

**CONTRACTE RELATIU A L'ACORD MARC PER ALS
SERVEIS DE CÀTERINGS PER A LA UNIVERSITAT OBERTA DE
CATALUNYA**

EXPEDIENT HSE00008/2024

**PROCEDIMENT OBERT
SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA**

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

ÍNDEX

1.	42.	43.
	43.1.	43.1.1.
	53.1.2.	53.1.3.
	53.1.4.	53.1.5.
	73.2.	¡Error! Marcador no definido.3.2.1.
	¡Error! Marcador no definido.3.2.2.	¡Error! Marcador no
definido.3.2.3.	¡Error! Marcador no definido.3.2.4.	
¡Error! Marcador no definido.3.2.5.	¡Error! Marcador no	
definido.3.2.6.	153.2.7.	
153.2.8.	153.2.9.	
153.2.10.	174.	
244.1.	244.1.1.	
244.2.	254.2.1.	
254.2.2.	254.3.	
264.3.1.	264.3.2.	
274.3.3.	274.4.	
274.4.1.	274.5.	
274.5.1.	274.6.	
284.6.1.	284.7.	
284.7.1.	284.8.	
294.8.1.	294.9.	
294.9.1.	294.10.	
314.10.1.	314.11.	
314.11.1.	31	

1. INTRODUCCIÓ

La Universitat Oberta de Catalunya (en endavant, "la UOC") és una universitat innovadora, arrelada a Catalunya i oberta al món, que forma les persones al llarg de la vida contribuint al seu progrés i al de la societat, alhora que duu a terme recerca sobre la societat del coneixement. El seu model educatiu es basa en la personalització i l'acompanyament de l'estudiant mitjançant l'e-learning; en aquest sentit, es tracta de la primera universitat a la xarxa a l'estat espanyol.

La UOC vol ser una universitat que, connectada en xarxa amb la resta d'universitats del món, impulsa la construcció d'un espai global de coneixement i la recerca frontera en societat del coneixement. Innova en el model educatiu propi que se centra en l'estudiant, oferint una formació de qualitat i personalitzable, per fomentar la seva competitivitat i contribuir al progrés

de la societat.

2. OBJECTE

L'objecte del present procediment és el servei de càterings per a la Universitat Oberta de Catalunya (en endavant UOC). El servei objecte de contractació es divideix en els lots que a continuació es detallen, constituint l'objecte de cadascun d'ells una unitat funcional susceptible d'adjudicació i contractació independent.

- Lot 1 - "Servei per a cobrir les necessitats de càtering en sessions de treball i esdeveniments institucionals, amb públic extern o de caràcter directiu organitzades per la UOC dins de Barcelona"
- Lot 2 - "Servei per a cobrir les necessitats de càtering en sessions de treball organitzades per la UOC, com en els esdeveniments amb públic extern o de caràcter directiu organitzats per la UOC resta de Catalunya i dins l'àmbit nacional".

3. SERVEIS A PRESTAR

3.1. LOT 1: SERVEI PER A COBRIR LES NECESSITATS DE CÀTERING EN SESSIONS DE TREBALL ORGANITZADES PER LA UOC COM LES NECESSITATS DE CÀTERINGS EN ESDEVENIMENTS , AMB PÚBLIC EXTERN O DE CARÀCTER DIRECTIU ORGANITZATS PER LA UOC DINS DE BARCELONA.

3.1.1. Descripció i abast

L'objecte del present contracte és la prestació del servei de càterings per a cobrir les necessitats en sessions de treball i esdeveniments, amb públic extern o de caràcter directiu, organitzades per la UOC en qualsevol de les seves seves institucionals descrites a l'Annex I "Seus UOC" així com a qualsevol espai propi on la UOC organitza una activitat d'aquest tipus. En cas d'activitats organitzades per la UOC a espais externs a l'entitat, i si l'espai no disposa d'empresa pròpia o habitual per a la realització de càtering, el proveïdor homologat en aquest contracte també realitzarà el servei.

Els licitadors que resultin adjudicatari d'un encàrrec hauran de gestionar el transport, presentació, neteja i recollida, el parament, cambrers i mobiliari (en cas de ser necessari) per a la correcta execució del càtering sol·licitat

Les ofertes gastronòmiques requerides per a la prestació del servei de càteríng en sessions de treball organitzades per la UOC seran:

- Coffee Córner
- Coffee Break
- Finger Lunch
- Dinar/Sopar
- Copa de Cava/Còctel

En casos excepcionals, la UOC tindrà la potestat de substituir algun producte concret de temporada o davant la necessitat d'adaptació de les propostes a necessitats concretes de l'acte/esdeveniment (per exemple al·lèrgies alimentàries, dietes especials, intoleràncies, religioses, productes concrets que han d'estar vinculats amb l'objecte de l'acte, etc.).

A causa del caire institucional i directiu d'algunes de les activitats que generen aquests càterings, es requereix un servei de restauració amb un alt nivell de qualitat, presentació i resposta.

3.1.2. Calendari i horari del servei

Els càterings podran ser sol·licitats per a qualsevol dia i horari laborable o festiu, durant la vigència del contracte.

Per a cada servei s'especificarà el lloc, l'horari i es pactarà l'horari de muntatge i desmuntatge.

3.1.3. Operativa del servei

Sol·licitud pressupost:

La UOC sol·licitarà pressupost a l'empresa adjudicatària de l'encàrrec amb una antelació genèrica de 24 hores laborables (en cas de serveis de més de 30 assistents, antelació serà de 5 dies laborables).

Donades necessitats organitzatives i d'imprevistos, és possible que es realitzin peticions amb antelacions inferiors a les indicades. En aquests casos es podrà aplicar un increment de tarifa de com a màxim el 15%, de l'oferta realitzada per l'adjudicatari tan pel què fa a la tipologia de càteríng sol·licitat com els extrems demanats dins el servei.

En la sol·licitud de pressupost, s'indicarà:

- Dia/Hora del servei
- Persona de contacte que gestiona l'activitat origen del càteríng
- Espai/Sala/Despatx on es portarà a termini el càteríng
- Tipus de càteríng sol·licitat
- Nombre de comensals
- Si existeixen intoleràncies/al·lèrgies o menús especials (número de cadascun d'ells)
- Especialitats sobre mobiliari/materials

- Necessitat de cambrer: nombre de cambrers i horari del servei.
- Dia/Hora de muntatge
- Dia/Hora de recollida

L'adjudicatari de l'encàrrec respondrà els correus electrònics i/o telèfon de la UOC en un termini no superior a 24 h.

L'empresa adjudicatària de l'encàrrec facilitarà el pressupost en relació amb la sol·licitud realitzada indicant de forma detallada tots els conceptes relatius a la correcta prestació del servei (transport, muntatge i presentació, recollida, parament de taula, jocs de taula (estovalles i tovallons, cambrers...).

En cas de sol·licitud de serveis que s'han de realitzar fora d'horari laboral (de 20 h a 08 h) i en dies festius, existirà un increment en les tarifes de com a màxim el 15%, de l'oferta realitzada per l'adjudicatari tan pel què fa a la tipologia de càterring sol·licitat com els extres demanats dins el servei.

Validació Pressupost:

La UOC validarà el pressupost indicant un número de comanda "Codi d'Expedient UOC" (en endavant CEU) juntament amb la codificació del servei, dades que l'adjudicatària de l'encàrrec indicarà a la factura final per a poder identificar la despesa realitzada.

Confirmació del Pressupost:

En el cas de càterings sol·licitats amb dies d'antelació o amb un nombre elevat de comensals, és habitual que hi hagi modificacions en alguns aspectes del càterring. És per això, que la UOC confirmarà amb una antelació de 24 h laborals totes les dades del pressupost, per poder ajustar les últimes necessitats.

