

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DE L'ACORD MARC: SERVEI DE CÀTERING DE LA FUNDACIÓ POLITÈCNICA DE CATALUNYA

1. Objecte

Constitueix l'objecte d'aquest plec definir els requisits tècnics que ha de regir la prestació del servei de càtering de la Fundació Politècnica de Catalunya (FPC) a dins o fora de les seves instal·lacions, dividit en els lots següents:

Lots i Objecte:

1. Servei de coffee break
2. Servei de coffee break complet
3. Servei de càtering (dinar o sopar) que requereixen incloure la restauració per als assistents
4. Servei de càtering executiu (dinar o sopar) que requereixen incloure la restauració per als assistents
5. Servei de càtering de celebració (dinar o sopar) que requereixen incloure la restauració per als assistents

Codi CPV comú: 55300000-3 Serveis de restaurant i de subministrament de menjar.

L'àmbit objectiu del contracte és el servei de càtering que hagi d'encarregar l'FPC en l'exercici de l'activitat acadèmica i institucional.

Tindran la consideració d'instal·lacions de l'FPC, tant a les seves dues seus: carrer de Badajoz, 73, 08005 Barcelona, i carrer de la Igualtat, 33, 08222 Terrassa, així com tots els campus de la UPC que consten en: <https://www.upc.edu/ca/la-upc/campus-i-implantacio-al-territori>

2. Descripció dels serveis

2.1. Lot 1: Coffee break

- Període: Durant tot l'any.
- Horari: Entre les 9:30 i les 20 h.
- Sessions anuals: Entorn de 60 coffee break.
- Comensals per sessió: Aproximadament 25.
- Components:
 - Beguda (segons s'indiqui a cada sol·licitud):
 - Cafès i infusions
 - Llet i begudes vegetals
 - Sucs variats
 - Aigües minerals
- Preparació: Muntatge i desmuntatge.
- Serveis addicionals: Paraments, decoració i servei de sala a determinar.
- Preu unitari (rang de referència recomanat): 4-5 €/persona, IVA no inclòs.
- Tarifa de servei: 15€, IVA no inclòs, en cas que s'efectués fora de les instal·lacions de l'FPC i els campus UPC.
- Execució del servei: La petició es farà regularment amb una antelació, com a mínim, de 5 dies naturals i es confirmarà el nombre d'assistents 24 hores abans del servei.

En cas que el servei s'hagi de prestar fora de les instal·lacions de la Fundació Politècnica de Catalunya s'avisarà a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 5 dies naturals d'antelació, indicant ubicació, accessos i persona de contacte en el lloc on s'oferirà el servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 30 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de realitzar-la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei, deixant l'espai en les mateixes condicions que va ser lliurat.

2.2. Lot 2: Coffee break complet

- Període: Durant tot l'any.
- Horari: Entre les 9:30 i les 20 h.
- Sessions anuals: Entorn de 60 coffees break.
- Comensals per sessió: Aproximadament 25.
- Components:
 - Beguda (segons s'indiqui a cada sol·licitud):
 - Cafès i infusions
 - Llet i begudes vegetals
 - Sucs variats
 - Aigües minerals
 - Menjar:
 - 2 pastes dolces o 2 pastes salades per persona
 - 1 entrepà (embotit o truita) per persona.
- Preparació: Muntatge i desmuntatge.
- Serveis addicionals: Paraments, decoració i servei de sala a determinar.
- Preu unitari (rang de referència recomanat): 7-8 €/persona, IVA no inclòs.
- Tarifa de servei: 20 €, IVA no inclòs, en cas que s'efectués fora de les instal·lacions de l'FPC i els campus UPC.
- Execució del servei: La petició es farà regularment amb una antelació, com a mínim, de 5 dies naturals i es confirmarà el nombre d'assistents 24 hores abans del servei.

En cas que el servei s'hagi de prestar fora de les instal·lacions de la Fundació Politècnica de Catalunya s'avisarà a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 5 dies naturals d'antelació, indicant ubicació, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 30 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de realitzar la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei, deixant l'espai en les mateixes condicions que va ser lliurat.

2.3. Lot 3: Càtering (dinar o sopar) que requereixen incloure la restauració per als assistents.

- Període: Durant tot l'any.
- Horari: Entre les 13:00 i les 17:00 h.
- Sessions anuals: Entorn a 100 càterings.
- Comensals per sessió: Aproximadament 28.
- Components:
 - Menjar:
 - Menú de dos plats (mínim dues opcions) i postres.

