



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS (PPTP) DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU MIXT DE SERVEI I SUBMINISTRAMENT DEL CÀTERING PEL PERSONAL DELS COSSOS DE SEGURETAT, D'EMERGÈNCIES I BRIGADA MUNICIPAL I PEL PERSONAL DELS CONCERTS 'BARRAQUES DE PATUM' DURANT LES FESTES DE LA PATUM

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte té com a objecte l'elaboració, transport i lliurament del càtering pel personal dels cossos de seguretat, d'emergències i Brigada municipal i pel personal dels concerts 'Barraques de Patum' durant els cinc dies principals de les festes de La Patum (dimecres, dijous, divendres, dissabte i diumenge de la setmana de Corpus, que és de calendari variable anualment).

S'estima el següent nombre de serveis a prestar, diferenciant entre esmorzar, dinar i sopar, d'acord amb els serveis prestats en els darrers anys:

Taula 1. Nombre de serveis a prestar (unitats) per dia de lliurament

Dia	Esmorzar	Dinar	Sopar
Dimecres de La Patum	-	15	130
Dijous de La Patum	15	40	174
Divendres de La Patum	15	40	150
Dissabte de La Patum	15	40	205
Diumenge de La Patum	15	40	136
TOTAL	60	175	795

A més de l'elaboració, transport i lliurament del càtering, el present contracte contempla el subministrament, incloent el transport, del mobiliari necessari per a conservar i consumir els àpats lliurats.

2.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI I SUBMINISTRAMENT DEL CÀTERING

L'esmorzar consisteix en un entrepà, amb un panet o tros de barra de pa de 250 grams mínim, sucats amb tomàquet i oli d'oliva, més embotit o formatge o truita, que pot ser fred o calent; i cafès, infusions, llet, sucre i sacarina.

El dinar consisteix en un primer i un segon plat cuinat calent més postres; i panet o tros de barra de pa de 50 grams mínim.

El sopar consisteix en un primer i un segon plat cuinat calent més postres; i panet o tros de barra de pa de 50 grams mínim. Per necessitats puntuals del servei, un nombre minoritari de menús podran ser canviats per entrepans.

Els primers poden incloure pasta, arròs, llegum o verdura com a ingredient principal. Els segons poden incloure carn, peix o ous pasteuritzats com a ingredient principal i han de dur sempre un acompanyament.





No es preveu el subministrament de begudes.

Dels cinc dinars i els cinc sopars a subministrar, en cadascun s'incorporarà un ingredient o producte amb distintius de qualitat. Amb l'objectiu de valorar productes que aportin un valor extra en termes de sabor, origen i qualitat, es valorarà la inclusió en els menús de productes que continguin distintius de qualitat, tals com productes amb denominació d'origen protegida, productes ecològics, indicacions geogràfiques protegides, marca Q, producció integrada, pa de pagès o fleca artesana (o altres equivalents de similars característiques).

Les tècniques de cocció, en tots els casos, han de ser saludables i basades en la dieta mediterrània. S'entén per dieta mediterrània, d'acord amb el Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, aprovat per l'Acord del Govern de la Generalitat de Catalunya en data 16 de juny de 2015, el 'patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les coccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques/magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Per les seves característiques, és considerada una de les més saludables del món segons els científics'.

Per cuinar i amanir s'utilitzarà oli d'oliva i només per als fregits s'utilitzarà oli de gira-sol.

Dels cinc dinars i els cinc sopars a subministrar, com a mínim en cinc s'inclourà fruita fresca, hortalisses o verdura de temporada.

Dels cinc dinars i els cinc sopars a subministrar, com a mínim en dos s'inclourà peix fresc blanc o blau com a segon plat.

Dels cinc dinars i els cinc sopars a subministrar, com a màxim en tres s'inclourà com a segon plat fregits, ja sigui com a plat principal o com a acompanyament.

Hi haurà una opció per a vegans, una altra opció per a indisposicions esporàdiques, unes altres opcions per a casos mèdics com ara diabetis, al·lèrgies o intoleràncies i una opció per motius religiosos.

Amb una antelació màxima de 24 hores abans de la prestació de cada servei, el responsable del contracte confirmarà el nombre de serveis a prestar, així com el nombre de serveis amb necessitats específiques d'acord amb el paràgraf anterior.

El lliurament dels esmorzars es farà diàriament entre les 7.00 i les 7.30 hores.

