

CENTRE TECNOLÒGIC DE TELECOMUNICACIONS DE CATALUNYA - CTTC

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES DEL SERVEI DE CATERING PER ALS ACTES FORMALS I INSTITUCIONALS DEL CTTC

NÚM. EXPEDIENT: CTTC-2024-101

1. Objecte del contracte

La FUNDACIÓ CENTRE TECNOLÒGIC DE TELECOMUNICACIONS DE CATALUNYA (en endavant CTTC o la Fundació) és una Fundació del sector públic de la Generalitat de Catalunya, subjecta a la legislació sobre fundacions de la Generalitat de Catalunya, amb personalitat jurídica pròpia i duració il·limitada. Figura inscrita al Registre de Fundacions de la Generalitat de Catalunya amb el número 1613. Impulsada des del Departament d' Universitats, Recerca i Societat de la Informació (DURSI) de la Generalitat de Catalunya, es va constituir el dia 28 de juny de 2001 i té per objecte contribuir a impulsar la promoció i el desenvolupament de la recerca d' alt nivell en les diferents branques de les tecnologies de les telecomunicacions i la geomàtica, potenciant grups de recerca d' excel·lència en ciència i enginyeria relacionades amb aquests àmbits; la producció, promoció i divulgació del coneixement i la formació de personal tècnic i científic en tecnologies de telecomunicacions i la geomàtica; l' establiment de col·laboracions científiques i acadèmiques amb les universitats i els grans centres de recerca nacionals i internacionals especialitzats en tecnologia de les telecomunicacions i la geomàtica; l' establiment de col·laboracions, en la forma que legalment procedeixi, amb les Administracions Públiques i amb el sector privat en les matèries pròpies de la seva activitat; facilitar el contacte entre la recerca bàsica i aplicada, actuant, quan correspongui, com a centre de transferència de tecnologia; l' organització de trobades científiques nacionals i internacionals; contribuir, mitjançant el perfeccionament tecnològic i la innovació, a la millora de la competitivitat de les empreses; així com qualsevol altra finalitat relacionada.

L' objecte del present plec de condicions tècniques és definir i establir les condicions tècniques mínimes per a la contractació del SERVEI DE CÀTERING PER ALS ACTES FORMALS I INSTITUCIONALS de la Fundació Centre Tecnològic de Telecomunicacions de Catalunya (CTTC) en els edificis del Parc Mediterrani de la Tecnologia (PMT), al Carrer Carl Friedrich Gauss, 7 i 11, (08860) Castelldefels (Barcelona). El servei contractat inclourà el servei d'abastament de menjars i restauració amb ocasió d'actes i celebracions pels quals s'hagi reservat prèviament algun dels espais dels edificis (o excepcionalment fora d'ells), així com el seu transport per garantir el nivell de prestacions, la presentació, neteja i recollida, el parament i el mobiliari (en cas de ser necessari) i la continuïtat del funcionament del servei amb compliment del temps de resposta requerit.

Els licitadors expressaran en les seves ofertes el compromís i els sistemes que ofereixen per assegurar la prestació, amb alt nivell de qualitat, i presentaran menús orientatius, susceptibles de canvis i millores.

Els preus indicats en l'oferta per l'empresa licitant que resulti adjudicatària seran contractuals amb caràcter general i tindran validesa durant tot el període de vigència del contracte.

Quan el nombre de comensals o participants en l'acte sigui superior a 5, la prestació del servei serà obligatòria per a l'adjudicatari sempre que rebi la comanda amb una antelació mínima de 48 hores.

El nombre màxim de comensals o participants serà de 150 persones; en els casos en què es reservi un servei de càterring de més de 50 persones el Centre avisarà a l'empresa adjudicatària amb una antelació mínima de 10 dies.

2. Característiques tècniques i abast del servei

Es tracta d'atendre les activitats no directament de recerca que el CTTC du a terme i que alhora, requereixen de l'organització d'actes institucionals i/o formals, tals com recepcions, visites, jornades, cursos, reunions de projectes, etc. Cal doncs, recolzar-les amb un servei de càterring (àpats / begudes) de cert nivell de qualitat i resposta.

Per a la interpretació exacta del present Plec de Prescripcions Tècniques i altres documents complementaris, les següents paraules i expressions tindran el significat que s'indica a continuació:

Centre CTTC: objecte de la prestació de serveis.

Licitador: la persona física o jurídica que es presenta al present procediment de contractació, acceptant el present Plec de Prescripcions Tècniques, així com el Plec de Clàusules Administratives Particulars de contractació de serveis.