- Beguda (segons s'indiqui a cada sol·licitud):
 - Refrescos variats i sucs
 - Vi blanc o negre
 - Cerveses amb i/o sense alcohol
 - Aigües minerals
 - Cafès i infusions
- Preparació si escau: Muntatge i desmuntatge.
- Paraments i servei de sala, si escau: Paraments, decoració i servei de sala a determinar.
- Preu unitari (rang de referència recomanat): 18-21 €/persona, IVA no inclòs.
- Tarifa de servei: 20 €, IVA no inclòs, en cas que s'efectués fora de les instal·lacions de l'FPC i els campus UPC.
- Execució del servei: La petició es farà regularment amb una antelació, com a mínim, de 5 dies naturals i es confirmarà el nombre d'assistents 24 hores abans del servei.

En cas que el servei s'hagi de prestar fora de les instal·lacions de la Fundació Politècnica de Catalunya s'avisarà a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 5 dies naturals d'antelació, indicant ubicació, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 30 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de realitzar la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei, deixant l'espai en les mateixes condicions que va ser lliurat.

2.4. Lot 4: Càtering executiu (dinar o sopar) que requereixen incloure la restauració per als assistents.

- Període: Durant tot l'any.
- Horari: Entre les 13:00 i les 17:00 h.
- Sessions anuals: Entorn de 40 càterings.
- Comensals per sessió: Aproximadament 28.
- Components:
 - Menjar:
 - Menú de dos plats (mínim dues opcions) i postres.
 - Beguda (segons s'indiqui a cada sol·licitud):
 - Refrescos variats i sucs
 - Vi blanc, negre i/o cava.
 - Cerveses amb i/o sense alcohol
 - Aigües minerals
 - Cafès i infusions
- Preparació si escau: Muntatge i desmuntatge.
- Paraments i servei de sala, si escau: Paraments, decoració i servei de sala a determinar.
- Preu unitari (rang de referència recomanat): 43-46 €/persona, IVA no inclòs.
- Tarifa de servei: 20 €, IVA no inclòs, en cas que s'efectués fora de les instal·lacions de l'FPC i els campus UPC.
- Execució del servei: La petició es farà regularment amb una antelació, com a mínim, de 5 dies naturals i es confirmarà el nombre d'assistents 24 hores abans del servei.

En cas que el servei s'hagi de prestar fora de les instal·lacions de la Fundació Politècnica de Catalunya s'avisarà a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 7

dies naturals d'antelació, indicant ubicació, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 30 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de realitzar la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei, deixant l'espai en les mateixes condicions que va ser lliurat.

2.5. Lot 5: Càtering de celebració (dinar o sopar) que requereixen incloure la restauració per als assistents.

- Període: Durant tot l'any.
- Horari: Entre les 19:00 i les 23:00 h.
- Sessions anuals: Entorn a 20 càterings .
- Comensals per sessió: Aproximadament 28.
- Components:
 - Menjar:
 - 2 pastes salades o 2 aperitius (cruixents vegetals, fruits secs i olives)
 - Menú de dos plats (mínim dues opcions) i postres.
 - Beguda (segons s'indiqui a cada sol·licitud):
 - Refrescos variats i sucs
 - Vi blanc, negre i/o cava.
 - Cerveses amb i/o sense alcohol
 - Aigües minerals
 - Cafès i infusions
- Preparació si escau: Muntatge i desmuntatge.
- Paraments i servei de sala, si escau: Paraments, decoració i servei de sala a determinar.
- Preu unitari (rang de referència recomanat): 50-52 €/persona, IVA no inclòs.
- Tarifa de servei: 20 €, IVA no inclòs, en cas que s'efectués fora de les instal·lacions de l'FPC i els campus UPC.
- Execució del servei: La petició es farà regularment amb una antelació, com a mínim, de 5 dies naturals i es confirmarà el nombre d'assistents 24 hores abans del servei.

En cas que el servei s'hagi de prestar fora de les instal·lacions de la Fundació Politècnica de Catalunya s'avisarà a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 7 dies naturals d'antelació, indicant ubicació, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 30 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de realitzar la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei, deixant l'espai en les mateixes condicions que va ser lliurat.

IMPORTANT: En cas de serveis de restauració que s'hagin d'executar fora de les instal·lacions de l'FPC, el servei haurà de complir els següents requisits:

- El temps de durada del servei, incloent-hi el desplaçament des de qualsevol de les instal·lacions de l'FPC o el centre de formació informat per l'FPC dins les inclosos en <https://www.upc.edu/ca/la-upc/campus-i-implantacio-al-territori>, no podrà superar 1,5 hores.

