

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES (PPT) PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE
CÀTERING PER A JORNADES I ACTES ORGANITZATS PER L'INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS
SOCIALS, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE**

TRAMITACIÓ ORDINÀRIA. PROCEDIMENT OBERT HARMONITZAT

Contracte reservat per a Centres especials d'ocupació d'iniciativa social i/o Empreses d'inserció

ÍNDEX DE CONTINGUTS

CLÀUSULA 1. INTRODUCCIÓ.....	4
CLÀUSULA 2. OBJECTE DEL CONTRACTE	4
CLÀUSULA 3. CONDICIONS GENERALS DEL SERVEI	5
3.1. Elements integrants del servei.....	5
3.3. Qualitat ambiental i ecològica dels productes alimentaris utilitzats	6
3.4. Vaixel·la, coberteria, parament de taules	7
CLÀUSULA 4. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATÀRIA	7
CLÀUSULA 5. RECURSOS PERSONAL UTILITZATS EN L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	7
5.1. Obligacions generals de l'empresa respecte els recursos personals utilitzats en l'execució del contracte	8
5.1.2. Titulacions requerides.....	8
5.1.2. Formació.....	8
5.2. Obligacions generals de personal que participa en l'execució del contracte	8
5.2.1. Coordinador/a	8
5.2.2. Personal d'elaboració i empaquetatge dels menús	9
5.2.3. Personal de transport dels menús	9
5.2.4. Personal de servei del càtering	10
5.2.5. Cambrers	10
CLÀUSULA 6. PROCESSOS I ETAPES EN L'EXECUCIÓ DEL SERVEI.....	11
6.1. Gestió de comandes.....	11
6.2. Procés d'elaboració dels menús.....	12
6.3. Empaquetatge dels menús.....	12
6.4. Transport dels menús.....	13
6.5. Preparació dels menús pel seu consum i repartiment de la vaixel·la i coberteria	13
6.6. Preparació dels contenidors per a la gestió de residus.....	13
CLÀUSULA 7. PREUS UNITARIS I PROPOSTES DE RESTAURACIÓ	14
7.1. Tipologia de menús	15
7.2. Material de parament, taules i estovalles.....	17
7.3. Presentació de la Proposta de Restauració.....	17
CLÀUSULA 8. SUBCONTRACTACIÓ	17
CLÀUSULA 9. FACTURACIÓ	18
CLÀUSULA 10. MESURES D'EXECUCIÓ SOSTENIBLE	18

CLÀUSULA 11. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D’HIGIENE
DELS ALIMENTS 18

CLÀUSULA 1. INTRODUCCIÓ

L'Institut Municipal de Serveis Socials (d'ara endavant, IMSS) és l'organisme que des de la seva constitució al 2010, i amb el compromís de garantir la universalització dels drets socials, s'encarrega d'impulsar, organitzar, gestionar i articular de manera interna i externa el procés de prestació dels serveis socials de responsabilitat municipal adreçats a la ciutadania.

Per al normal desenvolupament de les tasques encomanades, i per tal d'aconseguir els objectius de mandat, l'IMSS duu a terme una sèrie d'actes, reunions i jornades, que es poden dividir en dues grans tipologies, segons el seu objectiu:

- **Actes de gestió.** Aquells encaminats a facilitar l'intercanvi de dades, informació i/o experiències entre diferents professionals i òrgans de l'IMSS; o entre aquests mateixos professionals i òrgans amb d'altres administracions públiques, organismes, empreses o entitats.
- **Actes d'intervenció.** Aquells duts a terme en el marc de la intervenció dels diferents serveis de l'IMSS, i en les que participen els usuaris del serveis de l'IMSS i els seus professionals.

En ambdues tipologies d'activitat, i en determinats casos, es necessita un servei de càtering adaptat per proveir els assistents i participants de les activitats i jornades, ja sigui com a part de la pròpia intervenció o per cobrir necessitats més pragmàtiques,

L'IMSS no disposa dels recursos humans ni materials necessaris per dur a terme aquesta activitat, i ha de recórrer a la contractació d'una empresa externa que pugui proporcionar un servei de càtering de manera discontinua i ajustada a les necessitats de l'organisme. Aquest servei es requereix en el context de l'organització de jornades de treball, convencions i, en general, qualsevol acte organitzat per l'IMSS que impliqui la necessitat de càtering.

En virtut a la disposició addicional 4a de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP), la licitació es reserva a la participació exclusiva de Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social (CETIS) i/o d'Empreses d'Inserció social (EIS), amb l'objectiu de fomentar la inclusió laboral de persones amb discapacitat o en risc d'exclusió, contribuint a l'impuls de l'economia social i solidària. Aquestes entitats hauran de constar correctament inscrites en el registre públic d'empreses d'inserció de Catalunya i/o al registre de Centres Especials de Treball de la Generalitat de Catalunya.

CLÀUSULA 2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present plec és la contractació del **servei de càtering** destinat a donar cobertura a les diferents activitats, actes i jornades organitzats o amb participació de l'Institut Municipal de Serveis Socials (IMSS).

En aquest contracte s'incorporen les següents mesures de contractació pública social i sostenible:

- **Aliments sostenibles i de qualitat:** Introducció d'aliments bàsics i manufacturats d'agricultura ecològica i de comerç just, de productes de temporada, proximitat i qualitat diferenciada (**clàusula 3.3**).