Empresa adjudicatària: l'empresa que resulti adjudicatària del present procediment de contractació.

Parament: plats, gots, coberts, tovallons o qualsevol estri necessari per al consum del menjar / beguda sol·licitada.

Neteja / Recollida: acció de treure les restes i el parament restant de la sala en què s'ha servit prèviament el servei de menjar / beguda.

Mobiliari general: taules i estovalles per a la suficient preparació del servei, forns per mantenir menjar calent, i / o altra maquinària necessària.

3. Horaris del servei

Els serveis sol·licitats (sota demanda) es realitzaran principalment en dies laborables, és a dir, de dilluns a divendres, a excepció dels festius inter-setmanals, durant els 12 mesos de l'any (inclòs el mes d'agost).

L'horari dels serveis pot estar comprès entre les 8.00h i les 19.00h. L'empresa adjudicatària haurà d'arribar al Centre o lloc on s'hagi de servir el càtering almenys, amb 30 minuts d'antelació (o més si cal) a l'hora fixada com a inici de l'esdeveniment, a fi i efecte que el servei estigui correctament disposat a l'hora sol·licitada i establerta per escrit com inici de l'esdeveniment; mantenint calents els plats del menú que així ho requereixin, fins al moment de l'inici. S'haurà de realitzar la recollida el mateix dia en què s'hagi realitzat el servei, a excepció d'aquells serveis que s'hagin realitzat a darrera hora de la tarda, que es podran recollir a primera hora del dia següent.

La prestació del servei serà obligatòria per a l'adjudicatari sempre que rebi la comanda amb una antelació mínima de 48 hores i el mateix estigui inclòs en dia i horari establerts anteriorment (7 dies en cas de serveis fora del Centre o 10 dies en casos de més de 50 assistents).

Fora dels dies i horaris indicats en els apartats anteriors, l'increment de preu sobre les tarifes fixades en els annexos 1, 2 i 3 serà d'un màxim del 20%.

Excepcionalment, i per causes degudament justificades, el Centre es reserva el dret de cancel·lar el servei ja sol·licitat, mitjançant correu electrònic, almenys amb 24 hores d'antelació (o 7 dies en casos de més de 50 assistents), sense que això impliqui cap responsabilitat ni obligació d'indemnitzar a l'adjudicatari.

En cas de requerir canvi del nombre de persones a atendre, el dia, el lloc o hora del servei, el Centre podrà comunicar els canvis, mitjançant correu electrònic, almenys amb 12 hores d'antelació, sense que això impliqui responsabilitat o penalització.

4. DISTÀNCIA DE L'EMPRESA LICITADORA AL CENTRE

Amb vistes a poder oferir una ràpida resposta en cas necessari i una correcta logística, es fa necessari que l'empresa licitadora tingui el seu lloc de treball a màxim 30 km del Centre.

5. Menús

COMPOSICIÓ DELS MENÚS

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar propostes a partir de les previstes a l'ANNEX 1.

En cas que l'empresa adjudicatària oferís una proposta de modificació de menú ha de complir els requisits exigits en els annexos i haurà de ser prèviament aprovada pel CTTC.

**** Menús especials:**

L'adjudicatari oferirà menús alternatius, a petició expressa per part del Centre, per a persones que ho requereixin per prescripció mèdica, motius religiosos o altres, per a cadascuna de les opcions.

Les begudes incloses en qualsevol dels menús es podran servir tant en envasos individuals calculats per persona i menú, com en envasos més grans.

En cas de sol·licitar servei de cafè, es realitzarà mitjançant màquina automàtica, tenint present la quantitat d'1 màquina cada 10 persones.

Les begudes i aliments sobrants, un cop finalitzat el servei, no seran retirats per part de l'empresa adjudicatària.

ELABORACIÓ DELS MENÚS

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.

Pel que fa als productes de pesca, l'empresa adjudicatària s'ajustarà al que estableix la normativa vigent sobre prevenció de l'anisakis.

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

Es procurarà, en la mesura del possible, que els envasos siguin reciclables i provenguin de materials reciclats.

La conservació, l'emmagatzematge dels aliments, la preparació i servei dels menjars s'ha d'ajustar 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.

L'adjudicatari haurà de mantenir la qualitat dels productes oferts durant el període de vigència del contracte.