En cas que durant aquesta fase es produís cap modificació, l'empresa adjudicatària facilitarà a la UOC l'última versió del pressupost amb les modificacions especificades.

Coordinació d'Activitats Empresarials (CAE):

En cas que fos necessari per a les característiques del servei sol·licitat (servei de cambrers), la UOC realitzarà amb l'antelació suficient, la Coordinació d'Activitats Empresarials corresponent, estant obligada l'empresa adjudicatària presentar tota la documentació requerida a tal efecte i sent motiu de rescissió del contracte la no presentació de la documentació sol·licitada.

Prestació en el dia del servei:

L'empresa adjudicatària realitzarà el servei en els terminis i criteris pactats durant la fase de Confirmació de Pressupost, informant de qualsevol incidència que es pugui produir durant la prestació del servei al tècnic de càterring que va fer la sol·licitud.

Segons les característiques del servei, serà possible que la UOC sol·liciti a l'empresa adjudicatària de l'encàrrec una visita prèvia a l'espai on es realitzarà el servei per a la correcta execució el dia de la prestació.

3.1.4. Definició i propostes mínimes de contingut, segons tipologia de servei

L'empresa adjudicatària de l'encàrrec farà propostes dels serveis segons les següents característiques i criteris que a continuació es detallen:

- Tipologia 1: Coffee Córner:

Servei que s'ofereix durant tota la durada de l'activitat, dintre o fora de l'espai on tingui realització. Es compon bàsicament de líquids (cafè, infusions, aigües, suc, xocolata, etc.). Segons la tipologia de l'activitat, durada, assistents i horari, la seva composició i complexitat pot variar.

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

1.1. Coffee Córner Estàndard:

Composició mínima de productes:

- Cafè (termos de cafè o cafetera). Mínim 2 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

1.2. Coffee Córner Superior:

Composició mínima de productes:

- Cafè (termos de cafè o cafetera). Mínim 3 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Suc
- Xocolata
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

- Tipologia 2: Coffee Break:

Servei de curta durada que s'ofereix com a pausa d'una sessió de treball, activitat, conferència, etc. a mig matí o mitja tarda. Es compon de líquids (cafè, infusions, aigües, suc i xocolata) acompanyats per sòlids (pastisseria, fruita, entrepans petits...). Segons la tipologia de l'activitat, durada, assistents i horari, la seva composició i complexitat pot variar.

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

2.1. Coffee Break Sense Cafetera:

Composició mínima de productes:

- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants
- 1 peça salada
- Fruita

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

2.2. Coffee Break Lleuger:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 2 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües

- Edulcorants
- 1 peça dolça (per persona)
- 1 peça salada (per persona)

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

2.3.Coffee Break Estàndard:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 2 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants
- Peces petites salades (2 unitats per persona)
- Peces petites dolces (2 unitats per persona)

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

2.4. Coffee Break Superior:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 3 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Sucs
- Xocolata
- Edulcorants
- 2 opcions per persona petites dolces
- 2 opcions per persona mini entrepans (pans variats)
- Fruita

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

- Tipologia 3: Finger Lunch:

Servei que s'ofereix a peu dret en substitució d'un dinar o sopar. Compost per begudes, varietat de platets (exposats o no, en taules bufet), postres i cafè. Segons la tipologia de l'activitat, durada, assistents i horari, la seva composició i complexitat variarà.

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

3.1. Finger Lunch Fred

Composició mínima de productes:

- 5 Opcions de bufet fredes per comensal
- 1 opció de postres per comensal
- Aigües de 33 cl de vidre
- Refrescos
- Cafè (cafetera amb dosis individuals)
- Infusions variades
- Llets variades
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals
- 1 taula Còctel (70H*110A) cada 15 comensals.

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

3.2. Finger Lunch Estàndard:

Composició mínima de productes:

- 4 Opcions de bufet fredes per comensal
- 2 opcions de bufet calentes per comensal
- 1 opció de postres per comensal
- Aigües de 33 cl de vidre
- Refrescos
- Cafè (cafetera amb dosis individuals)
- Infusions variades
- Llets variades
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals
- 2 taules Còctel (70H*110A) cada 15 comensals.

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

3. 3. Finger Lunch Superior:

Composició mínima de productes:

- 5 opcions bufet fredes per comensal
- 1 opció amanida individual per comensal
- 2 opcions bufet calent per comensal
- 2 opcions bufet de postres (una sempre fruita)
- Aigües de 33 cl de vidre, refrescos, vi (blanc i negre).
- Cafè (Cafetera)
- Infusions variades
- Llets variades
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals
- 2 taules Còctel (70H*110A) cada 15 comensals.

Parament mínim:

- Estovalles de roba pel mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana i vidre

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

• Tipologia 4: Dinar/Sopar:

Dinar o Sopar servit a taula amb cambrer o sense. Obligatòriament, han de presentar com a mínim primer plat, segon plat, postres, beguda i cafès. Aquesta proposta permet l'opció de ser presentat en un sol temps (tot junt en una safata) o bé en els temps tradicionals.

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

4.1. Dinar / Sopar Estàndard:

Composició mínima de productes:

- 1 Primer plat (Amanida pasta, arròs o verdura)
- 1 Segon Plat (carn o peix)
- Pa individual

- Postres (ha de contenir fruita)
- Aigües, refrescos, suc
- Cafè (Termos o Cafetera)
- Infusions variades
- Llets variades
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 5 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana i vidre

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

4. 2. Dinar /Sopar Superior:

Composició mínima de productes:

- Entrant o Aperitiu
- 1 primer plat (amanida, pasta, arròs o verdura)
- 1 segon plat (carn o peix)
- 2 opcions de postres (fruita o dolç)
- Selecció de panets individuals.
- Aigües, refrescos, vi
- Cafè (Cafetera)
- Infusions variades
- Llets variades
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 6 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana i vidre

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

A causa de l'especialitat de la tipologia Dinar/Sopar Superior, que se sol·licitarà en activitats de nivell directiu i estratègic molt específic, es requerirà que la qualitat del servei, la presentació del producte i l'execució del càtering tingui un nivell molt més elevat que la resta de tipologies.

- Tipologia 5: Copa de Cava/Còctel:

Servei que s'ofereix, generalment, en finalitzar una activitat de migdia o vespre, a peu dret per a una celebració amb brindis. Es compon bàsicament de líquids acompanyats de sòlids, no substitueix un àpat; es pot realitzar amb dues opcions:

- A. Passi de cambrers sense taules de bufet
- B. amb taules de bufet sense passi de cambrers

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

5.1. Copa de Cava Estàndard

Composició mínima de productes:

- Cava Brut Nature
- Cervesa
- Aigües
- Refrescos i Sucs
- Xips vegetals, fruits secs, snacks per a intolerants al gluten, la lactosa i ous

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals
- 2 taules Còctel (70H*110A) cada 15 comensals.

Parament mínim:

- Estovalles de roba
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

5.2. Copa de Cava Superior

Composició mínima de productes:

- Cava Brut Nature
- Cervesa
- Aigües
- Vi, Refrescos, Sucs
- 6 canapès per persona (freds i calents). Segons la tipologia d'esdeveniment aquests poden tenir elaboració, però s'han de poder menjar d'una mossegada.
- Xips Vegetals

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals
- 2 taules Còctel (70H*110A) cada 15 comensals.

Parament mínim:

- Estovalles de roba
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana i vidre

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

La composició dels productes inclosos al servei s'haurà d'anar modificant periòdicament i els proveïdors hauran de garantir la varietat de productes durant la prestació del servei, tenint en compte la tipologia del càterring i el preu, que es mantindrà. Així mateix, aquestes modificacions hauran de ser aprovades prèviament per la UOC.

