

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN NÚMERO CONSER20180140P PARA CUBRIR LOS SERVICIOS DE CATERING Y RESTAURACIÓN PARA LOS ACTOS Y REUNIONES QUE SE REALICEN EN EL BSC-CNS.

Descripción técnica de los servicios que se requieren

La presente licitación se divide en cuatro Lotes, los cuales se describirán en este Pliego. Este documento describe los requisitos técnicos para dar cobertura a los servicios que se necesitan.

El objeto del contrato consistirá en la prestación de los servicios de catering y restauración para la realización de actos y reuniones que se realizarán en el Barcelona Supercomputing Center-Centro Nacional de Supercomputación (BSC-CNS), durante la duración del contrato.

El contrato incluye:

- Servicio de restauración.
- Montaje y desmontaje del material necesario para cada servicio.
- Recogida selectiva de los residuos que se generen como consecuencia de la prestación del servicio.
- Disposición de papeleras en la sala en la que se realicen los servicios para facilitar la recogida de los elementos sobrantes y durante el servicio.

Estos servicios se deberán prestar en las condiciones adecuadas de temperatura e higiene, y los recipientes de los alimentos serán responsabilidad de la empresa adjudicataria y deberán reunir las condiciones sanitarias marcadas por la normativa vigente. La empresa deberá cumplir en todo momento la legislación aplicable en materia higiénico sanitaria en cuanto a la elaboración, manipulación y traslado de los alimentos.

El transporte, las operaciones de descarga y almacén o depósito de los elementos y otros artículos se deberán efectuar con medios de transporte de alimentos que garanticen el cumplimiento de la normativa sanitaria.

El licitador deberá disponer de un equipo de trabajo, tanto materiales como humanos, para que el servicio se cumpla correctamente.

Habrá **4 LOTES** de servicios a cubrir que serán:

- LOTE 1: Coffee break
- LOTE 2: Lunch
- LOTE 3: Lunch box
- LOTE 4: Aperitivos/coctel/ finger lunch

Con el fin de evaluar con máxima precisión las opciones presentadas, el BSC-CNS se reserva la posibilidad de solicitar¹ muestras en este Pliego para evaluar los requisitos de calidad de los productos ofertados por los licitadores en el momento el que lo requiera este Consorcio.

1.1. **LOTE 1**: SERVICIOS DE COFFEE BREAK

El servicio de coffee break será una opción para desayunos o meriendas para descansos a media mañana o a media tarde entre reuniones de trabajo.

Normalmente tendrán una duración de unos 30 minutos. La entrega del servicio de coffee break se realizará con material de un solo uso. Por regla general no será necesario el servicio de camarero, su coste si fuera necesario se ofertará en el Sobre 3.

Se requiere que las empresas licitadoras ofrezcan 3 opciones de coffee break incluyendo como mínimo, en cada opción, los siguientes elementos:

- Termos de café
- Leche de vaca
- Infusiones variadas
- Agua mineral
- Zumos variados

Además de estos requisitos mínimos, podrán añadir aquellos elementos que consideren oportunos en su oferta.

Las empresas licitadoras que se presenten a este Lote presentaran sus ofertas ordenadas del 1 al 3 dándole al coffee break número 1 la versión más sencilla de sus opciones y otorgándole al coffee break número 3 la opción más elaborada de entre las presentadas.

1.2. **LOTE 2**: SERVICIOS DE LUNCH

El servicio de lunch será una opción más contundente de comida a servir al mediodía para descansos entre reuniones que duren el día entero. Se servirá entre las reuniones de trabajo.

Normalmente tendrán una duración entre unos 60 y 90 minutos. Puede estar dispuesto en mesas y fuentes previamente preparadas y servirse los comensales a su antojo, o bien, puede contar con el servicio de camareros que irán atendiendo a los comensales por la sala ofreciendo la comida y la bebida que llevan en sus bandejas.

Si no se cuenta con servicio de camareros será necesario disponer de una mesa "de descarga" para poder depositar los cubiertos, vajilla y cristalería usada. Por

¹ Deberán entregarse en las dependencias del BSC-CNS sito en la Calle Jordi Girona, número 29, Edificio Nexus II, planta 3, despacho D, 08034, Barcelona, a la atención del departamento de Compras.

Pliego de Prescripciones Técnicas. Expediente CONSER02018014OP de servicio de Catering y restauración para el BSC-CNS.

regla general no será necesario el servicio de camarero, no obstante, su coste, si fuera necesario, se ofertará en el Sobre 3.

La entrega del servicio de “lunch” también se podrá realizar con material de un solo uso.