NÚMERO DE MENÚS

Es calculen entorn de 50 coffee-breaks/any, i 25 lunches o finger lunches que comprenen:

- Seminaris
- Reunions de projecte anuals (que acostumen a durar més d'un dia i requereixen coffee break matí i tarda, i també hi ha la possibilitat de càterring per dinar)
- Reunions institucionals
- Organització de conferències i congressos

6. Medis i instal·lacions

Com a norma general els serveis de càterring es realitzaran a qualsevol dels dos edificis i instal·lacions del Centre, de manera que quan es faci la sol·licitud de la comanda a l'empresa adjudicatària caldrà informar dels següents punts:

- dia i hora en què ha d'estar servit el càterring,
- numero d'assistents,
- espai (ja reservat) en el qual s'haurà de servir el càterring (dins o fora del centre),
- persona responsable del Centre per al contacte del servei en concret,
- menú seleccionat (i si hi ha menús especials a tenir en compte)

- i franja horària de recollida.

En cas de realitzar l'acte fora de les instal·lacions del Centre caldrà informar a l'empresa adjudicatària amb 7 dies d'antelació, indicant ubicació, accessos i persona de contacte del lloc en el qual es realitzarà el servei.

Tots els serveis inclouran, dins del preu:

- transport que garanteixi el nivell de prestacions,
- muntatge i presentació,
- neteja i recollida,
- parament d'un sol ús i reciclable,
- estovalles,
- forns i/o parament per mantenir calent el menú sol·licitat (en cas de ser necessari).

En cas de ser necessari, i sota disponibilitat i pressupost, el Centre pot sol·licitar, incloent la seva retirada en el moment de la neteja / recollida:

- estufes (en cas de serveis en exterior i que així es sol·liciti), mobiliari (taules, cadires),
- parament de més qualitat per esdeveniments més formals. Per exemple: gots de vidre, safates, estovalles de tela
- cambrers presents durant l'acte o esdeveniment.

En cas de sol·licituds de servei a l'empresa adjudicatària amb menys de 48 hores (7 dies en cas de serveis fora del Centre o 10 dies en casos de més de 50 assistents), el Centre acceptarà canvis en els menús i productes, segons disponibilitat, sempre que es respectin els mínims de qualitat i quantitat establerts en els presents plec i el Centre sigui prèviament consultat dels canvis.

7. Control de qualitat

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, en base al que estipula l'article 17.1 del Reglament 178/2002 del Parlament Europeu de 28 de gener del 2002.

És requisit indispensable que l'empresa adjudicatària tingui informe favorable de l'última supervisió completa del sistema d'autocontrol emès pels serveis oficials de control competents.

L'adjudicatari haurà de realitzar tots els controls, registres i verificacions que estiguin establerts en el Sistema d'Autocontrol Sanitari.

Després del servei de càterring es procedirà a la retirada i neteja del parament i restes alimentaris i a la neteja de taules.

8. Obligacions de l'adjudicatari

8.1 Personal

- Serà obligació del contractista uniformar al personal al seu càrrec durant les hores que es realitzi el servei, d'acord amb els usos i amb la pulcritud exigida en el sector hostaler.
- El personal empleat per l'adjudicatari que tingui contacte amb el procés de condimentació i servei de menjars, haurà d'estar en possessió i així s'ha de justificar, del Carnet de Manipulador d'Aliments, d'acord amb les disposicions legalment vigents del Ministeri de Sanitat i Consum.

Per supervisar l'eficàcia del personal i, al mateix temps, mantenir un permanent contacte amb el Centre, l'empresa adjudicatària designarà un representant de la seva confiança, amb poders suficients per a la resolució immediata de tots els defectes, incidències o problemes siguin observades en la prestació del servei, sempre que no suposin modificacions del mateix no autoritzades.

- Els danys que el personal del contractista pogués ocasionar en el mobiliari i instal·lacions, ja sigui per negligència o dol, seran indemnitzats per aquest. Així mateix, serà responsable

l'empresa adjudicatària de les sostraccions de qualsevol material, valors i efectes imputables al seu personal.

- L'adjudicatari s' haurà d' esforçar en el tracte amb els usuaris, tenint cura i correcció del personal al seu servei, al qual exigirà bona presència i modals, educació, etc.

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 i estris de cuina.
- Amb la finalitat de garantir una higiene absoluta en el servei i en la manipulació dels aliments, l'adjudicatari presentarà davant el Centre 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 Obligacions medi-ambientals

- L'adjudicatari haurà de conèixer la legislació relacionada amb abocaments i residus, que serà d'obligat compliment.
- L'adjudicatari tindrà l'obligació de separar els residus segons les seves possibilitats de reciclatge.