Com a mínim, els proveïdors hauran de poder oferir, a més dels indicats com a composició mínima, els productes indicats a l'Annex III.

En casos excepcionals, la UOC tindrà la potestat de substituir algun producte concret de temporada o davant la necessitat d'adaptació de les propostes a necessitats concretes de l'acte/esdeveniment (per exemple al·lèrgies alimentàries, dietes especials, religioses, intoleràncies, productes concrets que hagin d'estar vinculats amb l'objecte de l'acte... Etc.).

LOT 2: SERVEI PER A COBRIR LES NECESSITATS DE CÀTERING EN SESSIONS DE TREBALL ORGANITZADES PER LA UOC COM EN ELS ESDEVENIMENT AMB PÚBLIC EXTERN O DE Caràcter DIRECTIU, ORGANITZATS PER LA UOC A LA RESTA DE CATALUNYA I DINS L'ÀMBIT NACIONAL (Península Ibèrica, Canàries, Illes Balears).

3.1.5. Descripció i abast

L'objecte del present contracte és la prestació del servei de càterings per a cobrir les necessitats en sessions de treball i esdeveniments , amb públic extern o de caràcter directiu, organitzats per la UOC en qualsevol de les seves seus institucionals fora de Barcelona, descrites a l'Annex I "Seus UOC" així com a qualsevol espai on la UOC organitza una activitat d'aquest tipus.

Els licitadors hauran de gestionar el transport, presentació, neteja i recollida, el parament, cambrers i mobiliari (en cas de ser necessari) per a la correcta execució del càtering sol·licitat.

Les ofertes gastronòmiques requerides per a la prestació del servei de càtering en sessions de treball i activitats institucionals, amb públic extern o de caràcter directiu organitzades per la UOC seran:

- Coffee Córner
- Coffee Break
- Finger Lunch
- Dinar/Sopar
- Copa de Cava/Còctel

En casos excepcionals, la UOC tindrà la potestat de substituir algun producte concret de temporada o davant la necessitat d'adaptació de les propostes a necessitats concretes de l'acte/esdeveniment (per exemple al·lèrgies alimentàries, dietes especials, intoleràncies, productes concrets que han d'estar vinculats amb l'objecte de l'acte, etc.).

A causa del caire institucional i directiu d'algunes de les activitats que generen aquests càterings, es requereix un servei de restauració amb un alt nivell de qualitat, presentació i resposta.

3.1.6. Calendari i horari del servei

Els càterings podran ser sol·licitats per a qualsevol dia i horari laborable o festiu, durant la vigència del contracte.

Per a cada servei s'especifica el lloc i l'horari i es pactarà l'horari de muntatge i desmuntatge

3.1.7. Operativa del servei

Sol·licitud pressupost:

El tècnic de càterings de la UOC sol·licitarà pressupost a l'empresa adjudicatària de l'encàrrec amb una antelació mínima de 48 hores laborables (en cas de serveis de més de 30 assistents, antelació mínima serà de 5 dies laborals).

Donades necessitats organitzatives i d'imprevistos, és possible que es realitzin peticions amb antelacions inferiors a les indicades. En aquests casos es podrà aplicar un increment de tarifa de com a màxim el 15%, de l'oferta realitzada per l'adjudicatari.

En la sol·licitud de pressupost, s'indicarà:

- Dia/Hora del servei
- Persona de contacte que gestiona l'activitat origen del càtering
- Espai/Sala/despatx on es portarà a termini el càtering
- Tipus de càtering sol·licitat
- Nombre de comensals
- Si existeixen intoleràncies/al·lèrgies o menús especials (número de cadascun d'ells)
- Especialitats sobre mobiliari/materials
- Necessitat de cambrer: nombre de cambrers i horari del servei.
- Dia/Hora de muntatge
- Dia/Hora de recollida

L'adjudicatari de l'encàrrec respondrà els correus electrònics i/o telèfon de la UOC en un termini no superior a les 24 h.

L'empresa adjudicatària facilitarà el pressupost en relació amb la sol·licitud realitzada indicant de forma detallada tots els conceptes relatius a la correcta prestació del servei (transport, muntatge i presentació, recollida, parament, jocs de taula (estovalles i towallons), cambrers...)

En cas de sol·licitud de serveis fora d'horari laboral (de 8 h a 20 h) i en dies festius, existirà un increment en les tarifes de com a màxim el 15%, en funció de l'oferta realitzada per l'adjudicatari...

En cap cas ens poden donar una resposta negativa a la realització del servei sol·licitat, sempre que la demanda d'aquest hagi estat dintre de l'antelació mínima de 48 hores o superior.

Validació Pressupost:

La UOC validarà el pressupost indicant un número de comanda "Codi Expedient UOC" (en endavant CEU) juntament amb la codificació del servei, dades que l'adjudicatària indicarà a la factura final per a poder identificar la despesa realitzada.

Confirmació del Pressupost:

En el cas de càterings sol·licitats amb dies d'antelació o amb un nombre elevat de comensals, és habitual que hi hagi modificacions en alguns aspectes del càtering. És per això, que la UOC confirmarà amb una antelació de 24 h laborals totes les dades del pressupost, per poder ajustar les últimes necessitats.

En cas que durant aquesta fase es produís cap modificació, l'empresa adjudicatària facilitarà a la UOC l'última versió del pressupost amb les modificacions especificades.

Coordinació d'Activitats Empresarials (CAE):

En cas que fos necessari per a les característiques del servei sol·licitat (servei de cambrers), la UOC realitzarà amb l'antelació suficient, la Coordinació d'Activitats Empresarials corresponent, estant oblidada l'empresa adjudicatària a presentar tota la documentació requerida a tal efecte i sent motiu de rescissió del contracte la no presentació de la documentació sol·licitada.

Prestació en el dia del servei:

L'empresa adjudicatària realitzarà el servei en els terminis i criteris pactats durant la fase de Confirmació de Pressupost, informant de qualsevol incidència que es pugui produir durant la prestació del servei al tècnic de càtering que va fer la sol·licitud.

Segons les característiques del servei, serà possible que la UOC sol·liciti a l'empresa adjudicatària una visita prèvia a l'espai on es realitzarà el servei per a la correcta execució el dia de la prestació.

3.1.8. Definició i propostes mínimes de contingut, segons tipologia de servei

Els licitadors faran les propostes dels serveis segons les següents característiques i criteris que a continuació es detallen:

- Tipologia 1: Coffee Corner:

Servei que s'ofereix durant tota la durada de l'activitat, dintre o fora de l'espai on tingui realització. Es compon bàsicament de líquids (cafè, infusions, aigües, suc, xocolata...). Segons la tipologia de l'activitat, durada, assistents i horari, la seva composició i complexitat pot variar.

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

1.1. Coffee Corner Estàndard

Composició mínima de productes:

- Cafè (termos de cafè o cafetera). Mínim 2 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

1.2. Coffee Córner Superior

Composició mínima de productes:

- Cafè (termos de cafè o cafetera). Mínim 3 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Sucs
- Xocolata
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

- **Tipologia 2: Coffee Break:**

Servei de curta durada que s'ofereix com a pausa d'una sessió de treball, activitat, conferència, etc. a mig matí o mitja tarda. Es compon de líquids (cafè, infusions, aigües, sucs i xocolata) acompanyats per sòlids (pastisseria, fruita, entrepans petits..). Segons la tipologia de l'activitat, durada, assistents i horari, la seva composició i complexitat pot variar.

