà.
- **Lot 4:** Esmorzars/snacks: esmorzars per a visites institucionals grups reduïts, Servei de coffee break bàsic (cafè i begudes) i Coffee break (dolç i salat i mixt) a la zona geogràfica del Berguedà i la Cerdanya
- **Lot 5:** Esmorzars/snacks: esmorzars per a visites institucionals grups reduïts, Servei de coffee break bàsic (cafè i begudes) i Coffee break (dolç i salat i mixt) a la zona geogràfica del Ripollès
- **Lot 6:** Dinars/sopar: aperitiu, Àpat tipus finger food (opció fred i opció fred i calent), Dinars i/o sopars (format asseguts)

Tots els serveis han d'incloure:

- Confecció i elaboració del menú
- Transport, muntatge i servei i recollida, si s'escau.
- Material necessari per a la prestació del servei
- Desmuntatge i neteja

El licitador, en la seva oferta, haurà de descriure en detall els imports pels següents serveis addicionals:

- Estovalles

- Lloguer mobiliari
- Preu material reciclable
- Servei de personal
- Decoració floral

A més per als lots 1, 2, 3, 4 i 5: Esmorzars/snacks

- Coffee break bàsic (cafè i begudes)
- Coffee break complet (dolç i salat i mixt)

A més per al lot 6: Dinars/sopars

- Aperitiu
- Àpat tipus finger food (per un mínim de 10 persones)
- Dinars/sopars en format asseguts (per un mínim de 10 persones)

### **3. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI**

L'empresa designarà un/a responsable de coordinació del servei, que serà la persona de referència amb els diferents interlocutors de Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya i les seves societats, en relació al funcionament ordinari del servei i el seguiment de la planificació dels serveis que s'encarreguin.

En concret, l'empresa homologada haurà de complir amb els següents requeriments:

#### **3.1. Gestió del servei**

-El servei de càtering s'haurà de prestar amb criteris de màxima eficiència, puntualitat i qualitat.

-L'empresa homologada ha de garantir, un cop rebuda la sol·licitud per part d'FGC, que la tramesa de la seva proposta es realitzarà en el termini màxim des de dotze (12) hores.

-Pel que fa a les sol·licituds urgents, l'empresa ha de disposar de la capacitat per atendre peticions en un termini màxim de dues (2) hores, a comptar des que es rep la petició fins al lliurament del corresponent càtering (tot adaptant la proposta culinària en funció de la disponibilitat de l'empresa en aquell moment).

-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 de la reunió/acte.

#### **3.2. Requeriments obligatoris**

-Els productes alimentaris/begudes servits per l'empresa homologada corresponent han de complir tot el que especifica la normativa vigent, han de ser de bona qualitat, tenir el registre corresponent, l'etiquetatge segons normativa, i han d'estar ben manipulats.

-L'empresa homologada en qüestió serà l'única responsable de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris o de les conseqüències per a la salut dels usuaris que puguin derivar-se'n.

-En cas que s'imposin sancions, seran a càrrec de l'empresa homologada en qüestió.

-L'empresa homologada ha de garantir que disposa de diferents opcions dietètiques especials per persones amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o dietes de qualsevol mena.

-La sostenibilitat ambiental és un factor important. L'empresa homologada serà responsable de la recollida dels elements utilitzats en el servei (gots, safates, plats, etc.), de la recollida selectiva dels residus sòlids que el funcionament del servei generi, així com de les despeses que es puguin ocasionar.

-L'empresa homologada es l'única responsable del personal adscrit a l'execució del servei, i del compliment per aquella de la normativa específica, entre d'altres, sobre manipulació d'aliments, si s'escau.

### **3.3. Recomanacions a empreses de càtering**

Sota les directrius del Pla d'Empresa Saludable 2018-2021 de Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya, i tenint en compte les actuacions a desenvolupar per tal de fomentar bons hàbits de salut en les persones que hi treballen, és essencial que els licitadors tinguin present els següents aspectes:

- Incorporar amb especial atenció la presència de fruites i/o hortalisses de temporada, amb una proposta de presentació el més natural possible: sencera, a trossos, dessecada o deshidratada.
- Afegir fruita seca crua o lleugerament torrada, evitant les fregides, amb sal o sucre afegit.
- Prioritzar 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.
- Incloure aperitius fets preferiblement amb farines integrals i reduir al màxim els aliments processats i ultra processats, rics en sal, tipus snacks salats com patates xips i similars, embotits, galetes, salses, conserves...
- Limitar o suprimir l'oferta de pastisseria, brioixeria i productes amb un alt contingut de sucres simples.
- A fi de contribuir a la conservació mediambiental, es demana escollir aliments frescos i amb un cicle curt de distribció, així com usar ampolles de vidre i envasos reciclables. Queda prohibit, a més, l'ús del plàstic en qualsevol servei ofert.

#### 4. Descripció dels serveis

A més per als lots 1, 2, 3, 4 i 5: Esmorzars/snacks

- Coffee break bàsic (cafè i begudes)
- Coffee break complet (dolç i salat i mixt)

A més per al lot 6: Dinars/sopars

- Aperitiu
- Àpat tipus finger food (per un mínim de 10 persones)
- Dinars/sopars en format asseguts (per un mínim de 10 persones)