El lliurament dels dinars es farà diàriament entre les 12.00 i les 13.00 hores.

El lliurament dels sopars es farà:

- El dimecres i el dissabte entre les 18.00 i les 18.30 hores.
- El dijous, el divendres i el diumenge entre les 19.00 i les 19.30 hores.

Els llocs de lliurament del càtering seran l'antiga Casa de La Patum i la prefectura de la





Policia Local (plaça Doctor Saló de Berga), principalment, i l'espai habilitat per als concerts 'Barraques de Patum' (plaça Cim d'Estel·la de Berga), amb la següent distribució estimativa:

Taula 2. Nombre de serveis a prestar (unitats) per dia i lloc de lliurament

Dia	Lloc	Esmorzar	Dinar	Sopar
Dimecres de La Patum	Antiga Casa de La Patum	-	-	110
	Prefectura de la Policia Local	-	15	20
	Concerts 'Barraques de Patum'	-	-	-
	Total	-	15	130
Dijous de La Patum	Antiga Casa de La Patum	15	25	116
	Prefectura de la Policia Local	-	15	18
	Concerts 'Barraques de Patum'	-	-	40
	Total	15	40	174
Divendres de La Patum	Antiga Casa de La Patum	15	25	86
	Prefectura de la Policia Local	-	15	18
	Concerts 'Barraques de Patum'	-	-	46
	Total	15	40	150
Dissabte de La Patum	Antiga Casa de La Patum	15	25	112
	Prefectura de la Policia Local	-	15	18
	Concerts 'Barraques de Patum'	-	-	75
	Total	15	40	205
Diumenge de La Patum	Antiga Casa de La Patum	15	25	118
	Prefectura de la Policia Local	-	15	18
	Concerts 'Barraques de Patum'	-	-	-
	Total	15	40	136
TOTAL		60	175	795

Els vehicles destinats al transport del càtering hauran de complir amb la normativa establerta respecte a les condicions d'higiene (temperatura, protecció i neteja).

3.- CARACTERÍSTIQUES DEL SUBMINISTRAMENT DEL MOBILIARI

El mobiliari a subministrar per a la conservació i consum dels àpats i que caldrà distribuir entre els llocs de lliurament abans esmentats és el següent:

Taula 3. Nombre de mobiliari a subministrar (unitats)

Mobiliari	Unitats
Armari de 20 suports de vapor	1
Armari de 17 suports de vapor	1
Armari de 10 suports de vapor	5
Frigorífic vertical (1,85x0,62 m o similar)	4
Reixeta Inox 65x35 cm (armaris)	75
Cafetera elèctrica	2
Vaixella ceràmica i cobrateria d'acer inoxidable, incloent gots de vidre, i estovalles i tovallons d'un sol ús	1.030, tenint en compte la distribució entre esmorzars, dinars i sopars i que, per tant, les necessitats de vaixella i cobrateria són diferents

La taula anterior és estimativa, d'acord amb el subministrament realitzat en els darrers anys. En tot cas, l'empresa adjudicatària haurà d'adequar el mobiliari a subministrar a les necessitats reals del nombre de serveis a prestar (unitats).

El lliurament del mobiliari (armaris, frigorífics, reixetes i cafeteres) es durà a terme el dimecres de La Patum a partir de les 7.00 i fins a les 10.00 hores, i es retirarà el dilluns





següent a la finalització de La Patum a partir de les 10.00 i fins a les 14.00 hores.

El lliurament de la vaixel·la ceràmica i coberteria d'acer inoxidable i les estovalles i toval·lons d'un sol ús es durà a terme diàriament, juntament amb el subministrament del càter·ing. El personal que entregui el càter·ing es responsabilitzarà de retirar la vaixel·la i coberteria utilitzada o bruta. El dilluns següent a la finalització de La Patum a partir de les 10.00 i fins a les 14.00 hores es retirarà tot el material restant, tant l'utilitzat o brut com el net.

4.- REQUISITS LEGALS

Les empreses que concorrin a la licitació han de disposar de les llicències, registres i permisos establerts per normativa per a exercir l'activitat de càter·ing, d'entre els quals:

- Autorització sanitària i Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), que garanteix que les instal·lacions i els processos compleixin les normes d'higiene i seguretat alimentària (Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris).
- Certificat de manipulació d'aliments de tot el personal que tingui contacte o manipuli els aliments.

Berga, datat i signat electrònicament.