- Lots d'aplicació: 3 i 4.
- L'empresa homologada haurà de proporcionar a l'FPC, el menú amb una antelació màxima de 24 hores; aquest període, excepcionalment, podrà ser inferior atenent la casuística del servei i se n'informarà a l'empresa homologada.
Lots d'aplicació: 3, 4 i 5.
- Com a norma general, l'FPC haurà de confirmar l'elecció dels plats a l'empresa homologada i escollirà segons indica el plec, amb una antelació de 24 hores prèvies a la realització del servei; excepcionalment, podrà ser inferior atenent a la casuística del servei i se n'informarà a l'empresa homologada.
Lots d'aplicació: 3, 4 i 5.
- Les instal·lacions de l'empresa homologada, en cas que el servei es presti fora de les instal·lacions de l'FPC o de <https://www.upc.edu/ca/la-upc/campus-i-implantacio-al-territori>, haurà d'adequar-se al nombre i característiques dels comensals (característiques socioeconòmiques, al·lèrgies, intoleràncies, varietat del producte, etc.), prèvia comunicació de l'FPC, amb una antelació prèvia d'1 hora a la realització del servei.
Lots d'aplicació: 3, 4 i 5.

IMPORTANT: Els imports indicats per a tots els lots com a *Preu unitari (rang de referència recomanat)* s'han definit d'acord als serveis rebuts per l'FPC el darrer exercici econòmic i en cap cas, són vinculants per als proposants; tenint en tot cas, només la consideració de valor de referència.

Així els preus unitaris màxims fixats en el Quadre de Característiques de l'Acord Marc i el Plec de Clàusules Administratives Particulars que regulen l'Acord Marc on s'indica el preu unitari màxim sí són vinculants als efectes de presentació d'ofertes.

3. Definicions i característiques del servei aplicables a tots els lots

3.1. Lloc de prestació

Els serveis es prestaran principalment a qualsevol dels edificis de l'FPC i/o dels campus de la UPC, que es detallen a: <https://www.upc.edu/ca/la-upc/campus-i-implantacio-al-territori>

3.2. Valor nutricional

Tots els menús s'han d'elaborar assessorats per un/a nutricionista.

Es prioritzarà l'ús d'oli d'oliva verge com a font de greix en l'elaboració dels preparats, evitant d'altres greixos com la mantega i la margarina.

Amb caràcter general, s'optarà per preparacions culinàries que no requereixin l'addició de gran quantitat de greix sempre que sigui possible (cremes, llard, margarines, mantegues o una gran quantitat d'oli), fent ús de tècniques culinàries com ara les coccions alimentàries a vapor, forn, graella, saltat, planxa, etc.

Inclouran aperitius fets preferiblement amb farines integrals i reduint al màxim els aliments processats i ultraprocessats, rics en sal, tipus aperitius salats com patates xips i similars, embotits, galetes, salses, conserves, etc.

Els menús limitaran i reduiran l'oferta de productes amb farina (pa), pastisseria, brioixeria i productes amb un alt contingut de sucres simples.

3.3. Presentació sense paraments

En el Coffee break i el Coffee break complet, lots 1 i 2, es podrà requerir que el servei es presti en modalitat de self service, és a dir que com a mínim les peces es presentin una o varies safates, i es lliuri coberteria i plats.

En els serveis que no es facin sota la modalitat de self service, es requereix que el càtering es presenti en safates, caixes o altre emplatat imprescindible d'aspecte sobri, que permeti el servei directe als comensals, sempre que aquests no es prestin en el domicili de l'empresa.

El material utilitzat no podrà contenir plàstics d'un sol ús i seran compostables (d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001) o equivalents (reciclables, orgànics).

3.4. Presentació amb paraments i mobiliari

L'empresa ha de tenir la capacitat de subministrar a requeriment de l'FPC en cada procediment basat (on s'indicarà les quantitats i tipologia) els elements següents en proporció adequada per la totalitat dels comensals o l'esdeveniment:

- Coberteria.
- Vaixela.
- Estovalles (de tela i negres, sense marques o logotips).
- Decoració floral (si es requereix i es facturaria a banda del preu ofert a l'acord marc).
- Només en el lot 2, mobiliari (taules i cadires si es requereix i es facturaria a banda del preu ofert a l'acord marc).

El material utilitzat no podrà contenir plàstics d'un sol ús i seran compostables (d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001) o equivalents (reciclables, orgànics). Pel que fa als gots i copes, seran de vidre en la mesura del possible, i si no compostables o de plàstic reutilitzable, respectivament.

3.5. Transport

Els vehicles utilitzats per al transport de cadascun dels lots 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 i 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 mantenir els productes a la temperatura adequada i de manera que es pugui controlar aquesta temperatura.

Pel que fa al transport i distribució de línia calenta, quan l'elaboració dels menjars es faci a la seu de l'empresa per traslladar-les posteriorment a destí, el desplaçament d'un lloc a un altre s'ajustarà als principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític), en els quals es controla tot el procés des de la preparació de les matèries primeres, tractament tèrmic, manteniment, transport i, finalment, la distribució i el servei al comensal.