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

2.1. Coffee Break Sense Cafetera:

Composició mínima de productes:

- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants
- 1 peça salada
- Fruita

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

2.2. Coffee Break Lleuger:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 2 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants
- 1 peça dolça (per persona)
- 1 peça salada (per persona)

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

2.3.Coffee Break Estàndard:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 2 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Edulcorants
- Peces petites salades (2 unitats per persona)
- Peces petites dolces (2 unitats per persona)

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

2.4. Coffee Break Superior:

Composició mínima de productes:

- Cafè (Cafetera amb dosis individuals). Mínim 3 serveis per persona.
- Llet variada
- Infusions variades
- Aigües
- Sucs
- Xocolata
- Edulcorants

- 2 opcions per persona petites dolces
- 2 opcions per persona mini entrepans (pans variats)
- Fruita

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

- Tipologia 3: Finger Lunch:

Servei que s'ofereix a peu dret en substitució d'un dinar o sopar. Compost per begudes, varietat de platets (exposats o no en taules bufet), postres i cafè. Segons la tipologia de l'activitat, durada, assistents i horari, la seva composició i complexitat variarà.

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure seran les següents:

3.1. Finger Lunch Fred

Composició mínima de productes:

- 5 Opcions de bufet fredes per comensal
- 1 opcions de postres per comensal
- Aigües de 33 cl de vidre
- Refrescos
- Cafè (cafetera amb dosis individuals)
- Infusions variades
- Lllets variades
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals
- 1 taula Còctel (70H*110A) cada 15 comensals.

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

3.2. Finger Lunch Estàndard:

Composició mínima de productes:

- 4 Opcions de bufet fredes per comensal
- 2 opcions de bufet calentes per comensal
- 1 opcions de postres per comensal
- Aigües de 33 cl de vidre
- Refrescos

- Cafè (cafetera amb dosis individuals)
- Infusions variades
- Llets variades
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals
- 2 taules Còctel (70H*110A) cada 15 comensals.

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

3. 3. Finger Lunch Superior:

Composició mínima de productes:

- 5 opcions bufet fredes per comensal
- 1 opció amanida individual per comensal
- 2 opcions bufet calent per comensal
- 2 opcions bufet de postres (una sempre fruita)
- Aigües de 33 cl de vidre, refrescos, vi (blanc i negre).
- Cafè (Cafetera)
- Infusions variades
- Llets variades
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals
- 2 taules Còctel (70H*110A) cada 15 comensals.

Parament mínim:

- Estovalles de roba pel mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana i vidre

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

- Tipologia 4: Dinar/Sopar:

Dinar o Sopar servit a taula amb cambrer o sense. Obligatòriament, han de presentar com a mínim primer plat, segon plat, postres, beguda i cafès. Aquesta proposta permet l'opció de ser presentat en un sol temps (tot junt en una safata) o bé en els temps tradicionals. Segons la tipologia de l'activitat, durada, assistents i horari, la seva composició i complexitat variarà.

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

4.1. Dinar / Sopar Estàndard:

Composició mínima de productes:

- 1 Primer plat (Amanida pasta, arròs o verdura)
- 1 Segon Plat (carn o peix)
- Pa individual
- Postres (ha de contenir fruita)
- Aigües, refrescos, suc
- Cafè (Termos o Cafetera)
- Infusions variades
- Llets variades
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 5 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana i vidre

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

4.2. Dinar /Sopar Superior:

Composició mínima de productes:

- Entrant o Aperitiu
- 1 primer plat (amanida, pasta, arròs o verdura)
- 1 segon plat (carn o peix)
- 2 opcions de postres (fruita o dolç)
- Selecció de panets individuals.
- Aigües, refrescos, vi
- Cafè (Cafetera)
- Infusions variades
- Llets variades
- Edulcorants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 6 comensals

Parament mínim:

- Estovalles de roba
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana i vidre

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

A causa de l'especialitat de la tipologia Dinar/Sopar Superior, que se sol·licitarà en activitats de nivell directiu i estratègic molt específic, es requerirà que la qualitat del servei, la presentació del producte i l'execució del càterring tinguin un nivell molt més elevat que la resta de tipologies

- Tipologia 5: Copa de Cava/Còctel:

Servei que s'ofereix, generalment, en finalitzar una activitat de migdia o vespre, a peu dret per a una celebració amb brindis. Es compon bàsicament de líquids acompanyats de sòlids, no substitueix un àpat; es pot realitzar amb dues opcions:

- A. passi de cambrers sense taules de bufet
- B. amb taules de bufet sense passi de cambrers

Les tipologies i composició mínima de les diferents variants que els licitadors hauran d'incloure en la seva oferta seran les següents:

5.1. Copa de Cava Estàndard

Composició mínima de productes:

- Cava Brut Nature
- Aigües
- Refrescos i Sucs
- Chips Vegetals, fruits secs, snacks per a intolerants

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals
- 2 taules Còctel (70H*110A) cada 15 comensals.

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula d'un sol ús

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

5.2. Copa de Cava Superior

Composició mínima de productes:

- Cava Brut Nature
- Aigües
- Vi, Refrescos, Sucs
- 6 canapès per persona (freds i calents). Segons la tipologia d'esdeveniment aquests poden tenir elaboració, però s'han de poder menjar d'una mossegada.
- Chips Vegetals

Mobiliari mínim per a la prestació del servei:

- 1 taula (74Hx75Ax183L) cada 15 comensals
- 2 taules Còctel (70H*110A) cada 15 comensals.

Parament mínim:

- Estovalles de roba per al mobiliari mínim
- Tovallons de paper d'un sol ús
- Parament de taula de porcellana i vidre

Comensals mínims per a la prestació del servei: 5 comensals

La composició dels productes inclosos al servei s'haurà d'anar modificant periòdicament i els proveïdors hauran de garantir la varietat de productes durant la prestació del servei, tenint en compte la tipologia del càterin i el preu, que es mantindrà. Així mateix, aquestes modificacions hauran de ser aprovades prèviament per la UOC.

Com a mínim, els proveïdors hauran de poder oferir, a més dels indicats com a composició mínima els productes indicats a l'Annex III.

En casos excepcionals, la UOC tindrà la potestat de substituir algun producte concret de temporada o davant la necessitat d'adaptació de les propostes a necessitats concretes de l'acte/esdeveniment (per exemple al·lèrgies alimentàries, dietes especials, religioses, intoleràncies, productes concrets que hagin d'estar vinculats amb l'objecte de l'acte..etc.)

4. PRESCRIPCIONS COMUNES I ESPECÍFIQUES A LA TOTALITAT DELS LOTS OBJECTE DEL SERVEI

4.1. SEGURETAT ALIMENTÀRIA

4.1.1. Prescripcions Comunes en matèria de Seguretat Alimentària per a tots els lots (1 i 2)

Els licitadors hauran de presentar la següent documentació com a requeriment obligatori per a la prestació dels serveis sol·licitats per la UOC i en tot cas amb caràcter previ a l'homologació i com a requisit per a aquesta:

- Carta signada de compromís de compliment amb la legislació vigent pel que fa a higiene i seguretat alimentària (vegeu Annex IV).
- Fotocòpia del Registre Sanitari o els permisos sanitaris corresponents marcats pel RD 191/2011.
- Manual del Sistema d'Autocontrol basat en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), on s'inclou el Pla de Formació i Capacitació del Personal.
- Relació d'al·lèrgens existents en els productes oferts.
- Protocol a complir en cas de possible toxiinfecció alimentària.

Així mateix, els adjudicataris establiran els següents **requisits bàsics mínims de Bones Pràctiques de Manipulació** durant la prestació del servei, d'obligat compliment:

- Guardar mostres testimoni de tots els aliments que hagin de ser consumits per més de 50 persones. Les mostres s'hauran d'emmagatzemar en congelació durant cinc dies una vegada finalitzat el servei.
- El personal haurà de complir amb les bones pràctiques d'higiene personal (no joies, barret o similar en cas necessari, no utilitzar draps, no utilitzar material de fusta, etc.).
- Ordre i protecció adequada dels productes durant la preparació, distribució i servei (separació cru-cuit, evitar contacte amb el terra, retirada de cartonatges, separació de químics, etc.).

