



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DEL CONTRACTE DE SERVEI DE CATERING PER A SERVEIS PUNTUALS DE REFRIGERARI I/O DINAR O SOPAR, COM ATENCIÓ PROTOCOL·LÀRIA PER A ACTES D'ALTA REPRESENTACIÓ INSTITUCIONAL QUE REQUEREIXEN INCLOURE LA RESTAURACIÓ PER ALS ASSISTENTS PER A ACTES INSTITUCIONALS I PROTOCOL DE L'AJUNTAMENT DE BARCELONA, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE

ÍNDEx

1.	INTRODUCCIÓ	1
2.	OBJECTE.....	1
3.	CONDICIONS TÈCNiques ESPECÍFiques.....	1
3.1.	REQUERIMENTS DEL SERVEI.....	1
3.1.1.	<i>Elements integrants del servei.....</i>	1
3.1.2.	<i>Proposta de restauració i serveis addicionals.....</i>	2
3.1.2.a	Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa.....	2
3.1.2.b	Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula.....	3
3.1.2.c	Menú dinar o sopar a peu dret	3
3.1.2.d	Còctel a peu dret.....	4
3.1.2.e	Menú de col·laboradors	4
3.1.2.f	Serveis addicionals	5
3.1.3.	<i>Personal</i>	5
3.1.4.	<i>Prestació del servei.....</i>	6
3.1.4.1.	Calendari del servei	6
3.1.4.2.	Lloc de prestació del servei	6
3.1.4.3.	Encàrrec i variació del servei.....	6
3.1.4.4.	Execució del servei	7
QUALITAT DELS PRODUCTES		8
4.	INSTAL·LACIONS I MAQUINÀRIA	8
5.	CRITERIS DE SOSTENIBILITAT A APLICAR PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA EN LA REALITZACIÓ DEL SERVEI.....	9
5.1.	ORIGEN I QUALITAT DELS PRODUCTES QUE ES FARAN SERVIR PER PREPARAR ELS MENÚS.....	9
5.2.	VAIXELLA, COBERTERIA I PARAMENT DE TAULES.....	9
5.3.	NETEJA/RECOLLIDA DE RESIDUS	10
5.4.	PREVENCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI	10
6.	COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS ...	10
7.	RESPONSABILITAT	11
8.	ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE.....	11
	ANNEX 1. LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ LOCAL I QUALITAT DIFERENCIADA PROTEGITS PER UN DISTINTIU REFERIT A L'ORIGEN I LA QUALITAT DEL PRODUCTE.....	13
	ANNEX 2: CALENDARI DE TEMPORADA DE FRUITES I VERDURES DE TEMPORADA.....	14
	ANNEX 3. SERVEIS ADDICIONALS	15



1. INTRODUCCIÓ

L'Ajuntament de Barcelona compta amb la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol, enquadrada a la Direcció d'Alcaldia municipal.

La Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol (d'ara en endavant la Direcció) desenvolupa les funcions d'organització d'actes i atenció protocol·lària, tant a la Corporació Municipal i als seus membres, com als hostes de l'Ajuntament. És responsable de la supervisió i coordinació de les activitats, actes, invitacions públiques, i esdeveniments dependents de la Direcció, tasques que inclouen la contractació de serveis personals i materials per a l'organització d'actes i manifestacions públiques d'iniciativa municipal.

La contractació de serveis de càtering per a diferents tipus d'activitats i actes, invitacions i esdeveniments s'emmarquen en el desenvolupament d'aquestes funcions.

2. OBJECTE

El present plec té com a objecte la contractació del servei de càtering **per a serveis puntuals de refrigeri i/o dinar o sopar, com atenció protocol·lària per a actes d'alta representació institucional que requereixen incloure la restauració per als assistents**, i fixa les especificacions tècniques mínimes que l'han de regir.

En l'actualitat, la Direcció contracta aquests serveis, a través del contracte obert: 21000358L04 vigent fins el 14 de novembre de 2024 o fins la data de formalització del present contracte.

Donada la impossibilitat, per qüestió de terminis, de tenir adjudicat el contracte obert amb Número d'expedient 001_P2302323 abans de la finalització del contracte vigent actualment, cal que iniciem la tramitació d'un contracte amb procediment simplificat abreujat que ens permeti continuar organitzant serveis de càtering per als diferents tipus d'activitats i actes institucionals esmentats, fins a la formalització del contracte en tramitació, amb la finalitat de continuar els objectius marcats per la Direcció d'Alcaldia.