Se requiere que las empresas licitadoras ofrezcan tres opciones de lunch incluyendo como mínimo seis platos salados y dos postres por persona.

Listamos algunos de los platos que podrían considerarse como ejemplo para la preparación de la oferta:

- Bol de ensalada
- Pincho de tortilla de patatas
- Croquetas
- Brocheta de tomate cherry, queso fresco y albahaca
- Mini hamburguesa
- Coca de escalibada
- Brocheta de fruta
- Mini muffin de chocolate

Por lo que se refiere a las bebidas cada una de las opciones propuestas por los licitadores, deberá incluir como mínimo, los siguientes elementos:

- Refrescos
- Agua mineral
- Zumos

Además de estos elementos mínimos podrán añadir aquellos que consideren oportunos en su oferta.

En referencia a las bebidas, sólo se podrán considerar aquellas opciones adicionales en las que haya cerveza, vino y cava.

Las empresas licitadoras que se interesen en este Lote presentaran sus ofertas ordenadas del 1 al 3 dándole al lunch número 1 la versión más sencilla de sus opciones y otorgándole al lunch número 3 la opción más elaborada de entre las presentadas

1.3. **LOTE 3**: LUNCH BOX

La opción de lunch box será una opción informal y menos habitual para el BSC, esta consiste en un servicio sencillo de tentempié con una opción gastronómica no elaborada muy determinada por el formato en el que se presenta, que será en una caja o en una bolsa individualizada para cada comensal, con el fin de dar de comer en eventos puntuales de naturaleza corporativa.

Este tipo de eventos vienen marcados por la falta de tiempo del que se dispone para el momento de la comida cuando es muy ajustado.

La entrega de los servicios se pactará con la organización y no será necesario, en ningún caso, del servicio de camareros.

La entrega del servicio de lunch box, se realizará con material de un solo uso y todo el servicio metido en la caja o bolsa en función de la oferta. Se requiere que las empresas licitadoras ofrezcan dos opciones incluyendo como mínimo los siguientes elementos:

- 1 sándwich / bocadillo
- 1 snack salado
- 1 pieza de fruta
- 1 agua mineral

Además de estos elementos mínimos podrán añadir aquellos productos que se consideren oportunos en su oferta.

Las empresas licitadoras que se interesen en este Lote presentaran sus ofertas ordenadas del 1 al 2 dándole al lunch box número 1 la versión más sencilla de sus opciones y otorgándole al lunch box número 2 la opción más completa de entre las presentadas.

1.4. **LOTE 4:** APERITIVOS/COCTEL/ FINGER LUNCH

La opción de aperitivo, coctel y finger lunch será una opción menos habitual para el BSC, consiste en un servicio con una opción gastronómica más contundente de comida a servir al mediodía para eventos puntuales de naturaleza corporativa. Normalmente tendrán una duración de 90 minutos.

Puede estar dispuesto en mesas y fuentes previamente preparadas y servirse los comensales a su antojo, o bien puede contar con el servicio de camareros que irán atendiendo a los comensales por la sala ofreciendo la comida y la bebida que llevan en sus bandejas.

Si no se cuenta con servicio de camareros será necesario disponer de una mesa "de descarga" para poder depositar los cubiertos, vajilla y cristalería usada. Por regla general no será necesario el servicio de camarero, su coste si fuera necesario se ofertará en el Sobre 3.

La entrega del servicio de aperitivo, coctel y finger lunch también se podrá realizar con material de un solo uso.

Se requiere que las empresas licitadoras ofrezcan tres opciones incluyendo como mínimo ocho platos salados y dos postres por persona. Algunos de los platos que podrían considerarse como ejemplo podrían ser:

- Montadito de escalibada con atún y anchoa
- Medallones de ternera con salsa

- Pizza
- Brocheta de pollo
- Chupito de crema de verduras
- Brocheta de espárragos
- Foccaccia vegetal
- Croquetas de bacalao
- Bol de frutas
- Mini coulant de chocolate

Por lo que se refiere a las bebidas, cada una de las opciones propuestas por los licitadores, se deberán incluir como mínimo los siguientes elementos:

- Refrescos
- Agua mineral
- Zumos

Además de estos elementos mínimos podrán añadir aquellos elementos que consideren oportunos en su oferta.

En referencia a las bebidas adicionales solo se podrán considerar aquellas opciones en las que haya cerveza, vino y cava.

Las empresas licitadoras que se interesen en este Lote presentarán sus ofertas ordenadas del 1 al 3 dándole al aperitivo, cóctel y/o finger lunch número 1 la versión más sencilla de sus opciones y otorgándole al aperitivo, cóctel y/o finger lunch número 3 la opción más completa de entre las presentadas.