



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI DE CÀTERING PER ALS MEMBRES DEL CENTRE DE COORDINACIÓ POLICIAL (CECOR) DE LA DIRECCIÓ GENERAL DE LA POLICIA PER A L'ANY 2025.

1. Objecte del contracte

Servei de càtering per als membres dels centres de coordinació policials (CECOR) que durant l'any 2025, es constitueixin amb motiu de dispositius policials especials al Complex Central de la PG-ME a Sabadell.

El servei es portarà a terme Els serveis es portaran a terme al Complex Central de la PG-ME a Sabadell (Avinguda de la Pau, núm. 120)

2.-El servei consistirà en oferir, en règim de càtering, el servei d'esmorzars, dinars, coffee breaks i sopars, en les condicions i els horaris que s'estableixen en aquest plec.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme totes les activitats necessàries a l'efecte d'oferir el servei de restauració, des de la compra, l'aprovisionament, la recepció i l'emmagatzematge de les matèries primeres fins a la preparació i l'elaboració dels productes alimentaris fins a la prestació del servei final a l'usuari.

3. Nombre estimat de serveis

A efectes d'informació les dades dels darrers 3 anys són les següents:

Any 2022: 22 serveis

Any 2023: 32 serveis

Any 2024: 37 serveis

4. Obligacions de l'empresa adjudicatària

- Aniran a càrrec de l'adjudicatari els equipaments necessaris per a l'execució del servei. L'empresa adjudicatària haurà d'aportar els equipaments i elements necessaris per al lliurament de les diferents tipologies d'àpats així com gots, coberts, plats i tovallons de paper.
- Els aliments seran de cinquena gamma (elaborats, cuinats i envasats a la central de l'empresa), caldrà sempre justificar-ne la procedència i garantir-ne l'etiquetatge i qualitat gastronòmica.
- El servei es prestarà vetllant pel compliment de tota la normativa aplicable al sector alimentari que estigui en vigor, inclosa la que regula la higiene dels aliments, la informació als consumidors, els procediments en matèria de gestió de la seguretat alimentària, així com la resta de normes sanitàries aplicables.



- Disposar dels permisos i les autoritzacions necessàries per la prestació dels serveis d'acord amb les prescripcions legals i reglamentàries aplicables.
- Fer servir preferentment productes que incloguin el català en l'etiquetatge, d'acord amb la Moció 80/IX del Parlament de Catalunya, sobre garantir els drets lingüístics dels consumidors.
- Fer servir preferentment productes de qualitat, indicació geogràfica protegida, denominació d'origen protegida i agricultura ecològica, i fomentar el valor cultural de la dieta mediterrània i els productes locals i de proximitat, de conformitat amb la Resolució 739/X del Parlament de Catalunya, sobre el món agrari, aprovada en data del 14 de juliol de 2014.
- L'empresa està obligada a restringir al màxim l'ús de productes de plàstic d'un sol ús d'acord amb el que s'estableix a l'acord de govern d'11 de juny de 2019.
- Servir els aliments i les begudes del servei amb gots, vaixella, coberts i tovallons de materials reutilitzables o de materials compostables, així com reduir al màxim els envasos i també la generació de residus.
- Serà obligació de l'empresa adjudicatària indemnitzar per tots els danys i perjudicis que es puguin causar a tercers com a conseqüència del servei.

5.Prestació del servei

L'empresa ha de tenir la capacitat de portar a terme el servei entre les 8h i les 22h, tenint en compte que, des de la petició de la comanda el termini de lliurament màxim serà de 2 hores per a menús i de 1h,30 minuts per a la resta de productes.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la prestació dels serveis, amb caràcter obligatori, tot els dies de l'any.

S'establirà entre el responsable del contracte del Departament i l'empresa adjudicatària un protocol d'actuació on s'indicarà de quina forma i quines persones estaran autoritzades a demanar el servei.

6. Subministraments mínims obligatoris.

Les empreses licitadores hauran de poder subministrar, com a mínim, els productes següents:

Begudes calentes

- Càpsules cafè sol
- Càpsules de cafè descafeïnat
- Càpsules de tallat
- Càpsules de tallat descafeïnat
- Càpsules de cafè amb llet



- Càpsules de cafè amb llet descafeïnat
- Càpsules d'infusió
- Càpsules de llet o envasos monodosis de llet
- Càpsules de xocolata

A l'inici del contracte l'empresa adjudicatària haurà de subministrar una màquina de cafè que sigui compatible amb les càpsules subministrades. La màquina restarà a la seu del CECOR i serà retornada a l'empresa un cop finalitzi l'execució el contracte.

Begudes fredes

- Aigua sense gas 1,5 litres
- Aigua sense gas de 0,5 litres
- Refrescos de 0,33 litres.

Pastes

- Croissant
- Ensaïmada
- Brioix
- Magdalena
- Donuts de sucre, o equivalent
- Donuts de xocolata o equivalent
- Croissant farcit
- Xuxo de crema
- Galetes

Entrepans freds

- Formatge
- Xoriç
- Llonganissa
- Pernil Dolç
- Tonyina
- Vegetal
- Pernil país

Altres

- Peça de fruita
- Iogurts variats
- Sucs de fruites

Els entrepans freds han de tenir un gramatge mínim de 180 grams.

Les pastes dolces han de tenir un gramatge mínim de 50 grams.

Els sucs han de tenir un volum mínim de 200ml



Menús obligatoris

Les empreses licitadores han d'oferir , com a mínim , els menús següents:

a) Menú complet:

- Primer plat, a triar entre tres.
- Segon plat, a triar entre tres.
- Pa integral.
- Pa blanc.
- Postres, a triar entre: fruita fresca, productes làctics, almívar, postres casolà, etc.
- Beguda (aigua o refresc).

L'empresa adjudicatària també resta obligada a subministrar mitjos menús que tant poden consistir en un primer plat com en un segon plat.

b) Mig menú:

- Primer o segon plat, a triar entre tres.
- Pa integral.
- Pa blanc.
- Postres, a triar entre: fruita fresca, productes làctics, almívar, postres casolà, etc.
- Beguda (aigua o refresc.)

Els primers plats hauran d'alternar productes com ara: cereals (pasta, arròs...), verdures, amanides, llegums i patates.

Els segons plats alternaran carn, peix, ous i aniran acompanyats de verdures, amanides, hortalisses, patates fregides o combinacions d'aquests aliments.

L'empresa adjudicatària haurà d'estar en disposició d'adaptar els menús en casos d'al·lèrgies i oferir opcions veganes i vegetarianes.

Eusebi del Olmo Ferrús
Subdirector general d'Administració i Serveis