- Transport i manteniment d'aliments a les temperatures adequades (aliments freds a màxim 8 °C i calents a mínim 65 °C), per evitar trencar la cadena del fred o de calor, segons el cas.
- Ús d'uniformes exclusius per treballar i emmagatzematge adequat de roba i objectes personals.
- Tots els treballadors hauran de trobar-se en un bon estat de salut que no perjudiqui en cap moment la salubritat dels aliments (febre, tos, estats gripals, ferides mal protegides, etc.).

La UOC estarà en disposició de realitzar auditories periòdiques per garantir el compliment dels requisits anteriorment indicats. Si d'aquestes auditories se'n desprèn el no compliment de la normativa sanitària en matèria alimentària, s'aplicaran les penalitzacions corresponents.

4.2. PERSONAL

4.2.1. Prescripcions Comunes en matèria de Personal per a tots els lots (1 i 2)

Tot el personal assignat al servei ha de complir amb la normativa vigent sobre manipulació d'aliments.

Els proveïdors hauran d'assignar els perfils i nombre de persones necessàries per a la correcta execució de cada servei sol·licitat.

Així, els proveïdors disposaran de cuiners, cambrers, transportistes i nutricionistes dins el personal assignat als serveis de la UOC.

Així mateix, el personal que efectivament presti el servei, haurà de complir, com a mínim amb els següents requisits:

- Tindrà cura en el tracte, cuidant la condícia, la bona presència, maneres, educació, etc.
- Vestirà correctament i uniformat d'acord amb la tasca a desenvolupar que correspongui segons la prestació del servei i d'acord amb els usos i pulcritud exigida al sector hostaler.

L'empresa adjudicatària designarà un **Responsable del Servei** que serà la persona que exercirà d'interlocutora directa amb la persona designada per la UOC. Aquesta persona supervisarà que tots els processos i serveis es prestin dintre dels criteris indicats dintre d'aquest PPT. Al punt "9. Comunicació" del present plec es detallen les funcions que el Responsable del Servei haurà de realitzar durant el transcurs de la relació contractual.

La UOC es reserva el dret de sol·licitar la substitució dels treballadors que l'empresa adjudicatària assigni als serveis de la UOC si considera que la seva actitud no és l'adequada per garantir la qualitat del servei o una bona comunicació.

4.2.2. Prescripcions Específiques en matèria de Personal per al lot 1 i 2

El personal que efectivament presti el servei, haurà d'estar capacitat per a poder expressar-se amb els usuaris en català i castellà.

4.3. CRITERIS ALIMENTARIS

4.3.1. Prescripcions comunes en matèria de criteris alimentaris per a tots els lots (1 i 2)

Com a mínim, els adjudicataris hauran de complir amb els següents criteris de caràcter alimentari:

- Per amanir, oferir oli d'oliva en qualsevol de les seves varietats, i que es cuini amb oli d'oliva o bé amb oli de gira-sol amb alt contingut d'àcid oleic.
- Disposar de preparacions culinàries que no requereixin l'addició de gran quantitat de greix sempre que sigui possible (cremes, llard, margarines, mantegues o una gran quantitat d'oli), fent ús de tècniques culinàries com ara les coccions alimentàries a vapor, forn, graella, saltat, planxa, etc.
- Disposar de l'assessorament d'un/a dietista o nutricionista en l'elaboració dels menús.
- Disposar per defecte de llet semidesnatada, disposar de llet sense lactosa i d'alguna beguda vegetal que substitueix la llet. I tots aquests productes s'encetaran en el moment del servei, no es podran oferir productes començats.
- S'han de poder oferir productes de comerç just. Aquests productes han de seguir els paràmetres de la resolució del Parlament Europeu 2005/2245 (INI) i ha d'estar avalat mitjançant la marca WFTO, que avala entitats mitjançant la garantia del segell FLO (Fair Labelling Organisation, organització del segell de comerç just) que certifica productes, o mitjançant qualsevol certificat equivalent.
Aquests productes s'anunciaran en un lloc visible, fent palès la característica distintiva comerç just.
- Disposar de "azúcar moreno" integral de canya de comerç just i edulcorants aptes per a persones amb diabetis.
- Els licitadors estaran en disposició d'oferir menús adaptats a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries sota demanda prèvia, així com opcions alternatives del propi menú tenint en compte raons culturals, ètiques o religioses.
- Origen i qualitat dels productes:
 - Com a mínim, un dels aliments principals del servei haurà de ser procedent d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007). En el cas de les fruites i verdures, hauran de ser fresques i de temporada.
 - S'haurà de poder oferir cafè d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament del Consell Europeu 834/2007) i de comerç just (d'acord amb la Comunicació de la Comissió Europea, de 29 de novembre de 1999, relativa al comerç just COM (99) 619 final).
 - Així mateix, s'haurà de poder oferir en el cas de les begudes fredes, com a mínim una beguda d'agricultura ecològica, o de comerç just o procedir

d'empreses d'inserció o de centres especials de treball si la UOC així ho sol·licita.

4.3.2. Prescripcions específiques en matèria de caràcter alimentari pel lot 1.

Tots els menús hauran d'estar elaborats obligatòriament a la cuina pròpia de l'adjudicatari i aquest haurà de ser l'encarregat de la seva elaboració, manipulació, envàs, transport i entrega fins a les seues i/o espais de realització dels serveis

4.3.3. Prescripcions específiques en matèria de caràcter alimentari pel lot 1 i 2

Com a mínim, els adjudicataris hauran de complir amb els següents criteris de caràcter alimentari durant la prestació del servei de càtering tipus Dinar/Sopar:

- Que, aproximadament un 50% de l'oferta de segons plats sigui a base de:
 - peix (blanc o blau) i/o marisc
 - carns magres (amb baix contingut de greix).
- Que, aproximadament un 50% de l'oferta de les postres sigui a base de:
 - fruita fresca (sencera o manipulada, p. ex. macedònia)
 - fruita seca
 - làctics: iogurts, quallades, formatge fresc (mató, etc.).

4.4. TRANSPORT

4.4.1. Prescripcions comunes en matèria de Transport per a tots els lots (1 i 2)

El transport de tots els serveis, s'haurà de realitzar en vehicles que reuneixin les condicions adequades per la conservació dels aliments i hauran d'ajustar-se al que estableix la normativa vigent sobre aquesta matèria: ***Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, del 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i RD 1202/2005 de 10 de octubre, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.***

4.5. SEGURETAT I ACCESSOS

4.5.1. Prescripcions comunes en matèria de Seguretat i Accessos per a tots els lots (1 i 2)

Els proveïdors hauran d'acreditar-se a la recepció de l'edifici per a poder accedir a les instal·lacions de la UOC.

La UOC establirà la normativa (horaris i seguiment d'accessos) a seguir en cada tipologia de servei

4.6. FORMES DE PAGAMENT

4.6.1. Prescripcions comunes en matèria de forma de pagament per a tots els lots (1 i 2)

La facturació que es demana a l'empresa adjudicatària serà:

Facturació per encàrrec:

L'empresa adjudicatària de l'encàrrec haurà d'enviar les factures amb el detall del servei i amb el Codi d'Expedient UOC (d'ara endavant CEU) i nomenclatura del Servei que facilitarà la UOC durant la fase de validació del pressupost, corresponent als diferents serveis de càterring.