- **Pràctiques de reducció i bona gestió dels residus** generats durant l'execució del contracte, i en especial en l'elaboració i prestació dels serveis (**Clàusules 3.4 i 6.3**).

CLÀUSULA 3. CONDICIONS GENERALS DEL SERVEI

3.1. Elements integrants del servei

Els serveis de càtering prestats per l'empresa adjudicatària a l'IMSS es gestionaran a través de sol·licituds formulades pel personal responsable dels departaments, direccions o serveis de l'Institut. Aquestes sol·licituds seran traslladades al responsable del contracte per a la seva validació prèvia, amb l'objectiu que, posteriorment, aquest pugui trametre l'encàrrec a l'adjudicatària.

Així doncs, aquestes sol·licituds es comunicaran al responsable o interlocutor únic designat per l'empresa adjudicatària, d'acord amb el que disposa la clàusula 6.1, qui serà l'encarregat de rebre i gestionar els encàrrecs, així com les instruccions associades a la prestació del servei. Aquest interlocutor actuarà com a únic punt de contacte entre l'empresa adjudicatària i l'IMSS, amb l'objectiu de garantir una coordinació òptima i assegurar la correcta implementació de l'operativa necessària per al compliment del servei, seguint les especificacions tècniques detallades en aquest plec.

Un cop formalitzada la sol·licitud del servei, l'adjudicatària activarà els processos necessaris per a la seva prestació, els quals inclouran els serveis detallats a continuació:

- L'**elaboració dels àpats** que necessitin d'una preparació, ja sigui en fred o calent, fent ús de personal de cuina qualificat, ajustat a les especificacions de les **clàusules 5.1 i 5.2.2**, i segons les tipologies de menús i especificacions exposades en la **clàusula 7** del present plec, i les especificacions relatives a la qualitat ambiental i ecològica dels productes alimentaris utilitzats descrits a la **clàusula 3.3**.
- La **preparació, pel seu posterior transport, dels àpats, begudes i altres productes alimentaris no elaborats**, des del seu lloc de producció o emmagatzematge, fins al lloc de consum (equipament o espai on es durà a terme la jornada, reunió o activitat a la que es proveirà del servei de càtering sol·licitat) segons les especificacions presents a les **clàusules 6.2 i 6.3**.
- El **transport dels menús especificats en la comanda del servei**, d'acord amb el que estableix la **clàusula 6.4** del present plec. Aquest transport s'efectuarà des del lloc d'elaboració i empaquetatge dels menús fins als equipaments on es consumiran. Es permetrà que l'empresa adjudicatària subcontracti el servei de transport dels menús, tal com s'indica a la **clàusula 8** del present plec. No obstant això, serà imprescindible garantir que l'empresa subcontractada compleixi amb les especificacions establertes a les **clàusules 6.4, 5.1 i 5.2.3** del present contracte referent als recursos humans, materials i processos necessaris per a dur a terme el transport dels menús.
- **Preparació dels àpats i begudes** inclosos en les propostes de menú detallades a la **clàusula 7** del present plec, per al seu consum, així com, si escau, el servei dels menús corresponents mitjançant el personal de cambrers, garantint en tot moment el compliment de les especificacions establertes a la **clàusula 6.5**.

- La **recollida selectiva dels residus generats** després de la prestació del servei, així com de, en el cas de fer-ne ús, la recollida de la vaixel·la i coberteria pròpia de l'adjudicatària, utilitzada en el marc del servei prestat. Els processos i recursos necessaris per a la gestió de residus s'especifiquen a la **clàusula 6.6**.

Els preus unitaris establerts en el present contracte inclouen tots els serveis necessaris per a la prestació del servei de restauració: muntatge i desmuntatge, lliurament als comensals, taules i estovalles, cadires si és un servei a taula, parament, transport, etcètera.

Si es requereix servei de cambrers es facturaran a banda en funció del nombre de comensals i a un preu hora unitari per cambrer, que s'ha definit com a "Serveis addicionals".

3.2. Establiment del preu

Per la naturalesa discontinua i l'incapacitat de planificació de les necessitats del servei de càtering, el preu del contracte s'establirà a partir de preus unitaris, adaptant-se així a les necessitats variables del servei, és a dir, a la incertesa en el nombre d'unitats de prestació d'aquest.

L'IMSS durà a terme la licitació d'aquest contracte amb l'establiment d'un pressupost màxim de licitació. No obstant això, la contraprestació econòmica que l'IMSS abonarà per la prestació dels serveis per part de l'adjudicatària es calcularà a partir de les factures presentades per aquesta, corresponents a les unitats de servei efectivament prestades, i d'acord amb els preus unitaris establerts en l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària del contracte.

3.3. Qualitat ambiental i ecològica dels productes alimentaris utilitzats

Els productes subministrats per l'adjudicatària en el marc de l'execució del contracte per a la prestació dels serveis de càtering han de ser de primera qualitat i complir els requeriments següents:

- En el moment de preparació i elaboració de les propostes de menús exposats en la **clàusula 7** del present contracte, i pel que respecta als productes agroalimentaris no processats, serà necessari que els menús compleixin les següents característiques:
 - Productes de temporada, tal com s'especifica en l'**ANNEX 1** del present document.
 - De comerç just, en el cas dels productes següents: cafè, cacau i sucre o endolcidor. En aquest sentit, l'adjudicatària haurà d'acreditar que, en el cas d'utilitzar algun dels productes esmentats en aquest apartat durant l'execució del contracte, aquests disposen d'un segell de comerç just reconegut i auditat per empreses externes.
- Pel que respecta als productes processats i que no són d'elaboració pròpia de l'adjudicatària, caldrà que compleixin amb les següents característiques:
 - Pel que respecta a les begudes embotellades, es requerirà a l'adjudicatària que, sempre que existeixi aquesta possibilitat, s'adquireixin en embotellament de vidre.

