

EXPEDIENT PX SERV 22_24 (2024/00021150J)

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES D'APLICACIÓ A L'ACORD MARC PER A L'HOMOLOGACIÓ DE PROVEÏDORS PEL SERVEI DE CÀTERING PER A L'AJUNTAMENT DE GAVÀ.

LOT 1. Serveis de petits càterings.

LOT 2. Serveis de mitjà-gran càtering

LOT 3. Serveis de càterings a taula

Índex

1. OBJECTE DEL CONTRACTE	3
2. DESCRIPCIÓ DELS LOTS	3
3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI.....	5
3.1. Operativa del servei.....	5
3.2. Prestació del servei	6
3.3. Mitjans a adscriure.....	7
4. Obligacions de l'empresa.....	8

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques dels contractes basats dels serveis per a la prestació del servei de càterring que es duguin a terme en actes institucionals, activitats i/o esdeveniments organitzats per l'Ajuntament de Gavà.

Aquestes contractacions es realitzaran en equipaments de titularitat de l'Ajuntament, en espais al carrer dintre del municipi de Gavà o en espais arrendats sempre que la propietat d'aquests no limitin l'exclusivitat del servei amb els seus propis proveïdors.

2. DESCRIPCIÓ DELS LOTS

L'objecte contractual es desglossa en diferents tipologies de càterings, que es divideix en tres lots:

LOT 1. Serveis de petits càterings

En aquest lot es podrien incloure:

- **COFFEE BREAK /ESMORZARS**

Poden incloure begudes com:

- Cafè, amb i sense cafeïna, incloent llet (normal i vegetals) i sucre (blanc i morè) i edulcorant tipus estèvia (cafetera automàtica)
- Infusions amb aigües minerals (té, poliol, menta, camamilla)
- Aigües minerals (amb i sense gas)
- Suc de taronja natural
- Xocolatada

Poden incloure productes com:

- Peces de brioxeria mini dolces i/o salades
- Mini entrepans d'ibèrics i / o formatges (amb pa blanc i/o pa integral)
- Brotxetes de fruites variades
- Sandvitxos (de pernil dolç, formatge, tonyina, formatge crema i nous, salmó i advocat, sobrassada amb formatge, etc)

LOT 2. Serveis de mitjà-gran càterring

En aquest lot es podrien incloure:

- **APERITIU**

Poden incloure begudes com:

- Vi blanc, vi negre i cava
- Refrescos, suc de fruita pasteuritzat, sense sucre (no nèctar de fruita)
- Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil
- Cerveses (amb i sense alcohol)

Poden incloure productes com:

- Snacks, com ara patates chips, fruits secs, olives, etc
- Aperitius salats

- Aperitius dolços

- **CÒCTEL-LUNCH**

Poden incloure begudes com:

- Vi blanc, vi negre i cava
- Refrescos, suc de fruita pasteuritzat, sense sucre (no nèctar de fruita)
- Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil
- Cerveses (amb i sense alcohol)
- Si s'escau, servei de cafè i infusions

Poden incloure productes com:

- Plats tipus tapes fredes, com ara embotits, gotets de gaspatxo, sandvitxos diversos, canapès diversos, etc
- Plats tipus tapes calents, com ara pizzes, croquetes, truita de patates, mini-burguers, mini-frankfurts, etc
- Mini entrepans d'ibèrics i / o formatges (amb pa blanc i/o pa integral)
- Brotxetes o gots de fruites variades

Aquests llistats de productes i begudes no determinen de forma tancada tots els que podrien incloure, sinó que delimita de forma oberta, la tipologia dels productes i begudes de referència que es podrà sol·licitar, no obstant, es poden configurar els serveis amb altres.

LOT 3. Serveis de càterings a taula

En aquest lot es podrien incloure:

- **DINARS I/O SOPARS ENTAULATS**

Es poden configurar els menús com:

- Aperitiu plats freds i/o calents
- Plat principal: Paelles, arrossos, carns, peixos, plats combinats, etc
- Pa
- Postres: peces de fruita, iogurts, pastissos, etc
- Begudes (vi blanc, vi negre, cava, cervesa, refresc, aigua)
- Servei de cafè i infusions

- **DINARS I/O SOPARS DE GALA**

Es poden configurar els menús com:

- Aperitiu benvinguda
- Primer plat a escollir
- Segon plat a escollir
- Pa
- Postres a escollir
- Begudes (vi blanc, vi negre, cava, cervesa, refresc, aigua)
- Cafès, infusions, licors

Aquests menús no determinen de forma tancada la seva composició, sinó que delimita de forma oberta, la configuració de referència que es podrà sol·licitar, no obstant, es poden configurar els serveis amb altres.

Dietes especials

Els contractistes hauran de contemplar la possibilitat d'oferir altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials (per a diabètics, vegetarians, etc.) al·lèrgies, o requeriments relacionats amb aspectes culturals o religiosos.