3. CONDICIONS TÈCNiques ESPECÍFIQUES

3.1. Requeriments del servei

3.1.1. Elements integrants del servei

Els serveis de restauració han d'incloure:

- Serveis de càtering determinats a l'apartat següent d'aquest plec: Proposta de restauració.
- Una persona Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a, interlocutor únic de l'empresa adjudicatària, que rebrà directament les instruccions de la Direcció i centralitzarà les relacions amb l'empresa.
- El personal de cuina que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments que estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment exigida i haurà de tenir experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.
- El personal de sala (cambrers/es) qualificat necessari per a la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat, uniformat d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració.
- Mobiliari (barres, taules altes o baixes, segons les necessitats de l'event) amb muntatge i desmuntatge. No es podrà fer servir, sota cap concepte, materials de plàstic.

Els estris necessaris (coberts, vaixelles, tovalles, tovallons, cristalleria, etc.). Respecte a la qualitat del parament i utensilis s'exigirà: estovalles i revestiments de color pedra o gris, diferents dissenys i materials de mobiliari per adaptar-se als diferents entorns, vaixel·la de varietat de formes, estils i colors, cristalleria en varietat d'estils, adaptada a la funcionalitat i el disseny de l'entorn, coberteria d'acer inoxidable o altres materials de gran qualitat.



L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar preferentment safates, plats, gots i coberts reutilitzables. Aquests elements han d'estar en bon estat de conservació i neteja i han de ser de colors determinats per la Direcció. En cas 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.

L'empresa adjudicatària no està autoritzada a incloure llegendes ni anagrames comercials a les estovalles i tovallons que porti, a excepció del logotip de l'Ajuntament de Barcelona.

Excepcionalment, en els casos de Proposta de restauració de Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula (**3.1.2.b** que s'explicarà al punt següent), l'Ajuntament aportarà el mobiliari, parament, vaixel·la i coberteria per al dinar i sopar entaulats en els serveis que es facin al Palauet Albéniz i a l'Ajuntament de Barcelona. Aquesta variant determina un preu unitari diferent per al dinar o sopar entaulat.

- Recipients adequats pel transport del menjar amb tanca hermètica.
- Transport que garanteixi el nivell de prestacions en òptimes condicions de temperatura, presentació i característiques organolèptiques. Els vehicles han de disposar de l'autorització pel transport de peribles (ATP) i estar al dia de la inspecció tècnica de vehicles (ITVE).
- El muntatge, presentació i desmuntatge.
- La neteja i recollida selectiva dels residus generats

L'empresa adjudicatària haurà de signar una declaració del compliment d'aquests criteris.

3.1.2. Proposta de restauració i serveis addicionals

Per tal d'enfortir el teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat, s'ha considerat adient establir com a condició indispensable que es serveixin productes com els que es relacionen a continuació:

- Begudes: Vins i caves DO Catalunya (per exemple, Bages, Penedès, Empordà, Alella, Montsant, Priorat, Tarragona, Terra Alta, etc.)
- El servei de cafès es determinarà, en cada cas, entre l'empresa adjudicatària i la Direcció, per tal de determinar si es realitzarà mitjançant màquina automàtica i únicament s'acceptarà l'ús de termos quan la Direcció ho demani expressament.
- La pastisseria ha de ser de producció artesana (no s'admet la congelada industrial). Els productes no han de portar a la seva composició conservants ni greixos hidrogenats. Les masses han de ser fullades i fermentades.

Els menús tipus que es contemplen per als serveis de càtering de recepcions institucionals són el menú dinar o sopar (entaulat o a peu dret), el còctel a peu dret i el menú de col·laboradors.

L'empresa adjudicatària estarà en disposició d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials, al·lèrgies i/o requeriments relacionats amb aspectes culturals o religiosos. L'Ajuntament de Barcelona es compromet a facilitar la informació necessària per tal que l'empresa adjudicatària pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requeriments. Aquesta informació serà notificada a l'empresa amb temps suficient per preparar els serveis de càtering.

El nombre de comensals per taula haurà de ser, com a màxim de 10 persones, tot i que es pot donar alguna excepció com la taula d'autoritats, sempre d'acord amb les indicacions de la Direcció.