8.4 Altres obligacions

- L'adjudicatari vindrà obligat a utilitzar sempre productes de primera qualitat i haurà de garantir que tant el transport com l'emmagatzematge dels mateixos es realitzi en perfectes condicions pel que fa a quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat.

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

- Pel que fa al transport i distribució de línia calenta, quan l'elaboració dels menjars es faci a la seu de l'empresa per traslladar-les posteriorment al Centre, el desplaçament d'un lloc a un altre s'ajustarà als principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i punts de control crític), en els quals es controla tot el procés des de la preparació de les matèries primeres, tractament tèrmic, manteniment, transport i, finalment, la distribució i el servei al comensal.
- No s'inclouran begudes alcohòliques, a excepció explícita, per part del licitador, de necessitat concreta per esdeveniments fora de l' habitual.

ANNEX 1

COFFEE BREAK

Els menús s'indiquen per persona i sense IVA
Material, muntatge i transport inclosos
S'indiquen els preus màxims a ofertar

Proposta núm. 0 coffee

Cafè, te i infusions (tipus automàtica) + Llet + Sucs de fruita + Aigua sense gas

Preu per persona: 6,00 €

Proposta núm. 1 coffee

3 peces brioixeria mini

Cafè, te i infusions (tipus automàtica) + Llet + Sucs de fruita + Aigua sense gas

Preu per persona: 9,00 €

Proposta núm. 2 coffee

2 peces brioixeria mini

1 mini-entrepà variat o alternativament 1 broqueta de 5 fruites variades

Cafè, te i infusions (tipus automàtica) + Llet + Sucs de fruita + Aigua sense gas

Preu per persona: 11,00 €

Proposta núm. 3 coffee

2 peces brioixeria mini

2 mini-entrepans variats o alternativament 1 o 2 broquetes de 5 fruites variades

Cafè, te i infusions (tipus automàtica) + Llet + Sucs de fruita + Aigua sense gas

Preu per persona: 12,00 €

Proposta núm. 4 coffee

2 peces brioixeria mini

2 Mini-entrepans variats

1 broqueta 5 fruites variades

Cafè, te i infusions (tipus automàtica) + Llet + Sucs de fruita + Aigua sense gas

Preu per persona: 13,00 €

Tots els menús "coffee" han d'incloure, com a mínim, 1 unitat per persona de:
1 unitat de: refrescos de 33 cl 1 unitat de: aigües minerals sense gas de 33 cl
Cafè, te i infusions (incloent llet i sucre / sacarina)

DINARS DE TREBALL

Els menús s'indiquen per persona i sense IVA

Material, muntatge i transport inclosos

S' indiquen els preus màxims a ofertar

Menú dinar 1

Establir opció de menú que continguin:

1 Amanida mini (o similar)

6 aperitius

1 plat principal

1 postres: 1 pinxo de 5 fruites variades natural o lacti

Preu per persona: 23,00 €

Menú dinar 2

Establir opció de menú que continguin:

1 Amanida mini (o similar)

7 aperitius

1 plat principal

1 postres: 1 pinxo de 5 fruites variades natural o lacti

Preu per persona: 24,00 €

Menú dinar 3

Establir opció de menú que continguin:

1 Amanida mini (o similar)

8 aperitius

1 plat principal

1 postres: 1 pinxo de 5 fruites variades natural o lacti

Preu per persona: 25,00 €

Menú dinar 4

Establir opció de menú que continguin:

1 Amanida mini (o similar)

9 aperitius

1 plat principal

1 postres: 1 pinxo de 5 fruites variades natural o lacti

Preu per persona: 26,00 €

Menú dinar 5

Establir opció de menú que continguin:

1 Entrant

1 plat principal

1 postres: 1 pinxo de 5 fruites variades natural o lacti

Preu per persona: 29,00 €

Menú especial

Establir opció de menú especial (per a cadascuna de les opcions) per a persones que ho requereixin: per raons de prescripció mèdica, motius religiosos o culturals (kosher, halal, etc)

Preu per persona: 29,00 €

En el cas d'afegir el servei de Cafè, te i infusions (incloent llet i sucre / sacarina) el preu per persona s'incrementaria en 2,00€

Tots els menús de "menjar" han d'incloure, com a mínim, 1 unitat per persona de:

1 unitat de: refrescs de 33 cl (50% normals i 50% baixos en calories) 1 unitat de: aigües minerals sense gas de 33 cl

Castelldefels, 10 de desembre de 2024

Margarida Hesselbach

Assistent de direcció