L'Ajuntament es compromet a facilitar la informació necessària per tal que l'empresa contractista pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requeriments. Aquesta informació serà notificada a l'empresa amb temps suficient per preparar els serveis de càterring.

S'adjunta l'annex 1 d'aquest plec, a títol orientatiu, la relació de serveis que es van prestar en l'últim any

3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

3.1. Operativa del servei

1) Comanda

La persona responsable de cada departament es posarà en contacte amb l'empresa contractista, mitjançant correu electrònic facilitat a tal efecte, per encarregar el càterring que necessiti per a cada acte. A la comanda, també haurà de definir:

- a) Data i hora del servei
- b) Lloc d'entrega
- c) Tipus de càterring sol·licitat i si cal algun producte o àpats amb necessitats específiques
- d) Nombre d'assistents orientatiu. El nombre d'assistents definitius es confirmarà 24 hores abans
- e) Especificacions del servei necessari, si s'escau: mobiliari i el seu muntatge, servei cambrers/es, desmuntatge

Es podrà requerir a l'empresa contractista l'elaboració prèvia d'un plànol de distribució de taules i altres estris que haurà de presentar per l'aprovació de la persona responsable del departament.

En el cas de ser un càterring especial, l'Ajuntament també podrà requerir presencialment a l'empresa contractista per tal de coordinar amb antelació suficient l'organització del càterring, inclouen una visita a l'espai escollit on es celebrarà l'acte i que servirà per establir les necessitats concretes de l'esdeveniment (material, personal, etc).

Les comandes es faran amb una antelació mínima:

- Per petits i mitjà-gran càterings (LOT 1 i 2) amb número d'assistents igual o inferior a 50: 72 hores hàbils.
- Per petits i mitjà-gran càterings (LOT 1 i 2) actes amb número d'assistents superiors a 50: 5 dies hàbils.

- Per a dinars i/o sopars (LOT 3): 2 setmanes amb una aproximació del nombre d'assistents, que s'haurà de concretar com a molt tard 48 hores hàbils abans.

2) Serveis de càterings

El dia i hora que s'hagin indicat al corresponent encàrrec, l'empresa contractista haurà d'estar en disposició de prestar el servei. L'empresa contractista haurà de:

- a) Preparar i elaborar el càterring
- b) Transportar en les condicions adequades i, fins al lloc del municipi que es detalli en la comanda, tots els elements necessaris per prestar correctament el servei, segons la tipologia de càterring encarregat en cada cas.
- c) Disposar de maquinària i material necessari per mantenir el càterring en condicions, així com per escalfar o mantenir fred els aliments i/o begudes a l'hora de servir-lo.
- d) Presentació del càterring a les taules que posi a disposició l'Ajuntament o del mobiliari que prèviament s'hagi sol·licitat, juntament amb tot el parament necessari (copes, gots, plats, tovallons, coberts, etc) pel servei sol·licitat.
- e) Fer muntatge del mobiliari, adaptant-lo a l'espai disponible i a la infraestructura de què es disposi en el local o espai seleccionat per l'Ajuntament per tal que el servei estigui a punt a l'hora acordada, si s'escau
- f) Disposar de cambrers/es per cobrir l'acte, en funció del tipus de càterings i el nombre d'assistents, si s'escau.
- g) Desmuntatge del mobiliari facilitat, en el termini màxim d'una hora des de que finalitzi la prestació del servei, si s'escau
- h) Netejar i recollida selectiva dels residus que es generin en els actes. I la correcte gestió d'aquests residus, que d'acord amb la normativa vigent, s'haurà d'abocar als contenidors de recollida selectiva municipal o lliurar-los a un gestor autoritzat, assumint, els costos de gestió.
- i) En el lot 3 dinars i/o sopar entaulats, si s'escau, es podrà requerir material i personal (cuiners) per a que el servei de cuina, sigui al mateix lloc de l'acte, com ara fogons, estris varis, paelleres i butà, i carpes impermeables per cobrir tot el servei de cuina d'exterior.

Els apartats a) al d) són obligatoris per tots els serveis

3.2. **Prestació del servei**

• Calendari

En la major part dels casos tindran lloc en horari de dilluns a divendres, tret de casos puntuals que es realitzaran en caps de setmana i festius.

• Lloc de prestació del servei

L'empresa contractista prestarà el servei en equipaments de titularitat de l'Ajuntament, en espais al carrer dintre del municipi de Gavà o en espais arrendats sempre que la propietat d'aquests no limitin l'exclusivitat del servei amb els seus propis proveïdors.

• Execució del servei

- Actuacions prèvies a l'acte o l'esdeveniment: L'empresa contractista haurà de tenir preparat el servei amb antelació suficient a l'hora fixada de començament, la qual cosa comporta que tant el personal com el producte a

servir, així com la cristalleria, estovalles, tovallons, i si s'escau, el mobiliari i altres elements hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei.