Així mateix, al final de la factura ha de constar el desglossament de cada Base Imposable, cada percentatge d'IVA, els imports de cada IVA i el total de la factura.

Abonaments:

En cas d'abonaments, aquests es facturaran també per CEU, igual que la facturació hauran d'estar desglossats al final en Base Imposable, percentatge d'IVA, imports de cada IVA i el total de cada abonament.

Tant les factures com els abonaments hauran d'arribar a través del portal de l'eFact - Facturació electrònica.

4.7. NETEJA

4.7.1. Prescripcions comunes en matèria de neteja per a tots els lots (1 i 2)

L'empresa adjudicatària cuidarà al màxim les condicions higièniques i de neteja, tant del personal a càrrec seu com del parament de cuina, vaixelles, estovalles, towallons, cristalleries i màquines i utensilis de cuina.

Amb l'objectiu de garantir la higiene absoluta en el servei i manipulació dels aliments, els adjudicataris acreditaran a l'inici del contracte i periòdicament els contractes de manteniment de les instal·lacions on es preparen els menús i càterings (desinfecció, desinsectació i desratització). Aquests contractes es mantindran actualitzats durant la vigència del contracte.

4.8. CRITERIS MEDIAMBIENTALS

4.8.1. Prescripcions comunes en matèria de Criteris Mediambientals per a tots els lots (1 i 2)

Minimització de residus:

L'empresa adjudicatària ha de col·laborar en la política de reducció de residus de la UOC mitjançant la utilització d'envasos reutilitzables, preferiblement de vidre i evitant l'ús de llaunes, així com la reducció del nombre d'envasos i embolcalls.

Els criteris ambientals que s'han de tenir en compte són els següents:

- Queda totalment prohibit fer ús de plats, gots, coberts, recipients i contenidors de plàstic.
- Qualsevol material que es faci servir per a la presentació dels serveis es farà amb materials i contenidors compostables (d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001) o equivalents (reciclables, orgànics)
- En el cas de vaixel·la, coberteria i/o parament de taules (Lots 2 i 3), es requereix que l'empresa adjudicatària compleixi les següents obligacions:
 - Ús de safates, plats, gots i coberts reutilitzables.
 - En cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovalles i tovallons), hauran de ser de paper 100% reciclat.
- En cas d'haver de demanar aigua embotellada, el proveïment es farà amb garrafes d'un mínim de 5 litres i se servirà igualment en gerres i/o ampolles de vidre. Així mateix, es podran sol·licitar ampolles de vidre individual en envàs retornable o materials biodegradables, compostables o reciclables 100%.

Gestió i Recollida selectiva de residus:

Els adjudicataris són responsables de la recollida selectiva dels residus sòlids que el funcionament dels serveis generin així com de les despeses que es derivin. A tal efecte ha de:

- Disposar de contenidors correctament identificats per a la separació de les diverses fraccions.
- Complir amb la normativa per a la recollida de residus fixats per les ordenances municipals.
- Justificar documentalment davant la UOC els contractes i/o convenis amb els gestors de residus amb els corresponents comprovants.

4.9. COMUNICACIÓ

4.9.1. Prescripcions comunes en matèria de Comunicació per a tots els lots (1 i 2)

Comissió de Qualitat i Seguiment:

Es constituirà una Comissió de qualitat i seguiment integrada per un o més representants de l'Operatiu responsable del Servei de restauració de la UOC i de l'empresa adjudicatària. Aquesta Comissió es reunirà ordinàriament cada tres (3) mesos i extraordinàriament quan ho sol·licitin qualsevol de les parts.

Dins els objectius genèrics de la Comissió estaran:

- Revisió dels serveis realitzats i incidències detectades
- Revisió d'informes i facturació
- Punts de millora en els serveis i circuits
- Valoració de possibles canvis en els productes oferts als serveis
- Qualsevol altres circumstàncies relatives al servei que s'hagin de tractar.

Responsable de Servei:

Els adjudicataris han de designar una persona responsable que estigui al capdavant del projecte i el dirigeixi i que serà l'interlocutor/a permanent amb el Coordinador del Servei designat per la UOC.

Aquest/a Responsable de Servei haurà d'estar disponible per telèfon i per email de 8 h a 20 h, també serà l'encarregat/da d'atendre les incidències, i requisits que li sol·licita el Coordinador de Servei designat per la UOC.

Entre les seves responsabilitats es relacionen les següents:

- Assistir a les reunions de seguiment periòdiques que es determinin amb la UOC.
- Facilitar els informes mínims que s'indiquen al punt "10. Informes de Gestió".
- Altres informes que la UOC pugui sol·licitar en relació amb l'activitat
- Comunicar tots els canvis, incidències, urgències i modificacions dels serveis.
- Oferir propostes de millora del servei, alternatives de productes i novetats que s'estimi d'interès per al servei.
- Qualsevol altra comunicació entre ambdues empreses.

Pla de Contingència:

En cas d'incidència motivada per causes sobrevingudes alienes a la UOC i que pugui posar en risc la prestació del servei (tall de subministrament, incidències de personal, incidències en el transport del servei...), l'adjudicatari estarà en l'obligació de:

- Si la incidència es produeix fins 2 hores abans de la realització del servei: la comunicació immediata de la incidència als responsables del servei de la UOC via telefònica i posteriorment justificant aquesta incidència via correu electrònic.
- Si la incidència es produeix fins 12 hores abans de la realització del servei:
 - La comunicació immediata de la incidència als responsables del servei de la UOC via telefònica i posteriorment justificant aquesta incidència via correu electrònic.
 - La proposta d'una opció alternativa per a la realització del servei (que s'entendrà que podrà no ser amb les característiques i necessitats sol·licitades en un inici, però que s'haurà d'ajustar al servei de forma proporcional). Aquesta proposta haurà de ser validada prèviament per la UOC.

El no compliment d'aquest Pla de Contingència suposarà l'aplicació del punt "AF. Infraccions i Penalitats" del PCP.

4.10. INFORMES DE GESTIÓ

4.10.1. Prescripcions comunes en matèria d'Informes de Gestió per a tots els lots (1 i 2)

L'empresa adjudicatària de cada fitxa derivada haurà d'enviar de forma periòdica i prèviament pactada amb la UOC, i en format Excel informació sobre els serveis de càtering realitzats. Aquest informe s'enviarà a través de correu electrònic al Responsable de Servei designat per la UOC.

La informació que reflectirà l'informe serà com a mínim:

- Data de sol·licitud del servei (dia, mes, any)
- Data d'execució del servei (dia, mes, any)
- Persona sol·licitant (tècnic de càtering de la UOC que sol·licita el servei)
- Número de CEU
- Nomenclatura del Servei: Cada servei s'identifica amb una nomenclatura que s'haurà d'indicar a l'informe.
- Import sense IVA
- Import amb IVA

4.11. ACORDS DE NIVELL DE SERVEI (ANS)

4.11.1. Prescripcions comunes en matèria d'Acords de Nivell de Serveis per a tots els lots (1 i 2)

Els adjudicataris garantiran els següents Acords de Nivell de Serveis:

- **Compliment dels terminis del servei**

L'adjudicatari respondrà els correus electrònics i/o telèfon de la UOC en un termini no superior a les 24 h i farà entrega dels serveis en els terminis indicats en el punt "4. Operativa del Servei" de cada Lot d'aquest plec.

- **Qualitat del producte, varietat i presentació**

L'adjudicatari mantindrà els estàndards de qualitat i presentació de les propostes facilitades dels serveis de càteríng, durant tot el període que duri el contracte.

En el cas de modificació d'algun producte s'haurà de comunicar i acreditar, que els estàndards de qualitat seran els mateixos; la UOC haurà de validar els canvis proposats.