- En el cas concret de les begudes alcohòliques, tals com vins i caves, caldrà que comptin amb el distintiu “Denominació d’origen” (DO), “Denominació d’origen qualificada” (DOQ) o equivalent.
- Caldrà que en els productes cuinats per l’adjudicatària, es faci ús d’oli d’oliva verge extra.
- En el cas d’oferir brioixeria, aquesta haurà de ser artesanal (en cap cas serà permesa brioixeria congelada industrial).
- La resta de productes processats han d’evitar incloure en la seva composició, Àcids Grassos Trans, així com colorants i conservants artificials.
- Com a mínim el cafè, la xocolata, els sucus i el sucre o endolcidor, han de ser d’agricultura ecològica, segons s’especifica en Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig del 2018, en el que s’estableixen les normes de producció ecològica i d’etiquetatge dels productes ecològics. En aquest sentit, serà necessari que aquests i la resta de productes agroalimentaris d’agricultura ecològica que s’utilitzin en l’execució del contracte disposin de la certificació pertinent, expedida pels organismes autoritzats (en el cas de Catalunya, el CCPAE), que verifiquin el compliment d’aquest criteri.

3.4. Vaixella, coberteria, parament de taules

L’empresa adjudicatària haurà d’utilitzar, amb caràcter preferent, safates, plats, gots i coberts reutilitzables. Si excepcionalment fos necessari recórrer a vaixella o coberteria d’un sol ús, aquesta haurà de ser compostable i complir amb la norma UNE-EN 13432:2001 o una equivalent. La vaixella o coberteria d’un sol ús només es podrà fer servir amb l’autorització prèvia de l’IMSS.

En cas d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovalles i tovallons) hauran de ser de paper 100% reciclat.

Per últim, l’empresa adjudicatària no està autoritzada a incloure sigles, acrònims ni anagrames comercials a les estovalles i tovallons, a excepció del logotip de l’Ajuntament de Barcelona.

CLÀUSULA 4. OBLIGACIONS DE L’ADJUDICATÀRIA

L’empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment íntegre de la normativa i legislació aplicable i vigent en relació amb totes les tasques associades a l’elaboració, transport i servei dels menús descrites en aquest plec, així com pel que fa a la gestió dels recursos humans assignats a l’execució del contracte.

A més, serà obligatori que l’adjudicatària s’ajusti a les disposicions establertes a la **clàusula 8**, relativa a la subcontractació de part dels serveis inclosos en aquest contracte, i a la **clàusula 11**, referent a la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, sanitat i higiene dels aliments.

CLÀUSULA 5. RECURSOS PERSONAL UTILITZATS EN L’EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

5.1. Obligacions generals de l'empresa respecte els recursos personals utilitzats en l'execució del contracte

5.1.2. Titulacions requerides

Tots els efectius que participin en l'execució del contracte, amb l'excepció del perfil de Coordinador/a (**clàusula 5.2.1**), hauran de disposar del carnet de manipulador d'aliments. Aquesta exigència inclou qualsevol persona implicada en qualsevol fase del procés, des de l'elaboració fins al servei dels menús.

5.1.2. Formació

Per a la correcta execució del contracte i, especialment, per garantir la qualitat de l'activitat realitzada pel personal encarregat de la seva execució, serà necessari que l'empresa adjudicatària proporcioni formació continuada al personal que portarà a terme les tasques relacionades amb el contracte, en els següents àmbits:

- **Manipulació dels productes i maquinària:** Formació que garanteixi la seguretat dels professionals, així com la higiene i la qualitat del producte final servit.
- **Gestió de residus:** Formació relacionada amb la recollida selectiva dels residus i el desenvolupament de bones pràctiques en la prevenció i gestió dels residus generats tant durant l'elaboració dels menús, com en el servei d'aquests.
- **Altres formacions:** Qualsevol formació que pugui ser acordada entre l'IMSS i l'adjudicatària, i proposada sempre en funció de les necessitats específiques del servei a prestar.

A més, l'adjudicatària haurà d'acreditar, a final d'any, el compliment d'aquest mínim d'hores de formació en els àmbits indicats, per a tot el personal implicat. Aquest requisit es fixa sense perjudici de la formació addicional establerta pel conveni col·lectiu d'aplicació, en funció de les característiques i responsabilitats de cada treballador dins l'empresa adjudicatària.

5.2. Obligacions generals de personal que participa en l'execució del contracte

5.2.1. Coordinador/a

L'empresa adjudicatària haurà de designar una persona responsable com a interlocutor/a únic/a, que rebrà directament les instruccions de la persona responsable del contracte o de la persona en qui aquesta delegui. Aquesta figura centralitzarà les comunicacions i la relació entre l'empresa i l'IMSS.