3.6. 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 l'empresa adjudicatària el compliment de tots els aspectes recollits en la normativa aplicable en matèria d'higiene dels aliments, d'acord amb el que estipula l'article 17.1 del Reglament 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, i demés legislació concordant.

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 Sanitari, que s'acreditarà, sempre que li sigui requerit per l'FPC.

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.

3.7. 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, tovallons, cristalleries i màquines i utensilis.

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

Aquests contractes s'hauran de mantenir actualitzats durant tota la vigència de l'Acord Marc.

3.8. Servei de sala

En cas que es requereixi personal de sala (cambrers/es) l'empresa contractista ha d'adscriure personal per al muntatge, desmuntatge, servei i atenció dels comensals en quantitat suficient per tal que l'acte es desenvolupi de manera àgil i fluida.

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, maneres, educació, etc.
- Vestir correctament i uniformat d'acord amb la tasca a desenvolupar que correspongui segons la prestació del servei i d'acord amb els usos i pulcritud exigida al sector hostaler.
- Estar capacitat per comunicar-se amb els usuaris en català i castellà.

3.9. Sostenibilitat

- Origen dels productes: Els menús incorporaran sempre alguna peça vegetariana, és a dir, sense carn ni peix, però sí que podria incloure ous o altres

productes derivats (com per exemple els lactis) o vegana, sense productes d'origen animal.

- Productes de temporada: Les verdures hauran de ser fresques i de temporada, d'acord amb el calendari d'aliments de temporada publicat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

3.10. Coordinació

L'empresa designarà un/a responsable de coordinació del servei, que serà la persona de referència amb el responsable del contracte, en relació amb el funcionament ordinari del servei i el seguiment de la planificació dels serveis que s'encarreguin.

La persona responsable de coordinació de l'empresa haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies d'actes, que determinis especificitats d'actuacions, atindrà i resoldrà els problemes i queixes que se li puguin plantejar, i facilitarà la informació que se sol·liciti. En tots els casos, per a l'execució d'aquest contracte l'empresa adjudicatària se sotmetrà a les directrius que marqui la Fundació Politècnica de Catalunya.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a l'FPC, la/les persona/es encarregada/des de donar compliment al contracte, identificada/des amb nom, cognoms i càrrec. No obstant això, els responsables de l'FPC es reserven el dret de demanar en qualsevol moment la substitució de qualsevol de les persones designades per una altra de la mateixa condició i perfil professional. Sempre que existeixi raó justificada, l'empresa adjudicatària haurà d'atendre la petició.

3.11. Gestió dels 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, cartó, vidre i matèria orgànica i rebuig generats.

3.12. Recollida

Quan es requereixi muntatge i desmuntatge a qualsevol dels edificis de l'FPC i/o UPC, la recollida dels elements del servei i residus generats, s'haurà de dur a terme en el termini màxim d'una (1) hora, des de la finalització prevista del servei.

3.13. Prestació del servei en lloc diferent

En el cas que l'FPC opti per dur a terme qualsevol dels serveis objecte dels lots fora de les seves instal·lacions, l'establiment de restauració de l'empresa adjudicatària estarà equipat amb les instal·lacions, cuina, espais, mobiliari i elements necessari per a l'adequada prestació.

A tal efecte, l'espai proposat per l'empresa disposarà de la totalitat de les llicències arquitectòniques, administratives, sanitàries, ambientals, i/o de qualsevol altra de naturalesa per a la prestació del servei de restauració a empreses o a particulars en les seves instal·lacions. L'FPC, previ a l'adjudicació del contracte basat, podrà visitar-ne les instal·lacions.

Els elements fungibles i de l'utilatge (plats, olles, paelles i similars) i altres estris de cuina aniran exclusivament a càrrec de l'empresa adjudicatària.

3.14 Menús alternatius

El contractista es compromet a oferir dins del preu ofert a l'Acord marc menús adaptats a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries (lactosa o gluten) sota demanda prèvia, així com opcions alternatives del mateix menú tenint en compte raons culturals, ètiques o religioses, sense que es produeixi contaminació entre les opcions que es requereixin efectivament.

Igualment, es compromet a oferir menús totalment vegetarians o vegans si així es requerís en la sol·licitud.

Les opcions alternatives només s'hauran d'oferir d'acord amb el detall que s'especifiqui a la sol·licitud.

En tot cas, el contractista haurà de preveure un mínim del 15% de begudes i productes alimentaris pels assistents amb intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries (lactosa o gluten), sens perjudici que aquest percentatge pugui ampliar-se previ avís 24 hores abans de la prestació del servei.

3.15. Informació

El contractista inclourà, amb la descripció del menú, 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.

Òrgan de Contractació

Gerard Campanera Mercè