- **Entrega i recollida dels Serveis**

L'adjudicatari haurà de fer les entregues i les recollides dels serveis de càteríng seguint les instruccions de muntatge i recollida i segons els criteris establerts en el punt "4. Operativa del Servei" de cada Lot d'aquest plec.

- **Criteris alimentaris**

L'adjudicatari haurà de presentar documentació acreditativa de què totes les ofertes de càteríng estan revisades per un dietista o nutricionista, seguint els criteris alimentaris establerts per la UOC en els punts "4.3. Criteris Alimentaris" de les "Prescripcions comunes i específiques a la totalitat dels lots objecte del servei" d'aquest plec per cadascun dels lots.

- **Reciclatge i recollida selectiva**

L'adjudicatari haurà de seguir els criteris establerts per la UOC en matèria de reciclatge i recollida selectiva, descrits en el punt "4.8. Criteris mediambientals" de les "Prescripcions comunes i específiques a la totalitat dels lots objecte del servei" d'aquest plec.

- **Comunicació**

L'adjudicatari haurà d'informar en el temps i forma establert a l'inici del contracte, de tots els canvis, aplicació del pla de contingència o qualsevol situació excepcional a la UOC segons els criteris establerts en el punt "9. Comunicació" de les "Prescripcions comunes en matèria de Comunicació per a tots els lots (1 i 2)" d'aquest plec.

- **Criteris Seguretat Alimentària**

L'adjudicatària haurà de complir tots els criteris sanitaris i haurà de presentar a la UOC la documentació validada per les institucions i organismes acreditatius d'estar en disposició de les garanties sanitàries per la prestació dels serveis a la UOC. Documentació que s'especifica en el punt "1. SEGURETAT ALIMENTÀRIA" de les Prescripcions Comunes en matèria de Seguretat Alimentària per a tots els lots (1 i 2), d'aquest plec.

ANNEX I SEUS UOC

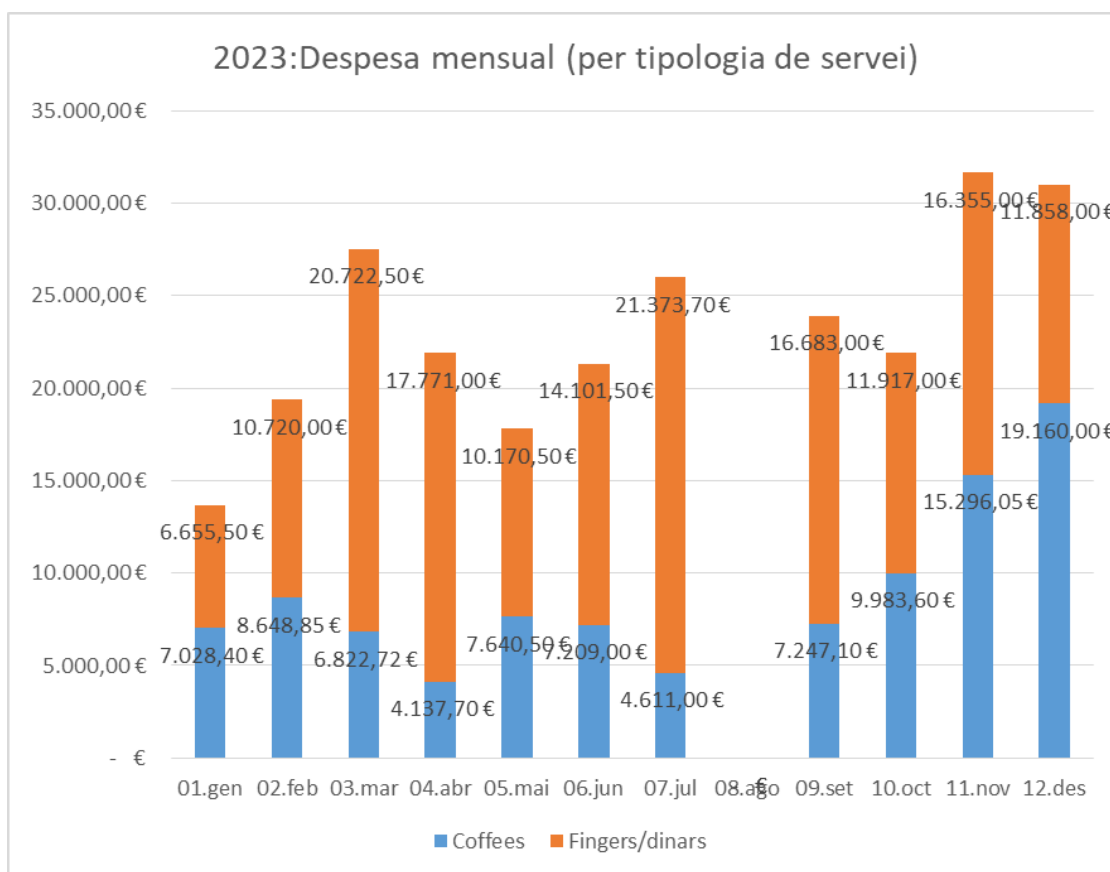
La prestació dels serveis de càteríng que descriu el present contracte podrà efectuar-se indistintament a cadascuna de les seus (centres) que disposa la UOC a Barcelona i la resta de l'Estat espanyol, i que en l'actualitat són les següents:

- a. 1 Seu a Barcelona en 3 Edificis:
 - Seu a rambla del Poblenou, 154-156 (Edifici O i C)
 - Seu Institucional a Carrer Perú, 52 (Edifici U)
- b. 4 seus a la resta de Catalunya:
 - Lleida: Carrer Canyeret, 12 2a. Planta
 - Reus: Carrer de l'Escorxador, s/n
 - Salt: Carrer Sant Antoni, 1 1a planta
 - Tortosa: Carrer d'Alfara de Carles, 18
- c. 5 seus a l'àmbit nacional:
 - Madrid: Luchana, 23
 - Sevilla: Avenida Torneo, 32
 - Palma de Mallorca: Carrer d'Ausiàs March, 11
 - València: Plaça Cànovas del Castillo, 1

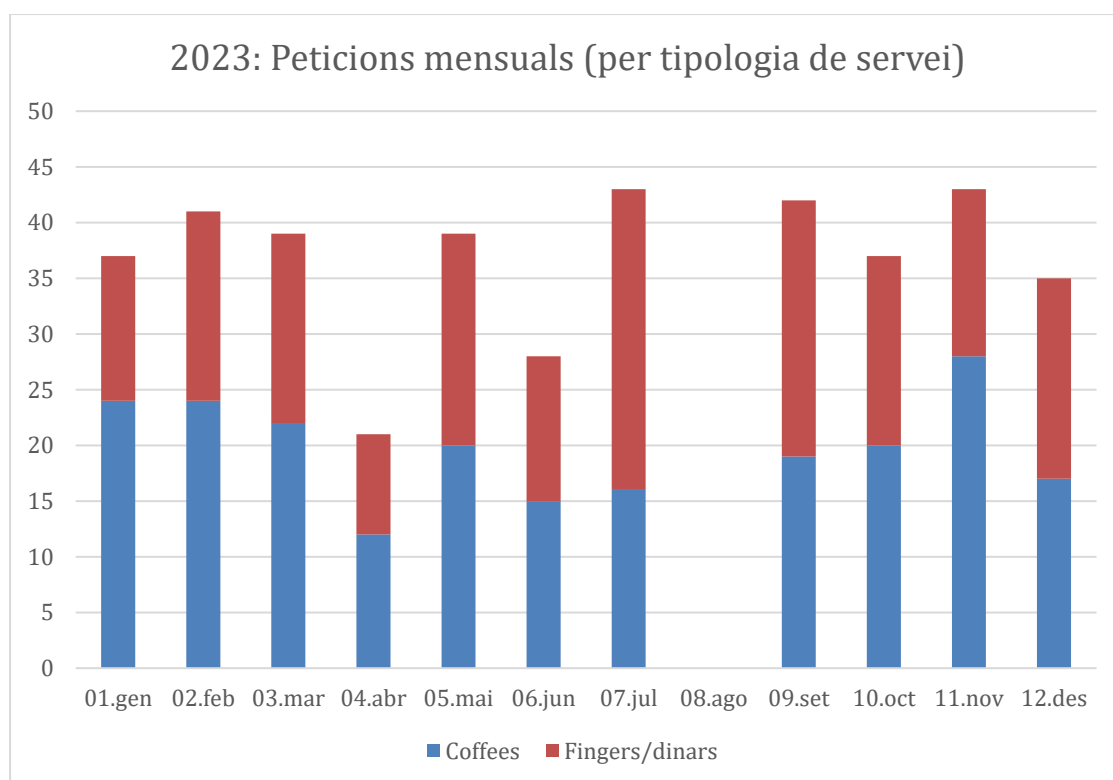
Durant la vigència del contracte, aquestes seus poden ser objecte de modificació (ampliació/supressió) comportant, per tant, una alteració en el volum de la prestació del servei, comportant, per tant, que les empreses homologades hagin de prestar servei en alguna altra seu.