El/la coordinador/a o responsable haurà de conèixer en detall totes les característiques, responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte. Així mateix, haurà de mantenir-se informat/da sobre l'estat de la prestació dels serveis, assegurant-se que l'execució dels serveis es duu a terme de manera adequada i d'acord amb els termes establerts. Aquest efectiu també serà responsable de gestionar qualsevol inconvenient o incidència que pugui sorgir durant la prestació del servei vinculat a les comandes de càtering sol·licitades per l'òrgan corresponent de l'IMSS.

Perfil	Tasques específiques	Requisits	Nombre d'efectius
Coordinador/a	Aquest efectiu serà l'encarregat d'estar en contacte amb l'IMSS per coordinar la demanda amb l'execució dels diferents serveis de càtering.	Formació reglada: Formació Professional (FP) de grau mitjà o superior. Experiència laboral: Mínim 2 anys d'experiència en un lloc similar, especialment en serveis de càtering o restauració col·lectiva.	1

En cas que l'adjudicatària substitueixi la persona designada, haurà de nomenar un nou efectiu per a dur a terme les tasques de coordinador/a, així com informar del canvi al responsable del contracte de l'IMSS. Aquesta comunicació haurà d'incloure el nom, cognoms i el número de telèfon de la nova persona designada per realitzar la substitució.

5.2.2. Personal d'elaboració i empaquetatge dels menús

El personal d'elaboració dels menús seran els encarregats de dur a terme els processos necessaris –ja sigui a través de tècniques de cuina en línia freda o calenta– per a la preparació dels menús, i l'empaquetatge d'aquests per al seu posterior transport.

El personal de cuina que intervingui en l'elaboració de menjars o en qualsevol procés d'elaboració i preparació dels àpats ha d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altra qualificació legalment exigida.

Serà necessari que, com a mínim un dels professionals que intervingui en l'elaboració dels menús, ja sigui en l'elaboració directa o la supervisió dels mateixos, disposi de la titulació mínima següent: Grau Mitjà en Cuina i Gastronomia, Pastisseria i Rebosteria, Direcció de Cuina o una altra formació de nivell equivalent vinculada a la cuina o l'hostaleria.

Com a mínim un dels professionals que intervingui en l'elaboració directa dels menús, ha de disposar d'una experiència acreditable mínima de 3 anys en el sector de la restauració.

5.2.3. Personal de transport dels menús

El transport dels menús encomanats haurà de ser realitzat per personal amb experiència, utilitzant vehicles degudament autoritzats per al transport d'aliments, que garanteixin unes condicions òptimes d'higiene i temperatura. A més, s'haurà de fer ús de recipients adequats per al transport segur i correcte dels aliments.

Aquestes persones seran les responsables de recollir els menús ja empaquetats a les instal·lacions de l'adjudicatària on es realitzarà la preparació dels mateixos. Posteriorment, els menús seran transportats fins a l'emplaçament exacte –prèviament comunicat per l'IMSS, tal

com s'indica a la **clàusula 6.1** d'aquest document– on es durà a terme l'activitat o jornada que requereix el servei de càtering.

Es requerirà que els efectius que dugui/n a terme aquestes tasques, disposi/n d'una experiència mínima acreditable de dos anys en el sector de la restauració, el transport i la logística.

També serà indispensable que tots els efectius que duguin a terme les funcions de transport dels menús fins al lloc de prestació del servei disposin del carnet de manipulador d'aliments.

En cas que l'adjudicatària decideixi subcontractar el servei de transport, serà necessari que l'empresa subcontractada dugui a terme el servei de transport dels menús, tot ajustant-se a les prescripcions establertes a la **clàusula 6.4** del present plec.

5.2.4. Personal de servei del càtering

Un cop aquests efectius arribin a la localització on es prestarà el servei, seran responsables de preparar el menú, així com la vaixel·la, la coberteria, les taules i les estovalles, segons les necessitats i les especificacions indicades en la comanda realitzada per l'IMSS, per tal de garantir que els menús estiguin a punt per al seu consum.

A més, aquests efectius s'encarregaran de posar a disposició dels comensals contenidors per a la separació dels residus en les cinc fraccions corresponents (paper-cartró, envasos, orgànica, vidre i resta). Posteriorment, s'encarregaran de la recollida d'aquests residus i la seva correcta gestió, d'acord amb la normativa aplicable.

Així doncs, serà indispensable que els efectius prestin el servei de Preparació dels menús, així com la preparació de la coberteria, vaixel·la, taules i estovalles i d'altres complements, tal com s'especifica a la **clàusula 6.5**.

El personal de servei de càtering també haurà de disposar del carnet de manipulador d'aliments.

5.2.5. Cambrers

En aquells casos en els quals es dugui a terme una comanda de serveis de càtering per Menú Dinar a taula i Dinar a peu dret, segons es detalla en la **clàusula 7**, i quan en la comanda s'especifiqui la necessitat de disposar dels serveis addicionals de "*Repartiment de la vaixel·la i coberteria entre els comensals per al consum dels menús*" i el "*Repartiment de les unitats de menús entre els comensals*", d'acord amb el que estableix la **clàusula 6.5**, l'adjudicatària haurà de posar a disposició de l'IMSS, el nombre de cambrers necessari en funció dels comensals esperats:

- Dinar a taula: un cambrer per cada 12 comensals previstos, com a mínim.
- Menú còctel: un cambrer per cada 15 comensals previstos, com a mínim.
- Dinar a peu dret: un cambrer per cada 25 comensals previstos, com a mínim.
- Esmorzar / Coffee break: un cambrer per cada 25 comensals previstos, com a mínim.

Aquests professionals seran els encarregats de prestar el servei de repartiment dels menús així com de dur a terme el canvi de coberteria i de plats. En el cas de requerir d'aquest perfil de professionals, aquests també podran encarregar-se de les tasques especificades pel Personal de servei del càtering (veure **clàusula 5.2.4**), com són la preparació dels menús, així com la preparació de la coberteria, vaixella, taules i estovalles, i la posterior gestió de residus.

El personal que dugui a terme tasques de cambrer haurà de disposar del carnet de manipulador d'aliments. Així mateix, haurà de tenir un domini adequat del català i el castellà, treballar amb una actitud positiva, mostrar una bona educació i amabilitat, i actuar en tot moment d'acord amb els principis de confidencialitat.

L'IMSS es reserva el dret de no acceptar el personal assignat si no disposa de la capacitat adequada, si es detecta un comportament inadequat o si no es compleixen els criteris establerts en aquest contracte.

Es requerirà que els efectius queuguin a terme aquestes tasques, disposin d'un mínim d'experiència laboral demostrable de dos anys en el sector de la restauració.

CLÀUSULA 6. PROCESSOS I ETAPES EN L'EXECUCIÓ DEL SERVEI

6.1. Gestió de comandes

A causa de les necessitats canviants i no planificables de provisió de serveis de càtering que es pretenen satisfer mitjançant aquest contracte, i amb la finalitat de fer-les compatibles amb la planificació necessària per garantir la prestació del servei d'acord amb els estàndards de qualitat descrits en el present plec, serà imprescindible que l'IMSS sol·liciti els serveis de càtering amb un mínim de 10 dies naturals d'antelació.

En aquesta sol·licitud, l'IMSS haurà d'especificar una o més de les tipologies de menú definides a la **clàusula 7** d'aquest plec, així com el nombre total de comensals a qui s'haurà de proporcionar el menú. Addicionalment, s'hauran d'indicar el nombre i les tipologies d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, així com les necessitats de dietes especials (vegetariana, vegana, halal, etc.), per tal que l'adjudicatària pugui adaptar el contingut dels menús d'acord amb aquests requeriments.

A no ser que s'indiqui en sentit contrari, el servei de càtering inclourà per defecte els serveis auxiliars necessaris (vaixella, coberteria, taules i cadires i estovalles). En canvi, l'IMSS identificarà en cada cas la necessitat o no de disposar de cambrers (tal com s'especifica a la **clàusula 5.2.5**), en funció del nombre de comensals previstos:

- Dinar a taula: un cambrer per cada 12 comensals previstos, com a mínim.
- Menú còctel: un cambrer per cada 15 comensals previstos, com a mínim.
- Dinar a peu dret: un cambrer per cada 25 comensals previstos, com a mínim.
- Esmorzar / Coffee break: un cambrer per cada 25 comensals previstos, com a mínim.

Finalment, per al correcte funcionament de l'operativa de transport dels menús, un representant de l'IMSS haurà de posar-se en contacte amb l'interlocutor designat per

l'adjudicatària (*Coordinador/a*, veure **clàusula 5.2.1.**) amb un mínim de 72 hores d'antelació a la prestació del servei. En aquest contacte, s'haurà d'informar de l'hora i el lloc exactes on caldrà lliurar els menús prèviament sol·licitats.

El termini mínim de 10 dies naturals d'antelació per a la presentació de la sol·licitud de comanda dels serveis de càtering, així com el termini mínim de 72 hores d'antelació per a la comunicació de la informació relativa a l'hora i el lloc exactes de lliurament dels menús, podran ser reduïts en cas que l'adjudicatària, en el moment de la presentació de l'oferta, especifiqui la seva capacitat per dur a terme aquests processos en un termini inferior.

6.2. Procés d'elaboració dels menús

Tant el procés de preparació dels menús, com l'empaquetatge dels mateixos per al seu posterior transport, es duran a terme en instàncies de l'adjudicatària amb les eines i instal·lacions de la mateixa, seguint les especificacions exposades en la **clàusula 3** del present contracte.

Només serà possible l'elaboració dels menús en el mateix espai en el que aquests seran servits i/o consumits, en aquells casos en els que, per a la preparació dels menús no s'utilitzin tècniques de cocció i preparació de línia calenta; i previ requeriment explícit per part de l'IMSS, en el moment de la demanda de l'encàrrec en el marc del contracte.

L'adjudicatària haurà d'incorporar totes les mesures disponibles per evitar la *contaminació creuada*, prestant especial atenció en aquells casos en els que, en la comanda del servei de càtering realitzat a l'adjudicatària per part de l'IMSS, aquest últim especifiqui la necessitat d'incloure menús alternatius per a celíacs i al·lèrgens.

6.3. Empaquetatge dels menús

L'empaquetatge dels menús, en el cas que aquesta sigui necessari pel seu transport, també s'haurà de dur a terme en instàncies de l'adjudicatària.

En el procés d'empaquetatge dels menús pel seu transport, caldrà que l'adjudicatària segueixi les següents indicacions:

- Caldrà que l'adjudicatària faci ús d'envasos, recipients i superfícies reutilitzables pel transport dels menús, limitant l'ús d'envasos d'un sol ús, a excepció d'aquells casos que sigui indispensable per evitar la contaminació creuada, la millor conservació del producte o similar.
- Caldrà que l'adjudicatària redueixi el nombre d'envasos utilitzats pel transport dels menús.
- De la mateixa manera, s'evitarà la utilització d'envasos individualitzats per cada unitat de menú (per comensal), a excepció dels casos dels menús adaptats (celíacs, intoleràncies, al·lèrgies o semblants).

6.4. Transport dels menús

D'altra banda, l'adjudicatària serà responsable del transport dels productes que integren les propostes de menú descrites a la **clàusula 7** d'aquest plec. Aquest transport es realitzarà des les instal·lacions de l'adjudicatària en les que es durà a terme l'elaboració i empaquetatge dels menús fins als equipaments on es consumiran.

Tal com s'ha indicat a la **clàusula 6.1**, serà necessari que un representant de l'IMSS contacti amb l'efectiu designat per l'adjudicatària com a coordinador/a (**clàusula 5.1**), amb una antelació mínima de 72 hores abans de la prestació del servei. L'objectiu d'aquest contacte és informar-lo/la de l'hora i el lloc exactes on s'hauran d'enviar els menús sol·licitats prèviament.

Tal com s'especifica a la **clàusula 8** del present plec, l'adjudicatària podrà subcontractar el servei de transport, però haurà de garantir que l'empresa subcontractada compleixi amb les prescripcions relatives al transport dels menús, així com amb les condicions establertes per al personal encarregat de realitzar les tasques de transport (segons el que es detalla a les **clàusules 5.1, 5.2.3 i 6.4**).

Per últim, serà indispensable que l'empresa adjudicatària o de l'empresa subcontractada per dur a terme el transport dels menús, estigui registrada al Registro Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) i que compleixi amb tota les normatives per assegurar que els productes i menús arriben al seu destí en condicions òptimes en termes sanitaris i de qualitat del producte.

6.5. Preparació dels menús pel seu consum i repartiment de la vaixel·la i coberteria

Les tasques de preparació dels menús pel seu consum, en el context d'aquest contracte, inclou les següent tasca:

- Preparació dels menús pel posterior consum entre els comensals.
- Preparació de la coberteria, vaixel·la, taules i estovalles i d'altres complements, pel consum dels menús.

En el cas dels serveis en els que s'hagin encomanat el "Dinar a peu dret" o el "Dinar a taula" especificats en la **clàusula 7** d'aquests plec, també s'hi podran sumar, a petició de l'IMSS, els següents serveis:

- Repartiment de la vaixel·la i coberteria entre els comensals per al consum dels menús.
- Repartiment de les unitats de menú entre els comensals.
- Servei de cambrers, si s'identifica i comunica com a necessari per part de l'IMSS.

6.6. Preparació dels contenidors per a la gestió de residus

Abans de l'inici del servei (àpat) en l'equipament o espai on es durà a terme l'activitat, caldrà instal·lar una sèrie de contenidors perquè, tant els efectius encarregats de la preparació dels menús com dels comensals, puguin dipositar-hi els residus.

Serà necessari que en cada un dels contenidors s'indiqui la tipologia de residu que caldrà dipositar, i que l'empresa posi a disposició, com a mínim, d'un contenidor per cada una de les fraccions de residus que es generaran en l'execució del servei.

Un cop finalitzat el servei, l'adjudicatària serà l'encarregada de recollir tots els contenidors instal·lats, i dur a terme la gestió dels residus.

CLÀUSULA 7. PREUS UNITARIS I PROPOSTES DE RESTAURACIÓ

El sistema de determinació del preu d'aquest contracte es basa en preus unitaris, i serà establert segons l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària d'acord amb els preus unitaris recollits als plecs d'aquest contracte.

Cada menú inclòs en aquesta clàusula té assignat un preu màxim ofertable per persona, sense incloure l'IVA, d'acord amb el que s'especifica al Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP) i a la Memòria Justificativa (MJ). El preu unitari de cada menú inclou totes les prestacions vinculades amb la restauració / execució del propi càtering: entrega al comensal si escau, parament necessari, taules i estovalles, muntatge i desmuntatge, cadires per als àpats que ho requereixen i transport, així com la recollida i gestió dels residus. Els preus indicats no inclouen l'IVA.

D'altra banda, també s'estableix un preu unitari per cada cambrer/a que es requereixi, com a serveis addicionals en cas que la comenda ho requereixi. Aquest preu inclourà totes les despeses associades al servei, com ara el "*Repartiment de la vaixel·la i coberteria entre els comensals pel consum dels menús*", i el "*Repartiment de les unitats de menús entre els comensals*". Aquestes tasques seran realitzades pel personal designat per l'empresa adjudicatària per exercir funcions de cambrer/a, d'acord amb la descripció establerta a la **clàusula 5.2.5**. El preu màxim unitari sense IVA per cada cambrer/a adicional s'especifica al PCAP i a la Memòria Justificativa (MJ).

Un cop determinats els preus unitaris definitius després de l'adjudicació del contracte, l'IMSS abonarà els imports corresponents a les factures presentades per l'empresa adjudicatària. Els imports es calcularan en funció del nombre d'unitats requerides, la tipologia dels menús i, si s'escau, la inclusió de cambrers/es per realitzar les funcions descrites.

En cap cas, la suma total de les factures podrà superar el preu màxim de licitació establert en el contracte.

A continuació es presenten les diferents tipologies de menús, en les que s'exposen les quantitats per comensal i el preus unitaris per cada un d'ells. Cal tenir en compte que tots els productes inclosos en aquests menús hauran de complir amb els requeriments exposats a la **clàusula 3** del present document, i incorporar la possibilitat d'adaptar-se a les següents dietes específiques:

- Dieta baixa en sal
- Intoleràncies alimentàries comuns (gluten, lactosa).
- Dieta *halal* i *kosher*
- Opció vegetariana / vegana

Tipologia	Preu unitari	Quantitats previstes per un any
Esmorzar	25,50 €	1.095
Coffee break	21,90 €	800
Coctel	21,90 €	1.000
Dinar a peu dret	52,30 €	755
Dinar a taula	61,70 €	50
Total àpats / any		3.700

Serveis addicionals	Preu unitari	Quantitats previstes per un any
Hores previstes de cambrers (aprox 1 cambrer / 15 pax)	35,00 €	640

7.1. Tipologia de menús

El gramatge i els mil·lilitres especificats en els menús són mesures mínimes. Això no impedeix que puguin ser ampliat, però en cap cas podran ser inferiors als valors mínims indicats.

En les cinc categories que s'estableixen a continuació, caldrà garantir que s'ofereixen les opcions per donar compliment a les quatre dietes esmentades més amunt (baixa en sal, intoleràncies més comuns, halal/kosher, vegana-vegetariana).

A. ESMORZAR

- **Cafè amb llet / te / infusions, amb llet natural o vegetal i opció de llet sense lactosa.** Caldrà incloure endolcidor (sucre i sacarina).
- **Suc de fruita ecològic:** 200 ml per ració. Opcions: taronja, préssec o pinya.
- **Aigua / refrescos**
- **Entrepans variats:** 80-100 g per peça, amb farcits d'embotits, formatge o d'altres proteïnes d'origen vegetal (menú vegà).
- **Fruita de temporada:** 100-150 g per ració, assortit amb possibilitat de triar entre diversos tipus de fruita de temporada.
- **Brioixeria variada:** 50-80 g per peça, caldrà incloure mínim dues peces per menú.

B. COFFEE BREAK

- **Cafè amb llet / te / infusions, amb llet natural o vegetal i opció de llet sense lactosa.** Caldrà incloure endolcidor (sucre i sacarina).
- **Suc de fruita ecològic:** 200 ml per ració. Opcions: taronja, préssec o pinya.
- **Aigua / refrescos**
- **Brioixeria variada:** 50-80 g per peça, caldrà incloure mínim dues peces per menú.
- **Fruita de temporada:** 100-150 g per ració, assortit amb possibilitat de triar entre diversos tipus de fruita de temporada.

C. CÒCTEL

- **Entrants** (fruits secs, galetes, xips de verdures, etc.).
- **Suc de fruita ecològic:** 200 ml per ració. Opcions: taronja, préssec o pinya.
- **Aigua / refrescos / cervesa sense alcohol**
- **Copa de cava brut nature reserva / vi blanc / vi negre / aigua / Fruita de temporada:** 100-150 g per ració, assortit amb possibilitat de triar entre diversos tipus de fruita de temporada.

D. DINAR A PEU DRET / LUNCH

- **Begudes.** Inclourà la possibilitat de triar entre aigua mineral (amb gas i sense, de baixa mineralització), vi, refrescos o cervesa sense alcohol.
- **Amanida de temporada / entrant.**
- **Entrepans variats:** 80-100 g per peça, amb farcits d'embotits, formatge o d'altres proteïnes d'origen vegetal (menú vegà).
- **Postres.**
- **Café/Infusió.**

E. DINAR TAULA

L'adjudicatària haurà de presentar una oferta que contindrà un mínim de tres propostes que incloguin les següents:

- **Begudes.** Inclourà la possibilitat de triar entre aigua mineral (amb gas i sense, de baixa mineralització), vi, refrescos o cervesa sense alcohol.
- **Entrant** a base de pasta / llegums / arròs / verdura.
- **Peça de carn / peix / proteïna vegetal amb acompanyament.**
- **Postres.**
- **Café/Infusió.**

Qualsevol canvi en els ingredients o quantitat exposada en els diferents menús, caldrà que sigui pactats entre l'adjudicatària i l'IMSS abans de la formalització de la comanda, i segons s'especifica en la **clàusula 6.1**.

7.2. Material de parament, taules i estovalles

Tots els menús hauran d'anar acompanyats de la vaixel·la i la cobrateria necessària per el seu consum, així com de tovallons i estovalles. En el cas concret del "Dinar a taula", l'adjudicatària haurà de facilitar les taules, cadires i estovalles necessàries, excepte quan, en la comanda que l'IMSS traslladi a l'adjudicatària, s'indiqui el contrari. Aquest material haurà d'ajustar-se al nombre total de menús requerits prèviament, tot complint amb les disposicions establertes a la **clàusula 5.1** per a la comanda dels menús.

7.3. Presentació de la Proposta de Restauració

Durant la presentació de l'oferta, l'adjudicatària haurà de presentar un document, amb el nom de "Proposta de Restauració", en el que detalli la proposta de menús, seguint les especificacions establertes en la present clàusula per cada tipologia de menú, i identificant els productes utilitzats per a la seva elaboració dels menús, així com les seves característiques especials (de proximitat, comerç just, agricultura ecològica...).

Totes les propostes per cada tipologia de menú hauran d'incorporar possibles variacions necessàries per adaptar-se a les principals intoleràncies, al·lèrgies alimentàries i dietes especificades en aquesta clàusula.

Durant la presentació de l'oferta, l'adjudicatària haurà de lliurar un document titulat "Proposta de Restauració", en què es detallarà:

- La proposta o propostes de restauració per a cada tipologia de menú, d'acord amb les especificacions establertes en aquesta clàusula.
- La identificació de cada producte agroalimentari utilitzat en l'elaboració dels menús, incloent-hi la descripció de les característiques específiques d'aquests, com ara si són de proximitat, de comerç just, procedents d'agricultura ecològica o altres atributs rellevants.

Així mateix, totes les propostes de menús hauran d'incorporar les variacions necessàries per adaptar-se a les principals intoleràncies alimentàries, al·lèrgies i requeriments dietètics específics indicats en aquesta clàusula.

CLÀUSULA 8. SUBCONTRACTACIÓ

La possibilitat que el contractista concerti amb tercers la realització parcial de la prestació objecte de la present licitació es regeix pels articles 215 a 217 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), sempre que es compleixin els requisits establerts en aquests articles.

En el marc del present contracte, no es podran subcontractar les tasques descrites a les **clàusules 6.1, 6.2, 6.3, 6.5 i 6.6** les quals hauran de ser executades directament pel contractista principal. Per tant, només seran susceptibles de subcontractació les activitats relatives a l'elaboració i empaquetatge dels menús.

En aquest sentit, en el cas de subcontractar les tasques de transport dels menús, serà necessari que l'empresa subcontractada dugui a terme el servei complint amb les prescripcions establertes a la **clàusula 6.4**. A més, els efectius que executin aquestes tasques subcontractades hauran d'ajustar-se als mateixos requisits i disposicions establerts en aquest plec.

CLÀUSULA 9. FACTURACIÓ

L'adjudicatari ha de presentar al Registre de l'IMSS la factura electrònica corresponent a les prestacions executades en el període mensual. La factura, serà revisada i confirmada en el termini màxim de 10 dies.

En cas de disconformitat, la factura serà retornada a l'empresa contractista, atorgant-li un termini màxim de 10 dies a comptar des de l'endemà al de la recepció per efectuar observacions o presentar nova factura amb les rectificacions que es considerin.

L'adjudicatari haurà d'incloure a la factura que presenti les següents dades especificades en la capçalera del present plec:

- Codi del contracte i número d'expedient
- Òrgan de contractació
- Direcció/Departament/Servei que ha realitzat la petició del servei
- Data de prestació del servei
- Detall de cada servei facturat, incloent el nombre de menús i el preu unitari de cadascun d'ells, així com el nombre de cambrers (en cas que sigui necessari), les hores realitzades i el preu corresponent a aquest servei. S'haurà d'especificar separatament les diferents variables que componen el preu total del servei facturat.
- Preu final del servei prestat, amb l'IVA corresponent

CLÀUSULA 10. MESURES D'EXECUCIÓ SOSTENIBLE

En el termini d'un mes de l'inici del contracte, l'adjudicatària haurà de presentar un document en el que exposarà les mesures que es duren a terme per a millorar la gestió dels recursos energètics i de l'aigua, així com la gestió dels residus generats en el context de l'execució del contracte.

CLÀUSULA 11. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS

Els conceptes expressats en l'objecte del PCTP han de complir les disposicions legals, les normatives i els consells sobre sostenibilitat, protecció i respecte medi ambiental vigents en el

moment present i, de forma particular, les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene que puguin afectar la prestació del servei.

Serà d'aplicació la Normativa Sanitària-Alimentària vigent: Reial Decret 109/2010 (Normes relatives al lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici); Reial Decret 3484/2000 (Normes relatives a reduir i eliminar pràctiques incorrectes sobre manipulació d'aliments), i Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i el seu Consell (modificat pel Reglament (UE) 2017/228 de la Comissió, de 9 de febrer de 2017), que estableix els principis i requisits generals sobre la legislació alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.

Caldrà tenir en compte totes les disposicions, normatives i consells que puguin aparèixer en el futur, així com les específiques que es puguin assenyalar en cada apartat del present **PPT**. L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, així com de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.

En aquest sentit, l'adjudicatària haurà de tenir especial cura en el bon estat dels aliments durant tot el procés de recepció, elaboració i transport del producte final contra tot risc de deteriorament o contaminació, adoptant un protocol de mesures necessàries adequat, que haurà d'incloure:

- Que 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 a les zones de manipulació d'aliments.
- L'adjudicatària es farà responsable del servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càtering 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 càtering i l'única encarregada del manteniment dels elements necessaris per a l'execució del servei.

Per altra banda, l'adjudicatari serà responsable d'implementar i mantenir actualitzat un pla de neteja i desinfecció documentat amb els registres corresponents.

L'adjudicatari disposarà d'un estoc de productes i material de neteja. En compliment de la Instrucció Tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació de l'IMSS de Barcelona (https://www.ajsosteniblebcn.cat/instruccio-neteja_43821.pdf), caldrà que l'adjudicatari apliqui els criteris de sostenibilitat en el servei de neteja i recollida selectiva de residus.