- Actuacions posteriors a l'acte o l'esdeveniment: Fins que la persona responsable de l'Ajuntament, no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa contractista no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat.

L'execució de les prestacions del contracte es desenvoluparà sota la supervisió de la persona responsable del departament que ha fet la petició.

3.3. Mitjans a adscriure

L'Ajuntament no disposa de recursos humans (cambrers/es, cuiners/es), ni materials (cuines, utilitatge) necessaris per al desenvolupament d'aquestes prestacions, cal encarregar aquest servei a empreses externes.

- Personal del Servei

L'empresa contractista haurà de disposar del personal suficient per la correcta execució del servei, entre ells:

- **Coordinador/a tècnic/a.** Tindrà una experiència mínima de 3 anys en coordinació i supervisió de la prestació del servei de càtering en diferents tipus d'esdeveniments i actes.
Aquesta serà la persona de contacte, amb la que cada departament de l'Ajuntament interactuarà per realitzar les comandes. A més, haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte i estar present en tots els serveis i esdeveniments que l'integren, encarregant-se de que tots ells, es realitzin de forma correcta, supervisant les tasques i funcions de la resta de personal vinculat/adscrit a cada esdeveniment o acte, i haurà de disposar de prou capacitat de decisió per l'acompliment de les obligacions contractuals, i de col·laboració en la resolució dels problemes que poguessin sorgir.
- **Personal de cuina** que intervingui en l'elaboració de menjars, o en la manipulació d'aliments, els quals han d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment exigida i haurà de tenir l'experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.
- **Cap de sala**, pels dinars i/o sopars de gala (lot 3)
- **Cambrers i/o cambreres** per totes les tipologies de càterings que es requereixin, amb l'estimació dels següents ratis:

Coffee break /esmorzars	1 Cambrer/a per 25 comensals
Aperitiu	1 Cambrer/a per 25 comensals
Còctel-Lunch	1 Cambrer/a per 15 comensals
Dinars i/o sopars entaulats	1 Cambrer/a per 10 comensals
Dinar i/o sopars de gala	1 Cambrer/a per 10 comensals

Els cambrers/es s'hauran d'expressar correctament en català i castellà.

No obstant això, l'Ajuntament es reserva el dret de demanar en qualsevol moment la substitució de qualsevol de les persones designades per una altra amb el mateix perfil professional

En relació al personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en l'execució del servei, l'empresa contractista adopta els següents compromisos:

- El personal haurà de prestar el servei degudament uniformat.
- L'empresa farà una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària, així com la recollida selectiva dels residus.

L'empresa contractista haurà de signar una declaració del compliment d'aquests criteris. L'Ajuntament, prèvia a la formalització del contracte, podrà sol·licitar la documentació que consideri oportuna per constatar que els mitjans humans contractats per l'empresa contractista compleixen amb els requisits definits anteriorment.

4. Obligacions de l'empresa

L'empresa ha de:

- Estar inscrita en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments per l'activitat de menjars preparats per a col·lectivitats, o equivalent.
- Implementar mesures aplicades a aconseguir millores ambientals reals durant l'execució del servei (p. ex. en consum energètic i d'aigua, transport de productes i personal) en especial de les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus.
- Fer-se càrrec de la direcció de coordinació entre els diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui el seus serveis per aconseguir la correcta realització del servei.
- Elaborar el menjar subministrat en locals i establiments propis, excepte els casos que es demani expressament l'elaboració del menú al lloc de l'esdeveniment. Sent responsabilitat de l'empresa contractista el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments.
- Evitar l'ús del plàstic en envasos i paraments d'usar i llençar, fomentant l'ús de materials reutilitzables, o en cas que per dimensions de l'acte no sigui possible, fer ús de materials biodegradables, reciclats, reciclables i d'origen orgànic.
- Ser l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que se'n derivin per a la salut dels destinataris. Igualment, serà també responsables de la higiene dels mitjans.

En referència a l'origen i qualitat dels productes que es faran servir per preparar menús, l'empresa ha de:

- Fomentar l'ús de productes provinents del comerç just
- Fomentar l'ús de productes procedents d'agricultura ecològica
- Fomentar productes elaborats per empreses d'inserció o centres especials de treball.
- Fomentar l'ús de fruites i verdures fresques i de temporada
- Servir l'aigua sempre en envàs de vidre.

- Fer servir per cuinar oli d'oliva verge extra.
- Minimitzar la utilització de sucres refinats i evitar els productes de brioixeria, aperitius i cereals enriquits amb sucre.
- Oferir brioixeria artesanal (no s'admet la congelada industrial). Els productes no han de portar a la seva composició conservants ni greixos hidrogenats. Les masses han de ser fullades i fermentades.
- Fomentar l'ús de productes de producció local i de qualitat diferenciada.
- Els productes/begudes han de complir amb tota la normativa vigent, han de ser de bona qualitat i de marques reconegudes, no marques blanques, l'etiquetatge segons normativa, i han d'estar ben manipulats.

