

		
<i>Pàgina 1 d'11</i>	<i>Plec de Prescripcions Tècniques</i>	<i>Maig 2025</i>

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL XIII CONGRÉS INTERNACIONAL DE DOCÈNCIA UNIVERSITÀRIA I INNOVACIÓ 2025

A) Objecte del contracte i lloc de prestació dels serveis

L'objecte del present contracte és la prestació del serveis de càtering pels assistents al XIII Congrés Internacional de Docència Universitària i Innovació 2025 (CIDUI 2025), organitzat per l'Associació Catalana d'Universitats Públiques els dies 9, 10 i 11 de juliol de 2025 a la Facultat d'Economia i Empresa de la Universitat de Barcelona (en endavant, el Congrés i l'ACUP). El contracte inclourà de manera obligatòria la prestació dels següents serveis:

- Càtering pels congressistes durant tot el Congrés.
- Subministrament, muntatge i desmuntatge del material necessari per la prestació del servei i decoració d'espais.
- Personal especialitzat per a la prestació del servei.
- Recollida selectiva de residus generats.
- Transport i logística.

B) Especificacions del servei

Les empreses licitadores hauran de descriure amb detall a l'oferta que presentin el menú que proposin per cadascun dels serveis que a continuació es relacionen. En tot cas, es planificaran els plats de cada àpat considerant la més gran varietat d'aliments, havent-se de proposar tres propostes diferenciades de menús per dinar.

Dimecres 9 de juliol de 2025

- Servei: esmorzar. Pastes dolces, salades i entrepans / Beguda: cafès i infusions, llet i begudes vegetals, suc variats i aigües minerals.
- Horari aproximat: 10:30h – 11:30h.

		
<i>Pàgina 2 d'11</i>	<i>Plec de Prescripcions Tècniques</i>	<i>Maig 2025</i>

- Ubicació: vestíbul central i passadissos de l'edifici número 696 de la Facultat d'Economia i Empresa de la Universitat de Barcelona [Avinguda Diagonal, núm. 690-696, 08034 Barcelona (Barcelona)].
- Comensals (assistents al Congrés): aproximadament cinc-centes (500) persones.

Dimecres 9 de juliol de 2025

- Servei de càterring-bufet / Beguda: aigua mineral i refrescos variats / cafè, llet i infusions.
- Horari aproximat: 13:30h – 15:00h.
- Ubicació: vestíbul central i passadissos de l'edifici número 696 de la Facultat d'Economia i Empresa de la Universitat de Barcelona [Avinguda Diagonal, núm. 690-M696, 08034 Barcelona (Barcelona)].
- Comensals (assistents al Congrés): aproximadament cinc-centes (500) persones.

Dijous 10 de juliol de 2025

- Servei: esmorzar. Pastes dolces, salades i entrepans / Beguda: cafès i infusions, llet i begudes vegetals, suc variats i aigües minerals.
- Horari aproximat: 10:30h – 11:30h.
- Ubicació: vestíbul central i passadissos de l'edifici número 696 de la Facultat d'Economia i Empresa de la Universitat de Barcelona [Avinguda Diagonal, núm. 690-696, 08034 Barcelona (Barcelona)].
- Comensals (assistents al Congrés): aproximadament cinc-centes (500) persones.

Dijous 10 de juliol de 2025

- Servei de càterring-bufet / Beguda: aigua mineral i refrescos variats / cafè, llet i infusions.
- Horari aproximat: 13:30h – 15:00h.

		
<i>Pàgina 3 d'11</i>	<i>Plec de Prescripcions Tècniques</i>	<i>Maig 2025</i>

- Ubicació: vestíbul central i passadissos de l'edifici número 696 de la Facultat d'Economia i Empresa de la Universitat de Barcelona [Avinguda Diagonal, núm. 690-696, 08034 Barcelona (Barcelona)].
- Comensals (assistents al Congrés): aproximadament cinc-centes (500) persones.

Divendres 11 de juliol de 2025

- Servei: esmorzar. Pastes dolces, salades i entrepans / Beguda: cafès i infusions, llet i begudes vegetals, suc variats i aigües minerals.
- Horari aproximat: 10:30h – 11:30h.
- Ubicació: vestíbul central i passadissos de l'edifici número 696 de la Facultat d'Economia i Empresa de la Universitat de Barcelona [Avinguda Diagonal, núm. 690-696, 08034 Barcelona (Barcelona)].
- Comensals (assistents al Congrés): aproximadament cinc-centes (500) persones.

El nombre exacte de comensals (assistents al Congrés) es comunicarà per part de la responsable del contracte al coordinador designat per l'empresa adjudicatària aproximadament quinze (15) dies abans de la jornada inaugural del Congrés (9 de juliol de 2025).

C) Presentació amb mobiliari i parament

C.1 L'empresa adjudicatària haurà de subministrar tot el material necessari per prestar el servei en les condicions establertes en aquest plec. En tot cas, aquest subministrament inclourà el següent material:

- Mobiliari necessari per la prestació dels serveis (taules, cadires, etc.).
- Parament necessari: coberteria / cristalleria / vaixel·la, estovalles de tela (negres / blanques, sense marques o logotips), decoració floral, etc.

		
<i>Pàgina 4 d'11</i>	<i>Plec de Prescripcions Tècniques</i>	<i>Maig 2025</i>

- Cartelleria: els menús dels àpats s'exposaren de manera visible en català. Així mateix, l'empresa contractista i, si escau, les empreses subcontractistes, han d'emprar, almenys, el català en els rètols, les publicacions, els avisos i en la resta de comunicacions de caràcter general que es derivin de l'execució de les prestacions objecte del contracte.

El contractista proporcionarà una descripció del menú que serveixi indicant, si s'escau, els ingredients de temporada, ecològics, de proximitat o socialment responsables emprats, així com els menús alternatius que s'hagin requerit. Igualment informarà dels al·lèrgens que continguin els plats dels aliments i begudes.

C.2 En el cas que, el material no sigui apropiat o defectuós, sempre que l'ACUP ho sol·liciti, es substituirà per altre material més apropiat per a la prestació del servei.

C.3 El present servei requerirà de muntatge i desmuntatge, la recollida dels elements del servei i residus generats. La coordinació del servei es farà de manera conjunta amb la responsable del contracte designada per l'ACUP i el personal de la Universitat de Barcelona designat a tal efecte.

D) Transport i distribució

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. 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 contenir els productes a la temperatura adequada i de manera que es pugui controlar aquesta temperatura.

		
<i>Pàgina 5 d'11</i>	<i>Plec de Prescripcions Tècniques</i>	<i>Maig 2025</i>

- **Servei de càtering per mitjà de distribució en calent**

Es realitza mantenint la cadena de calor en l'elaboració, emmagatzematge, conservació, transport i servei dels aliments amb els sistemes adequats. La temperatura d'emmagatzematge, conservació, transport i, en el seu cas, servei dels menjars de la línia calenta serà de 63°C.

Respecte al transport i distribució de la línia calent, en tant que l'elaboració dels menjars es faci a la seu de l'empresa contractista, per traslladar-los posteriorment a l'espai on es celebrarà el Congrés, el desplaçament d'un lloc a l'altre s'ajustarà als principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític), en els que es controlarà tot el procés des de la preparació de les matèries primes, tractament tèrmic, manteniment, transport i, per últim, la distribució i servei als assistents al Congrés.

- **Servei de càtering mitjançant distribució en fred**

El servei de càtering per mitjà del sistema de línia freda es realitza mitjançant l'execució successiva de les següents fases:

- Cuinat complet de les matèries primes, havent d'aconseguir temperatura de cocció i/o fritura que arribin al centre de l'aliment, especialment, en l'elaboració de carns, ous i peixos, amb la finalitat d'aconseguir la destrucció dels microorganismes patògens.
- Refredament o abastiment ràpid del menjar preparat, en el termini de temps més breu possible, de forma que la temperatura baixi de 4°C al centre de l'aliment.
- Envasat del menjar en barquetes o envasos termosegellats, en locals amb temperatura i pressió d'aire controlats, emmagatzematge i transport de menjar a menys de 4°C fins al lloc de consumició.
- Manteniment del producte en càmera frigorífica en el lloc de destí a menys de 4°C fins al moment del seu consum.

		
<i>Pàgina 6 d'11</i>	<i>Plec de Prescripcions Tècniques</i>	<i>Maig 2025</i>

- Regeneració o escalfament dels menjars preparats en el menor temps possible, de tal manera que s'assoleixi en el centre de l'aliment una temperatura igual o superior a 63°C.
- Consum en un període inferior a vint-i-quatre (24) hores des de la seva regeneració.

La caducitat màxima permesa des de la producció a les cuines centrals fins a la seva ingesta serà de tres (3) dies.

E) Dietes especials

El contractista es compromet a oferir, dins del preu ofert, esmorzars i menús de dinar adaptats a les necessitats dietètiques especials, al·lèrgies (lactosa o gluten) o requeriments relacionats amb aspectes culturals o religiosos. Altrament, l'empresa adjudicatària es compromet a oferir menús totalment vegetarians o vegans, si així es requerís.

L'ACUP, a través de la responsable del contracte, facilitarà informació, com a molt tard deu (10) dies hàbils abans del dia 9 de juliol de 2025, perquè l'empresa pugui adequar la proposta culinària final als esmentats requeriments.

F) Personal de servei

F.1 L'empresa adjudicatària haurà d'adscriure a l'execució del contracte l'equip de treball necessari perquè el servei es compleixi correctament i en les condicions establertes en aquest plec. Així doncs, el personal de sala (cambrers/es) que l'empresa contractista adscrigui per al muntatge, desmuntatge, servei i atenció dels assistents al Congrés, serà en quantitat suficient per tal que l'acte es desenvolupi de manera àgil, fluida i dins dels franges horàries, indicades en l'apartat B) d'aquest plec, reservades per l'ACUP per a la realització dels esmorzars i dinars.

		
<i>Pàgina 7 d'11</i>	<i>Plec de Prescripcions Tècniques</i>	<i>Maig 2025</i>

F.2 El personal que efectivament presti el servei, haurà de complir amb els següents requisits:

- Complir amb la normativa vigent sobre manipulació d'aliments.
- Cura en el tracte, cuidant la condícia, la bona presència, educació, etc., amb els assistents al Congrés i el personal de l'ACUP.
- Vestir correctament i uniformat d'acord amb la tasca a desenvolupar.

Els/Les cambrers/es adscrits/es a l'execució del present Contracte hauran d'emprar el català en les seves relacions amb els assistents al Congrés derivades de l'execució del contracte. Pel que fa als congressistes que provenguin de fora de Catalunya, els/les cambrers/es adscrits/es s'hi podran adreçar en castellà o anglès. Per tant, hauran de tenir un nivell bàsic d'anglès que els permeti la comprensió mínima de l'idioma amb els assistents.

Serà responsabilitat de l'entitat adjudicatària el compliment de les obligacions fiscals, laborals i de Seguretat Social d'aquells professionals adscrits a l'execució d'aquest contracte.

G) Seguretat alimentària

El contractista ha 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, que inclou els següents textos normatius:

- *Reglament (CE) n.º 178/2002 del Parlament Europeu, de 28 de gener del 2002, pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.*
- *Reglament (CE) n.º 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.*

		
Pàgina 8 d'11	Plec de Prescripcions Tècniques	Maig 2025

- *Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.*
- *Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.*

El contractista ha de disposar de l'informe favorable de supervisió completa del sistema d'autocontrol emès pels serveis oficials de control competents durant tota la vigència del contracte, així com realitzar tots els controls, registres i verificacions que estiguin establerts en el sistema d'autocontrol APPCC, circumstàncies que acreditarà sempre que li sigui requerit per l'ACUP.

Ha de disposar, així mateix, de la relació d'al·lèrgens existents en els productes oferts i el protocol a complir en cas de possible intoxicació alimentària.

H) Gestió de residus

El contractista ha de complir amb la legislació relacionada amb abocaments i residus, que serà d'obligat compliment i en tot cas tindrà l'obligació de separar els residus de forma selectiva, diferenciant entre envasos, paper, cartró, vidre i matèria orgànica i rebuig generats.

I) Higiene i neteja

L'empresa adjudicatària cuidarà al màxim les condicions higièniques i de neteja, tant del personal al seu càrrec com del parament de cuina, vaixelles, estovalles, towallons, cristalleries, màquines i utensilis. A tal efecte, s'haurà d'estar a allò que disposa la normativa d'aplicació indicada a l'apartat g) d'aquest plec.

La neteja de maquinària, cuina i demás dependències necessàries per a la prestació del servei, així com els materials necessaris per portar-la a terme, seran

		
<i>Pàgina 9 d'11</i>	<i>Plec de Prescripcions Tècniques</i>	<i>Maig 2025</i>

per compte de l'empresa adjudicatària, que haurà de mantenir el nivell d'higiene exigible ajustant-se en tot moment a allò establert en el present plec.

Amb l'objectiu de garantir la higiene absoluta en el servei i manipulació dels aliments, el contractista acreditarà sempre que sigui requerit la vigència dels contractes de manteniment de les instal·lacions on es preparen els menús i càterings (desinfecció, desinsectació i desratització).

J) Altres obligacions de l'adjudicatari

- De conformitat amb el previst als articles 1.2 i 7.2 del *Decret 121/2013, de 26 de febrer, pel qual es regulen els fulls oficial de queixa, reclamació i denúncia en les relacions de consum*; haurà de disposar de fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia, d'acord amb el model inclòs a l'annex del precitat Decret, per lliurar-los als assistents del Congrés que ho sol·licitin. A més, l'adjudicatari haurà d'informar sobre l'existència i disponibilitat dels fulls oficials a tota la informació comercial documentada que faciliti a les esmentades persones consumidores.
- L'empresa adjudicatària designarà un coordinador que serà l'interlocutor amb l'ACUP. Aquesta persona es reunirà amb el personal responsable de l'ACUP amb la freqüència que es determini i sempre que calgui. Aquestes trobades, que es podran fer per mitjans telemàtics, tindran la finalitat de poder organitzar el servei i garantir-ne el bon funcionament. El coordinador de l'empresa adjudicatària serà el responsable de la feina de l'equip humà i del seguiment continuat del servei, supervisant qualitat, objectius i, si cal, corregint possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats.

L'empresa que resulti adjudicatària del Contracte haurà de realitzar com a mínim una visita a l'espai del vestíbul central i passadissos de l'edifici número 696 de la Facultat d'Economia i Empresa de la Universitat de

		
<i>Pàgina 10 d'11</i>	<i>Plec de Prescripcions Tècniques</i>	<i>Maig 2025</i>

Barcelona, indret on es prestarà el servei, a efectes de preparar-lo i conèixer la instal·lació.

- L'empresa adjudicatària posarà a disposició de la responsable del contracte designada per l'ACUP un número de telèfon disponible durant la celebració de l'esdeveniment.

K) Prevenció de riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà de complir les obligacions establertes en la normativa sobre prevenció de riscos laborals. De la mateixa, l'ACUP exigirà dit compliment, poden sol·licitar a l'empresa tota la documentació acreditativa al respecte.

Obligacions de l'empresa adjudicatària en matèria de prevenció de riscos laborals:

- Elaboració d'un Pla de Prevenció de Riscos Laborals, avaluació de riscos i planificació preventiva pels serveis contractats.
- Proveir als seus treballadors dels mitjans necessaris per l'exercici de les seves funcions, que assegurin la seva seguretat i salut, responsabilitzant-se dels danys que produeixin a aquests o tercers. Per tant, l'empresa adjudicatària adoptarà les mesures necessàries per tal que els equips de treball siguin adequats per a la feina a realitzar i convenientment adaptats a aquest efecte, de manera que garanteixin la seguretat i la salut dels treballadors.
- Lliurament dels equips de protecció individual per l'acompliment de les funcions assignades.
- Realització de cursos formatius en matèria de prevenció de riscos laborals, tant de caràcter general com específic de les funcions recollides en el present contracte.
- Compliment de les obligacions sobre coordinació de les activitats empresarials, recollides a l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals.

		
<i>Pàgina 11 d'11</i>	<i>Plec de Prescripcions Tècniques</i>	<i>Maig 2025</i>

L) Direcció i inspecció de l'execució del contracte

L'òrgan de contractació designarà una persona que assumirà la responsabilitat del control de qualitat, seguiment i coordinació del servei prestat per l'empresa adjudicatària, amb la qual tractarà directament assumptes relacionats amb el servei ofert. Aquesta persona serà l'encarregada de fer els requeriments a l'adjudicatari en els supòsits que els horaris, la quantitat, la qualitat exigida dels menjars, etc., no s'ajustin a l'establert en el present plec. En aquest cas, l'adjudicatari haurà de fer les correccions pertinents als efectes de l'adequada prestació del servei.

Tenint en compte la curta durada del servei, al final de mateix s'analitzaran el nivell de compliment del contracte i el nivell de qualitat objectiu aconseguit.

Barcelona, 19 de maig de 2025

Nia Solé Robes

Cap de la Secretaria

Associació Catalana d'Universitats Públiques