ANNEX II Activitats UOC- LOT 1

Aquesta informació s'aporta a títol merament informatiu sense que de cap manera la UOC quedi vinculada per aquesta.



Peticions mensuals per tipologia de Servei - 2023



Percentatge de la distribució de peticions, en l'any 2023, per volum d'assistents.

Fins a 15	40 %
De 16 a 50	42 %

De 51 a 100	14 %
De 101 a 250	2 %
Més de 250	2 %

ANNEX III (REVISAR TOT) – LOT 2

Pendent volums

ANNEX III - Catàleg Productes per el Lot 1 i Lot 2

LOT 1 i LOT 2- Coffee Breaks

Varietat de productes Coffee Break
magdalena sense farciment
magdalena amb farciment (crema, xocolata, nata)
mini croissant sense farciment
mini croissant amb farciment (crema, xocolata, nata)
mini cheesecake
mini carrot cake
mini ensaïmada
mini brownie
brioix nata
brioix xocolata
brioix de crema
brioix de pernil dolç
brioix de formatge
mini ibèric de xoriço
mini ibèric de fuet
mini ibèric de pernil
mini de gall d'indi
mini de salmó
mini de tonyina
mini vegetal

Gots de fruita del temps tallada
Broquetes de fruita del temps
Macedònia de fruita del temps
logurt (amb fruita /fruita seca i sense)

LOT 1 i LOT 2 - Finger Lunch - Copa de Cava - Dinar/Sopar a taula

Varietat de productes Finger Lunch
canapès
mini Burgues individuals
coca de recapte
mini entrepans embotits (formatge, fuet, pernil dolç, gall d'indi, pernil salat, xoriço)
taula de formatges
taula d'ibèrics
truita de patates
croquetes (pollastre, pernil, carn d'olla, sípia, bacallà)
mini quiches (lorraine, verdures)
mini pizzas
Hummus amb crudités
Amanides individuals (verda, cèsar, pasta, arròs, alemanya, brots)
Baba Ganoush amb pa de pita individual
Tabbouleh
Roastbeef amb acompanyament
Taula de paté
Tosta d'escalivada amb anxova
mini pintxos variats
Arrossos (mar i muntanya, peix, marisc)
Fideuà
Carns (rostides, asades, planxa)
Xai al forn
Peixos (asats, al forn, planxa)
Chips de patata
Gotets de fruita del temps tallada
Broquetes de fruita del temps
Macedònia de fruita del temps
mini brownie
mini tatin
mini carrot cake
mini cheese cake
logurt (amb fruita /fruita seca i sense)
Varietat de Begudes pel Lot 1 i Lot 2 Finger Lunch
Vi negre qualitat superior

Varietat de productes Finger Lunch
canapès
mini Burgues individuals
coca de recapte
mini entrepans embotits (formatge, fuet, pernil dolç, gall d'indi, pernil salat, xoriço)
taula de formatges
taula d'ibèrics
truita de patates
croquetes (pollastre, pernil, carn d'olla, sípia, bacallà)
mini quiches (lorraine, verdures)
mini pizzas
Hummus amb crudités
Amanides individuals (verda, cèsar, pasta, arròs, alemanya, brots)
Baba Ganoush amb pa de pita individual
Tabbouleh
Roastbeef amb acompanyament
Taula de paté
Tosta d'escalivada amb anxova
mini pintxos variats
Arrossos (mar i muntanya, peix, marisc)
Fideuà
Carns (rostides, asades, planxa)
Xai al forn
Vi blanc qualitat superior
Vins ecològics
Vins biodinàmics

Varietat de productes Copa de Cava - Lot 1 i Lot 2
Chips de moniato
Chips de yuca
Chips de remolatxa
Chips vegetals
Snacks especials intolerants a la lactosa, al gluten, a l'ou
entrepans de mossegada:
tonyina
salmó
formatges

pernil ibèric
Embotits freds
brioix salat
gotets d'humus amb crudités
gotets de babaganoush amb mini pites
mini croquetes variades
mini wraps
mini brownie
mini tatin
mini carrot cake
mini cheese cake
gotet de fruita
Varietat beguda Copa de Cava - Lot 1 i Lot 2
Còctels amb alcohol i sense
Cava qualitat superior
Vi negre qualitat superior
Vi blanc qualitat superior

Varietat de productes Dinar /Sopar a Taula - Lot 1 i Lot 2
Primers
Amanida de formatge
Amanida D'alvocat i salmó fumat
Amanida tonyina i anxoves
Amanida temperada de gules, gambes i magrana amb vinagreta
Amanida Cèsar
Amanida de brots verds amb formatge de cabra
Canelons gratinats
Lasanya
Espinacs a la catalana
Empedrat de llenties
Arròs amb verdures
Raviolis al pesto
Voulevant farcits de pollastre i bolets gratinats
Vichyssoise freda
Crema de Carbassa
Brou amb galets
Segons

Bacallà amb samfaina
Ventresca de Tonyina amb verdures
Rap amb guarnició
Filet de Daurada al forn amb guarnició
Tataki de tonyina amb sèsam i soja
Bacallà a la planxa amb guarnició
Llobarro a la planxa amb guarnició
Turbot al forn amb guarnició
Secret de porc amb guarnició
Galtes rostides amb guarnició
Filet de vedella planxa amb salsa de gerds
Pollastre al forn amb guarnició
Pollastre rostit amb guarnició

Postres
Pinya tallada
Broqueta de fruita
Porció de carrot cake
Poma al forn
Iogurt natural amb mel
Mousse de llimona
Coulant de xocolata
Peça fruita del temps (Taronja, Poma, Pera)
Peres al vi
Mel i mató
Varietat beguda Dinar/Sopar - Lot 1 i Lot 2
Vi negre qualitat superior
Vi blanc qualitat superior
Vins ecològics
Vins biodinàmics

ANNEX IV - Carta Compromís

Jo, _____ amb
núm. DNI/NIE/Passaport _____ representant a
l'empresa _____, em comprometo a què l'empresa a la qual represento complirà
amb tota la normativa vigent relativa a higiene i seguretat alimentària (*R.D.3484/2000*,
Reglamento 852/2004, *Reglamento 1169/2011* entre d'altres) per tots els serveis i activitats
oferides a la Universitat Oberta de Catalunya (UOC).

Data:

Signatura i Segell Empresa: