



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

Índex de continguts

1.	Objecte del contracte i característiques del servei.....	2
2.	Operativa del servei	2
3.	Control de qualitat	4
4.	Tipus de càtering	7



1. Objecte del contracte i característiques del servei

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de càterring per a jornades, presentacions, inauguracions i diversos actes institucionals organitzats per l'Institut Municipal d'Hisenda de Barcelona.

El servei inclou, de forma general:

- Preparació, elaboració i transport, en condicions adequades, de tots els elements necessaris.
- Muntatge i recollida, amb adaptació a l'espai i infraestructura disponible.
- Aportació de maquinària necessària (fred/calor).
- Servei de cambrers.
- Material de parament necessari.

L'adjudicatari haurà de coordinar-se amb l'Institut Municipal d'Hisenda per adaptar els mitjans materials i personals a cada acte, garantint la qualitat i adequació del servei.

2. Operativa del servei

Calendari i horari de prestació del servei

Els serveis sol·licitats, de caràcter puntual i sota demanda, es prestaran, amb caràcter general, en dies laborables al llarg dels dotze (12) mesos de l'any, aproximadament dins la franja horària compresa entre les 9:00 i les 18:00 hores.

Pel que fa als aperitius nadalencs, aquests es duran a terme, aproximadament, entre les 13:00 i les 15:00 hores.

Fase d'encàrrec

- El departament de l'Institut Municipal d'Hisenda que requereixi el càterring el sol·licitarà al responsable del contracte, definint: espai, dia i hora en el que s'ha de servir el càterring, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei, número d'assistents, tipus de servei seleccionat i franja horària de recollida.
- El responsable validarà la petició i la traslladarà a l'empresa contractista.
- El contractista prestarà el servei si la petició es tramita amb almenys:
 - 5 dies naturals d'antelació (≤ 50 persones)
 - 7 dies naturals d'antelació (> 50 persones)

L'empresa adjudicatària proporcionarà a l'Institut la proposta de servei, tantes vegades que siguin necessàries fins al vistiplau del departament.

En aquesta proposta, l'empresa adjudicatària també ha de detallar tant les qualitats del menjar com l'organització dels recursos de personal de reforç i de material i, en cas que es sol·licitin menús especials, incloure la seva descripció.



Aquestes propostes han d'ésser generals i flexibles perquè la composició del menú es pugui adaptar a les necessitats i la idiosincràsia de cada sol·licitud de servei en concret.

Així mateix es podrà requerir de l'empresa adjudicatària justificació documental de la procedència o destinació tant dels productes a subministrar o servir com de tots els mitjans materials a utilitzar en la prestació del servei.

Prestació del servei

- El contractista garantirà transport, muntatge, parament, maquinària de manteniment i personal de cambrers necessari.
- Desmuntatge i recollida en un màxim d'una hora després de l'acte.
- El personal haurà d'anar degudament uniformat.
- El responsable de l'Institut Municipal d'Hisenda controlarà el correcte desenvolupament del servei i podrà elaborar informe d'incidències.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de realitzar la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei (tret que les condicions de l'espai requereixen altre moment de retirada, a la qual cosa l'empresa adjudicatària s'haurà d'adaptar).

Condicions generals del servei

Els serveis de càterring es realitzaran segons la tipologia i necessitats dels diferents actes i esdeveniments (coffee break complet, coffee break només begudes, serveis d'aigües i aperitiu especial de Nadal).

El personal del càterring (cambrers/es) serà adient, uniformat d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració, i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada del càterring.

El servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran al públic, hauran de ser d'un nivell alt de servei i qualitat.

Actuacions posteriors a l'acte o esdeveniment:

Fins que la persona responsable designada per l'Institut no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa adjudicatària no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat. Amb el producte sobrant, el responsable determinarà la seva destinació.

Un cop finalitzat l'acte o esdeveniment que ha donat lloc a l'objecte del servei, l'empresa adjudicatària està obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions i deixalles, deixant l'espai lliure per a la seva posterior utilització.



3. Control de qualitat

L'adjudicatari haurà d'acreditar la inscripció al Registre Sanitari corresponent o disposar de llicència suficient, i aplicar un sistema d'autocontrol segons l'APPCC, d'acord amb el Reglament (CE) 178/2002 i el Reglament 852/2004.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir especial cura en protegir eficaçment els aliments, des de la seva recepció fins als punts de consum, contra tot risc de deteriorament o contaminació, adoptant un protocol de mesures necessàries adequat, que inclourà entre d'altres:

- el personal estarà uniformat de forma adient i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat.
- no es podran depositar efectes personals, ni roba en les zones de manipulació d'aliments.
- l'empresa adjudicatària es farà responsable del servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càterring com per exemple: coberteria, cristalleria, vaixel·la, estovalles, etc. De la mateixa manera, l'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les eines utilitzades pel servei de càterring i l'única encarregada del manteniment dels elements necessaris per a l'execució del servei.

Qualitat dels productes

- L'aigua sempre serà embotellada i servida en envàs de vidre.
- Els caves seran de proximitat, amb el distintiu "Denominació d'origen" (DO) i "Denominació d'origen qualificada" (DOQ) o equivalent.
- L'oli utilitzat serà en tot cas d'oliva (en fred o en calent) no reutilitzat.

Vaixel·la, coberteria i parament de taules

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar parament reutilitzable (safates, plats, gots, coberts, estovalles, tovallons....).

En cas excepcional d'haver d'utilitzar vaixel·la o coberteria d'un sol ús (plats i coberts), farà servir estris compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent. Aquest ús haurà de ser autoritzat per l'Institut, prèviament al servei.

L'empresa adjudicatària no està autoritzada a incloure llegendes ni anagrames comercials a les estovalles, tovallons o qualsevol material que aporti.

Neteja/recollida de residus

L'empresa adjudicatària es compromet a llençar els residus de manera selectiva:

- paper i cartró
- envasos lleugers: plàstics, llaunes i brics
- vidre
- matèria orgànica
- rebuig



- olis alimentaris

L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte criteris de reducció de l'impacte que generen els residus, per exemple evitant ús d'envasos innecessaris, o d'un sol ús, o de plàstic, etc. i assegurant-se que els envasos de les begudes són fets de materials reciclables.

Les bosses d'escombraries que s'utilitzin han de tenir com a matèria prima plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. El producte ha de complir els requeriments de la norma UNE_EN 13592:2003 +A1:2007 de sacs de plàstic per a recollida de brossa domèstica o equivalent.

Formació del personal i el procediment de bones pràctiques

L'empresa adjudicatària haurà de:

- fer una formació continuada al personal en relació a:
 - la correcta manipulació dels productes i la maquinària.
 - la recollida selectiva dels residus i el desenvolupament de bones pràctiques en la prevenció i gestió de residus propis.
 - l'origen i qualitat ambiental dels aliments.
- implementar mesures aplicades per 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.
- assegurar que el personal de cuina que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment.

Personal encarregat de l'execució del contracte:

L'empresa adjudicatària haurà de nomenar una persona responsable de l'execució del servei, que rebrà directament les instruccions de l'Institut Municipal d'Hisenda. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte i estar present per a les prestacions dels serveis, encarregant-se de que es realitzin de forma correcta.

La coordinació de les tasques encarregades es farà via e-mail, telefònica o telemàtica (o assimilables, que n'assegurin la immediatesa). Per aquest motiu, l'empresa adjudicatària facilitarà les eines tècniques necessàries a aquesta persona designada (com ara una adreça electrònica i un telèfon mòbil, entre d'altres possibilitats) per atendre totes les consultes i comandes de treball, així com vetllar pel compliment dels criteris de sostenibilitat.



L'empresa adjudicatària haurà de vetllar perquè la disponibilitat de la persona designada abasti tots els dies feiners de l'any, sense excepció, segons calendari vigent de festivitats a la ciutat de Barcelona (l'únic calendari vàlid d'aplicació en les comandes sorgides d'aquest contracte) en una franja horària de 9 a 20 h.

Aquesta persona haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies dels actes, que determinen especificitats d'actuacions, atendrà i resoldrà qualsevol tipus d'incidència que afecti a la seva execució, i facilitarà la informació que es sol·liciti. En tots els casos, per a l'execució d'aquest contracte l'empresa adjudicatària es sotmetrà a les directrius que marqui l'Institut.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a l'Institut la/es persona/es encarregada/es de donar compliment al contracte, identificada/es amb nom, cognoms i càrrec.

L'empresa adjudicatària assumirà la direcció tècnica del personal que aporti per dur-lo a terme, així com la totalitat de les remuneracions salarials, de cotització a la seguretat social i d'altres contribucions socials que els pugui correspondre per la legislació i el conveni col·lectiu vigent en el sector. En aquest sentit l'Institut Municipal d'Hisenda, queda eximit de qualsevol responsabilitat en no assumir ni contraure cap vincle laboral, jurídic o de qualsevol altre gènere, inclòs l'econòmic, i fins i tot en el cas que l'adjudicatari adopti mesures respecte dels seu personal per causa del compliment o interpretació del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària es farà 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. També assumirà la coordinació amb els responsables dels espais on tinguin lloc el servei, pel que fa als accessos de personal, materials i vehicles; horaris de càrrega i descàrrega; horaris de muntatge i desmuntatge, etc.

En virtut d'aquesta centralització i coordinació, la totalitat de despeses, incloses les remuneracions salarials i de cotització a la seguretat social del personal que hi participi, seran per compte i càrrec exclusiu de l'empresa contractista.

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb les disposicions de la normativa general i autonòmica sobre riscos laborals.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme la prestació objecte del contracte amb la deguda diligència i assumir, entre d'altres, les obligacions següents:

- Destinar al servei tot el personal especialitzat necessari i suficient pel correcte desenvolupament de l'objectiu i les tasques encomanades.
- Designar una coordinació adient per canalitzar les relacions derivades d'aquest contracte.
- El contractista designarà una persona de contacte amb un telèfon mòbil, durant l'horari d'execució del contracte, per possibles incidències.



- Comunicar qualsevol incidència que pugui lesionar, perjudicar o entorpir el funcionament del servei.

4. Tipus de càtering

El càlcul del pressupost s'ha fet tenint en compte l'estimació del nombre de diverses jornades i actes institucionals, que requereixen un servei de càtering, i en base als preus de mercat actuals i al tipus de servei (coffee break complet, coffee break només begudes, servei d'aigües, aperitiu especial de Nadal) i nombre aproximat de comensals que poden assistir a cadascun d'aquests esdeveniments, segons taula de preus unitaris. Cada comanda s'ajustarà a les necessitats concretes del servei (nombre final de persones, etc.)

El preu dels serveis és sense IVA i inclou el preu per comensal i totes les despeses necessàries per a dur a terme el servei:

- Personal
- Mobiliari (taules, cadires, barres, elements de suport, elements nadalencs, etc.)
- Estris (de cuina, coberts, vaixelles, tovalles, tovallons, cristalleria, etc.)
- Elements per facilitar un servei net i eficient (papereres, contenidors, etc.)
- Transport que garanteixi el nivell de prestacions.
- Muntatge i presentació
- Desmuntatge
- Neteja i recollida selectiva dels residus generats
- D'altres considerats com a necessaris per al servei