Restauració:

3.1.2.a Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa

El menú ha d'incloure:
Begudes:
Vi blanc, vi negre i cava



Refrescos
Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil
Cafès i infusions

- Aperitius freds i calents passats per cambrers (4 peces per persona, a triar-ne entre proposta de 8 especialitats, entre fredes i calentes)
- Primer plat
3 opcions: verdures/llegums, pastes/arrossos, amanides, cremes/sopes i ous, per triar-ne una
- Segon plat
3 opcions: peix blanc/marisc, peix blau, carns blanques, carn vermelles, per triar-ne una
4 opcions d'acompanyament: bouquet d'amanida, verdures/llegums, arrossos, salses, per triar-ne una
- Postres
3 opcions: pastisseria/rebosteria, fruita fresca/seca, lactis, per triar-ne una
- 2 peces de pa per persona: 1 pla blanc, 1 pa integral, no inferiors a 45 gr.
- Rebosteria per acompanyar el cafè

3.1.2.b Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula (inclou la mateixa proposta gastronòmica anterior sense aportar mobiliari ni parament)

El menú ha d'incloure:
Begudes:
Vi blanc, vi negre i cava
Refrescos
Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil
Cafès i infusions

- Aperitius freds i calents passats per cambrers (4 peces per persona, a triar-ne entre proposta de 8 especialitats, entre fredes i calentes)
- Primer plat
3 opcions: verdures/llegums, pastes/arrossos, amanides, cremes/sopes i ous, per triar-ne una
- Segon plat
3 opcions: peix blanc/marisc, peix blau, carns blanques, carn vermelles, per triar-ne una
4 opcions d'acompanyament: bouquet d'amanida, verdures/llegums, arrossos, salses, per triar-ne una
- Postres
3 opcions: pastisseria/rebosteria, fruita fresca/seca, lactis, per triar-ne una
- 2 peces de pa per persona: 1 pla blanc, 1 pa integral, no inferiors a 45 gr.
- Rebosteria per acompanyar el cafè

3.1.2.c Menú dinar o sopar a peu dret (tot passat per cambrers, amb suport de barra begudes i tauletes)

Begudes:
Vi blanc, vi negre i cava
Refrescos
Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil
Cerveses (amb i sense alcohol)
Cafès i infusions

Proposta de restauració (mínim 11 peces per persona)



Gerència d'Àrea de Recursos i Transformació Digital
Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol
Plaça Sant Jaume, 1
08002 Barcelona
Telèfon 93 402 73 42/43
www.bcn.cat

- Assortiment de snacks
- 4 plats freds, a triar-ne entre 8
- 4 plats calents, a triar-ne entre 8
- 3 mini postres variats (1 dels quals ha de ser de fruita)

L'empresa adjudicatària haurà de presentar propostes, abans de fer l'encàrrec del servei, incloent 8 tipus plats-especialitats de degustació freds i 8 de calents, a triar-ne 4 de cada, més 5 peces de mini-postres, a triar-ne 3.

3.1.2.d Còctel a peu dret (tot passat per cambrers, amb suport de barra begudes i tauletes)

Begudes:

Vi blanc, vi negre i cava

Refrescos

Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil

Cerveses (amb i sense alcohol)

- Cruixents
- 4 aperitius freds, a triar-ne entre proposta de 8
- 4 aperitius calents, a triar-ne entre proposta de 8
- 3 mini postres variats (1 de fruita de temporada)

3.1.2.e Menú de col·laboradors

Begudes:

Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil

Refrescos

Cafès i infusions

2 opcions de primer plat: pasta, amanida o verdura, per triar-ne una

2 opcions de segon plat: peix o carn, per triar-ne una

2 opcions de postres: fruita fresca o lactis

2 peces de pa per persona, 1 pa blanc i 1 pa integral

En el cas del Menú de dinar i/o sopar **3.1.2.b** el número de comensals serà de entre 5 i 20 persones i l'empresa licitadora podrà fer servir la cuina i la resta d'equipament relacionat amb el servei disponible a les instal·lacions municipals de l'edifici de l'Ajuntament de Barcelona o del Palau Albèniz, segons el cas. L'Ajuntament aportarà el mobiliari, parament, vaixel·la i coberteria per dinar-sopar entaulat sense lloguer de mobiliari ni parament. Igualment el servei de bugaderia de les estovalles i d'altres tèxtils utilitzats en el servei correran a càrrec de l'Ajuntament. Les comandes del Menú **3.1.2.b** i del Menú **3.1.2.e** podran combinar-se en un mateix encàrrec de servei, sempre que es respecti el mínim de 5 serveis del Menú **3.1.2.b**. L'horari de prestació del servei estarà inclòs entre les 8 i les 17 hores, per als dinars i, entre les 16 i les 22 hores, per als sopars. Es requerirà, com a mínim, l'assistència d'un servei de cuiner/-a i cambrer/-a qualificats tal i com s'estableix al punt 3.1.3. d'aquest plec. En aquesta proposta, en cas de necessitat d'algun servei addicional, com mobiliari auxiliar per a determinats aperitius, es facturarà de forma addicional segons els preus determinats en l'adjudicació en base a l'ANNEX 3.

Serveis addicionals



3.1.2.f Serveis addicionals

En algunes ocasions caldrà contractar serveis addicionals a la proposta gastronòmica que vindran determinats per les característiques singulars de l'esdeveniment o de l'espai. Quan la Direcció ho consideri oportú es requerirà contractar serveis addicionals. Per exemple, es facturarà de forma addicional la possibilitat d'incorporar centres de taula o altres adorns o cambres addicionals per a un acte on es podria requerir un servei d'aigües previ a un còctel que justificu aquesta comanda addicional.

La facturació dels serveis addicionals es farà d'acord amb el llistat de preus unitaris, que no es exhaustiu, i a la valoració de mercat en el moment de fer la comanda. La relació de preus unitaris dels serveis addicionals més freqüentment utilitzats, IVA exclòs, és la que apareix a l'**ANNEX 3**. Sobre aquest llistat els licitadors podran oferir un percentatge lineal únic de descompte per ser valorat dintre de l'oferta econòmica.

Les fruites i verdures hauran de ser fresques i de temporada segons el calendari de l'**ANNEX 2**, almenys en un mínim d'un 75% del total de número de referències a adquirir, i en base a que es compleixin els requisits bàsics de cuina per la seva correcta manipulació.

S'evitarà la presència d'aliments precuinats, donat que suposen una aportació excessiva de greixos, sal i sucre.

Es planificaran els plats principals per a cada comanda, considerant la més gran varietat d'aliments de temporada i proximitat disponibles. Es tindran en compte les proteïnes i s'alternaran diferents textures i presentacions.

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 i elaboració artesanal, no industrial.

3.1.3. Personal

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a la Direcció, la/les persona/es encarregada/es de donar compliment al contracte, identificada/es amb nom, cognoms i càrrec. No obstant això, els responsables de la Direcció 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.

L'empresa adjudicatària haurà de nomenar a un/a Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a persona que serà responsable de l'execució del servei, amb experiència mínima de 5 anys, i rebrà directament les instruccions de la Direcció. 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. Aquesta persona haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies dels actes, que determinen especificitats d'actuacions, atindrà i resoldrà qualsevol tipus d'incidència 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 Direcció.

L'equip que executarà cadascun dels serveis, excepte el Menú de dinar o/i sopar **3.1.2.b**, haurà de comptar, com a mínim, amb el següent personal:

- 1 Cap de Sala, amb experiència mínima de 5 anys
- 1 Cap de cuina, amb experiència mínima de 3 anys
- 3 cuiners (1 cuiner en el cas dels serveis **3.1.2.b** i **3.1.2.e.**), amb experiència mínima de 3 anys
- 5 cambres/-es (1 cambrer/a en el cas dels serveis **3.1.2.b** i **3.1.2.e.**), amb experiència mínima de 2 anys, amb la ràtio següent:

Menú dinar-sopar entaulats (3.1.2.a)	1 cambrer per 10 comensals
Menú de dinar o/i sopar (3.1.2.b)	1 cambrer per 20 comensals
Menú dinar-sopar a peu dret (3.1.2.c)	1 cambrer per 10 comensals



Gerència d'Àrea de Recursos i Transformació Digital
Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol
Plaça Sant Jaume, 1
08002 Barcelona
Telèfon 93 402 73 42/43
www.bcn.cat

Còctel a peu dret (3.1.2.d)	1 cambrer per 15 comensals
Menú de col·laboradors (3.1.2.e)	1 cambrer per 20 comensals

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'Administració de l'Ajuntament de Barcelona, mitjançant la Direcció, queda eximida 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.

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

En relació al personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en l'execució del servei, l'empresa adjudicatària adopta els següents compromisos:

- 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 exigida i haurà de tenir l'experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.
- Destinar cambrers que s'expressin correctament en català i castellà, així com que una part dels cambrers tinguin un nivell bàsic d'anglès, que permeti la comprensió mínima de l'idioma amb els assistents.
- El personal rebrà una formació prèvia i continuada per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària, així com la recollida selectiva dels residus..
- L'empresa implementarà mesures aplicades a 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.

L'Ajuntament, prèvia a la formalització del contracte, podrà sol·licitar la documentació que consideri oportuna per constatar que els mitjans humans contractats per l'empresa adjudicatària compleixen amb els requisits definits anteriorment.

3.1.4. Prestació del servei

3.1.4.1. Calendari del servei

Els serveis sol·licitats (sota demanda) es realitzaran en dies laborables, tret de casos puntuals que es realitzaran en diumenges i festius. En diumenges o festius els preus tindran un increment d'un 10% sobre el preu d'adjudicació. Es consideraran dies laborables de dilluns a dissabte ambdós inclosos, excepte festius.

Degut a la reducció d'activitat a l'agost i entre Nadal i Cap d'Any, les activitats de restauració es redueixen significativament o fins i tot s'aturen. No obstant això, en el cas de serveis durant aquests períodes, es farà una sol·licitud amb un mínim de 4 dies d'antelació.

3.1.4.2. Lloc de prestació del servei

L'empresa adjudicatària prestarà els serveis als espais gestionats per la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol, a l'Ajuntament de Barcelona, Pl. de Sant Jaume, 1 i al Palauet Albéniz, (Av. De l'Estadi, s/n) i, excepcionalment, fora dels mateixos.

3.1.4.3. Encàrrec i variació del servei

El personal de la Direcció serà responsable de fer els encàrrecs. L'execució de les prestacions del contracte es desenvoluparà sota la supervisió de la persona responsable de la Direcció.



El personal de la Direcció serà responsable de fer els encàrrecs i facilitarà el nombre de comensals orientatiu **5 dies** laborables abans de la prestació del servei, en el cas dels encàrrecs de **3.1.2.a** Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa, **3.1.2.c** Menú dinar o sopar a peu dret; i de **3 dies** laborables abans de la prestació del servei, en el cas dels encàrrecs de **3.1.2.b** Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula, **3.1.2.d** Còctel a peu dret i **3.1.2.e**. Menú col·laboradors. Es podran fer ajustos de més o menys el 10% de comensals fins a **48** hores abans de l'esmentada prestació. L'execució de les prestacions del contracte es desenvoluparà sota la supervisió de la persona responsable de la Direcció.

En el moment de fer l'encàrrec, la Direcció informará a l'empresa adjudicatària de l'espai, dia i hora en el que s'ha de servir el càtering, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei, nombre d'assistents, menú seleccionat (i, si cal, menús especials a tenir disponibles) i franja horària de recollida. El nombre definitiu d'assistents es confirmarà **48** hores abans del servei.

En cas de cancel·lació, si la Direcció avisa amb una antelació de 72 hores no es generarà cap càrrec. Les cancel·lacions entre 72 i 48 hores suposaran el pagament del 25 % de la comanda. Les cancel·lacions entre 48 i 24 hores laborables suposaran el pagament del 50% preu de la comanda, i les posteriors suposaran el pagament del 100% del preu de la comanda. Les hores d'antelació es calcularan en dies feiners; no es tindran en compte els dies festius.

3.1.4.4. Execució del servei

El menjar subministrat es responsabilitat de l'empresa, inclòs el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments.

Els requeriments per a cada fase d'execució del servei són:

a) Actuacions preparatòries.

En els casos dels menús **3.1.2.a** Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa, **3.1.2.b** Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula i **3.1.2.c** Menú dinar o sopar a peu dret, l'empresa adjudicatària proporcionarà 5 dies abans de la producció de l'acte, a la persona responsable designada per la Direcció i d'acord amb l'oferta presentada, la descripció definitiva del producte a subministrar, les seves qualitats, forma de servir-lo i d'altres preparatius necessaris per tal d'obtenir la conformitat dels responsables del servei.

L'empresa adjudicatària també haurà d'incloure la descripció dels menús especials, i detallar-hi tant les qualitats del menjar com l'organització dels recursos de personal de reforç i de material.

La Direcció podrà requerir a l'empresa adjudicatària l'elaboració prèvia d'un plànol de distribució de taules i altres estris que haurà de presentar als responsables de l'esmentada Direcció per a la seva aprovació.

A instàncies dels responsables de la Direcció es podrà requerir el tast dels productes a subministrar i servir. Igualment, es podrà exigir que pugui estar present un representat de l'Ajuntament en el procés d'elaboració.

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.

b) La prestació del servei.

La prestació del servei pròpiament dita s'haurà d'iniciar amb l'antelació suficient abans de l'esdeveniment, la qual cosa comporta que tant el personal com el producte a servir, així com la cristalleria, estovalles, tovallons i la resta de mobiliari i estris hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada d'inici de l'esdeveniment.



Gerència d'Àrea de Recursos i Transformació Digital
Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol
Plaça Sant Jaume, 1
08002 Barcelona
Telèfon 93 402 73 42/43
www.bcn.cat

Durant l'esdeveniment s'haurà de procurar que cap assistent quedi desatès, establint-se una circulació aleatòria d'un nombre de cambres per tal de complir amb aquesta finalitat i garantint el tracte adequat del personal amb els destinataris del servei. Així mateix l'empresa adjudicatària haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones dedicades, essent responsabilitat seva l'incompliment d'aquesta condició.

c) Actuacions posteriors a l'acte o esdeveniment.

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

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

Tot i que les tipologies de servei de càterring més habituals que es poden encomanar són les descrites anteriorment, en determinats casos puntuals es pot requerir el servei de càterring per a actes protocol·laris molt concrets de l'Alcalde/Alcaldeessa, que no encaixin dins de cap dels supòsits descrits anteriorment. Per tant, en aquests casos s'indicarà a l'empresa contractista quines són les necessitats per a aquella actuació en concret i aquesta haurà de fer una proposta de servei de càterring, en la què s'indicarà també el nombre de cambres que serviran aquest càterring i l'import total per comensal.

En fase d'execució, les propostes de Menú que faci l'empresa adjudicatària hauran de ser revisades i aprovades per la Direcció. Aquestes propostes s'aniran modificant al llarg de l'any i es tindran en compte diferents variables, com l'estacionalitat, per incloure productes de temporada, i proposar diferents plats segons faci fred o calor.

Dietes especials

L'oferta haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials (per a diabètics, vegetarians, etc.) al·lèrgies, o requeriments relacionats amb aspectes culturals o religiosos.

L'Ajuntament de Barcelona es compromet a facilitar la informació necessària per tal que l'empresa adjudicatària pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requeriments. Aquesta informació serà notificada a l'empresa amb temps suficient per preparar els serveis de 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.

A tal efecte, l'empresa adjudicatària sempre haurà de disposar dels aliments necessaris per a la realització dels menús, així com de suficient material de reserva per a possibles contingències.

L'empresa és responsable de tot el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments.

QUALITAT DELS PRODUCTES

Els productes servits han de ser de primera qualitat, havent d'ajustar als pesos i característiques mínimes següents:

- Verdures i hortalisses: seran fresques, de temporada i de primeres qualitats. El pes mínim en els de dinars i sopars serà de 200 gr. i en els menús especials de 250 gr.

- Peixos: seran exclusivament frescos, havent de respectar la normativa sanitària al respecte. Tindran un pes mínim de 200 grams en menús normals. En tot cas s'ha d'acreditar denominació i origen.

4. INSTAL·LACIONS I MAQUINÀRIA



L'empresa adjudicatària estarà obligada a mantenir en perfecte estat d'ús les instal·lacions i maquinària al seu servei (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.).

L'empresa adjudicatària no serà responsable del manteniment de les instal·lacions de l'Ajuntament que tindrà a disposició per als serveis dels Menús de dinar i/o sopar **3.1.2.b**, en tots els casos, i **3.1.2.e**, només en els casos en que aquests siguin encarregats conjuntament amb Menús **3.1.2.b**.

5. CRITERIS DE SOSTENIBILITAT A APLICAR PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA EN LA REALITZACIÓ DEL SERVEI

En l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària donarà compliment als següents criteris de sostenibilitat:

5.1. Origen i qualitat dels productes que es fan servir per preparar els menús

L'empresa adjudicatària ha de seleccionar els productes que utilitzi per a preparar els menús citats al present plec, seguint les següents recomanacions:

- Fomentar l'ús de productes provinents del comerç just (d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006).
- Fomentar l'ús de productes procedents d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors).
- Fomentar productes elaborats per empreses d'inserció o centres especials de treball.
- Fomentar l'ús de fruites i verdures fresques i de temporada (segons calendari de l'ANNEX 2 del PPT).
- L'aigua sempre se servirà en envàs de vidre.
- Es farà servir per cuinar oli d'oliva verge extra.
- Es minimitzarà la utilització de sucres refinats i s'evitaran els productes de brioixeria, aperitius i cereals enriquits amb sucre.
- L'empresa adjudicatària ha d'oferir brioixeria artesanal (no s'admet la congelada industrial). Els productes no han de portar a la seva composició conservants ni greixos hidrogenats. Les masses han de ser fullades i fermentades.
- Fomentar l'ús de productes de producció local i de qualitat diferenciada (ANNEX 1).

L'empresa adjudicatària haurà de conservar la documentació que justifiqui la procedència i origen dels productes utilitzats per als serveis de càtering, que podrà ser requerida en qualsevol moment per la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol.

5.2. Vaixella, coberteria i parament de taules

L'empresa adjudicatària haurà de portar el mobiliari (taules altes per aperitiu, taules per barres de begudes, etc.) i parament (vaixella i utillatge, estovalles i tovallons, etc.). El color de les estovalles ha de ser per ordre de preferència: pedra o color blanc cru (no blanc).

Excepcionalment, la proposta del Menú dinar o sopar **3.1.2.b** (i **3.1.2.e**, si es sol·licita conjuntament amb el **3.1.2.b**) no ha d'incloure ni parament (vaixella i utillatge, estovalles i tovallons, etc.), que seran proveïts per la Direcció. Tampoc ha d'incloure subministrament de mobiliari.

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar preferentment safates, plats, gots i coberts reutilitzables.

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un estoc de productes suficient (vaixella i utillatge, estovalles i tovallons, etc.) per fer una correcta execució del servei davant de possibles incidències en les entregues de proveïdors (o de tercers).

En cas d'haver d'utilitzar vaixella o coberteria d'un sol ús (plats i coberts), farà servir estris compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.



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

L'empresa adjudicatària haurà de signar, una declaració del compliment d'aquests criteris.

5.3. 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, a depositar en garrafes o bidons

L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte criteris de reducció de l'impacte que generen els residus, per exemple evitant l'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.

L'empresa adjudicatària haurà de signar, una declaració del compliment d'aquests criteris. D'igual manera, l'empresa adjudicatària haurà de designar una persona responsable que vetlli pel compliment dels criteris de sostenibilitat aquí recollits i coordini les accions al respecte.

La Direcció d'Actes Institucionals i Protocol es reserva el dret de supervisar i comprovar, sense previ avís, la realització de la recollida selectiva i el comportament medi ambiental per part de l'empresa adjudicatària.

5.4. Prevenció del malbaratament alimentari

Per minimitzar el malbaratament d'aliments, no hi ha d'haver grans sobrants de menjar ja cuinat, però tanmateix, en el cas que aquests puntualment existeixin, cal seguir les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, o caixa d'eines, per un aprofitament segur, que es poden trobar en el següent enllaç:

<https://www.aspb.cat/documents/caixa-eines-aprofitament-segur-restauracio-social/>

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

Els conceptes expressats en l'objecte del PPT 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.

Caldrà tenir en compte totes les disposicions, normatives i consells que puguin aparèixer durant la vigència del contracte, així com les específiques que es puguin assenyalar en cada apartat del present PPT.

L'empresa licitadora haurà de:

1- Estar inscrit, segons les característiques de l'activitat realitzada, en el registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació (REMAB) o bé, estar inscrit en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).



2- Disposar de sistemes d'autocontrol basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) per oferir garanties sanitàries dels productes alimentaris que produeix o comercialitza (Reglament 852/2004) i en el cas d'establiments de comerç minorista, disposaran de programes de prerequisits (PPR)Ehttp

A més, durant l'execució del servei, l'empresa adjudicatària haurà de tenir especial cura de 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, 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 dipositar efectes personals, ni roba a 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 càtering com, per exemple, coberteria, cristalleria, vaixel·la, estovalles, etc.

7. RESPONSABILITAT

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que se'n derivin per a la salut dels destinataris.

Autocontrol i control de qualitat. L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, aplicant per a tal fi el personal i materials necessaris per garantir un bon servei.

El contractista serà el responsable en tot moment de la qualitat tècnica del servei de menjador i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Ajuntament o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució d'aquest servei.

L'empresa adjudicatària serà igualment responsable dels desperfectes i danys que el personal al seu càrrec pugui causar a les instal·lacions i elements, municipals i no municipals, en l'execució dels serveis objecte d'aquest plec.

Menús testimoni

Per assegurar la traçabilitat dels menjars, el personal de l'empresa adjudicatària recollirà, diàriament, en el moment de la distribució, dues mostres de cada un dels plats del menú, en quantitat suficient (mínim 125g), en recipients d'un sol ús, identificats amb la data, el nom del plat i el dia que s'ha servit per a la prevenció i control de toxico-infeccions alimentàries i problemes relacionats amb la qualitat de l'àpat. Les mostres estaran degudament protegides i s'hauran de conservar a -18°C durant un mínim de 7 dies.

A sol·licitud del responsable del contracte per part de l'Ajuntament, es realitzarà un anàlisi microbiològic, per un laboratori de reconegut prestigi en base a mostres recollides de productes elaborats. Les despeses sempre seran a càrrec de l'adjudicatari. Els resultats dels esmentats anàlisi seran lliurats a la Direcció.

La Direcció podrà realitzar controls de qualitat i si escau donar instruccions que l'empresa adjudicatària haurà de complir, que tendeixin a millorar la qualitat des d'un punt de vista de la salut, dels productes que se subministren, i a afavorir el consum de productes saludables en detriment d'uns altres que es puguin considerar menys saludables.

8. ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària estarà obligada a:

- Adaptar-se en tot moment, sempre que sigui justificat i necessari, als canvis que l'Ajuntament proposi per a la millora del servei.
- Assumir els protocols d'actuació que estableixi la Direcció per a la prestació dels serveis.
- Els licitadors faran la llista de productes amb els gramatges per a cada tipus de plat que incloguin a la seva oferta. Aquesta proposta serà vinculant per al seguiment posterior del servei.



Gerència d'Àrea de Recursos i Transformació Digital
Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol
Plaça Sant Jaume, 1
08002 Barcelona
Telèfon 93 402 73 42/43
www.bcn.cat

- El contracte s'atorga a risc i ventura de l'empresa adjudicatària, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions que es derivin del compliment o incompliment contractual. Per aquest motiu, l'empresa adjudicatària haurà de concertar i mantenir durant la vigència del contracte una pòlissa d'assegurança de RC que cobreixi els possibles riscos que assumeix sota aquest contracte i que específicament cobreixi els riscos d'intoxicació alimentària, danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higiènic sanitària davant l'Ajuntament, per un import mínim **de 300.000 €**.
- Enviar els noms i DNIs de les persones que han d'accedir a l'edifici on s'ha de donar el servei i, en el seu cas, el número de matrícula del vehicle de transport que ha d'accedir.
- Assumir la gestió de compres i provisió de tots els aliments que siguin necessaris per portar a terme la prestació objecte d'aquest contracte. El pagament de matèries primes serà realitzat directament i a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- Assegurar que els aliments arribin en perfectes condicions a cadascun dels punts de consum en tot el referent a quantitats, temperatura, presentació i puntualitat.
- Adequar-se a les normes generals de l'Ajuntament de Barcelona en matèria de seguretat, protecció i circulació interna dels edificis que formen part de la seva seu.
- L'empresa adjudicatària, en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del contracte les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent, incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.
- L'empresa adjudicatària haurà de presentar, previ requeriment de l'Ajuntament, tota la documentació que sol·licitin en relació amb la normativa de Prevenció de Riscos Laborals i Seguretat del Treball. En tot cas, la no exigència del Pla de seguretat i salut en els treballs s'entén sense perjudici de l'obligació d'aquella de realitzar la corresponent avaluació de riscos.
- L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupin en la prestació del servei objecte de contracte, així com de les conseqüències que es dedueixin per l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

Joaquim Romañach i Planella
Director



ANNEX 1. LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ LOCAL I QUALITAT DIFERENCIADA PROTEGITS PER UN DISTINTIU REFERIT A L'ORIGEN I LA QUALITAT DEL PRODUCTE.

Denominació d'Origen Protegida (DOP)

- Arròs del Delta de l'Ebre
- Avellana de Reus
- Fesols de Santa Pau
- Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Les Garrigues
- Mongeta del Ganxet
- Oli de l'Empordà
- Oli del Baix Ebre-Montsià
- Oli de Terra Alta
- Pera de Lleida
- Siurana

Identificació Geogràfica Protegida (IGP)

- Calçot de Valls
- Clementines de les Terres de l'Ebre
- Gall del Penedès
- Llonganissa de Vic
- Pa de pagès català
- Patates de Prades
- Pollastre i Capó del Prat
- Poma de Girona
- Torró d'Agramunt
- Vedella dels Pirineus Catalans

Marca Q de qualitat agroalimentària: Bombons; Capó, Conill, Formatge, Galetes, Mel, Peix blau, Pollastres, Porc, Torrons de praliné i trufats de xocolata, Vedella i Xai.

Begudes:

Vins i caves extra brut amb DO (Catalunya, Pla de Bages, Penedès, Empordà, Alella, Montsant, Priorat, Tarragona, Terra Alta, Costers del Segre, Conca de Barberà)

Carn fresca:

Vedella Bruna dels Pirineus, Porc Ral d'Avinyó, Pollastre del Prat

FONT: DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA:

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/inventari-productes-terra/>

Segell ECOLOCAL

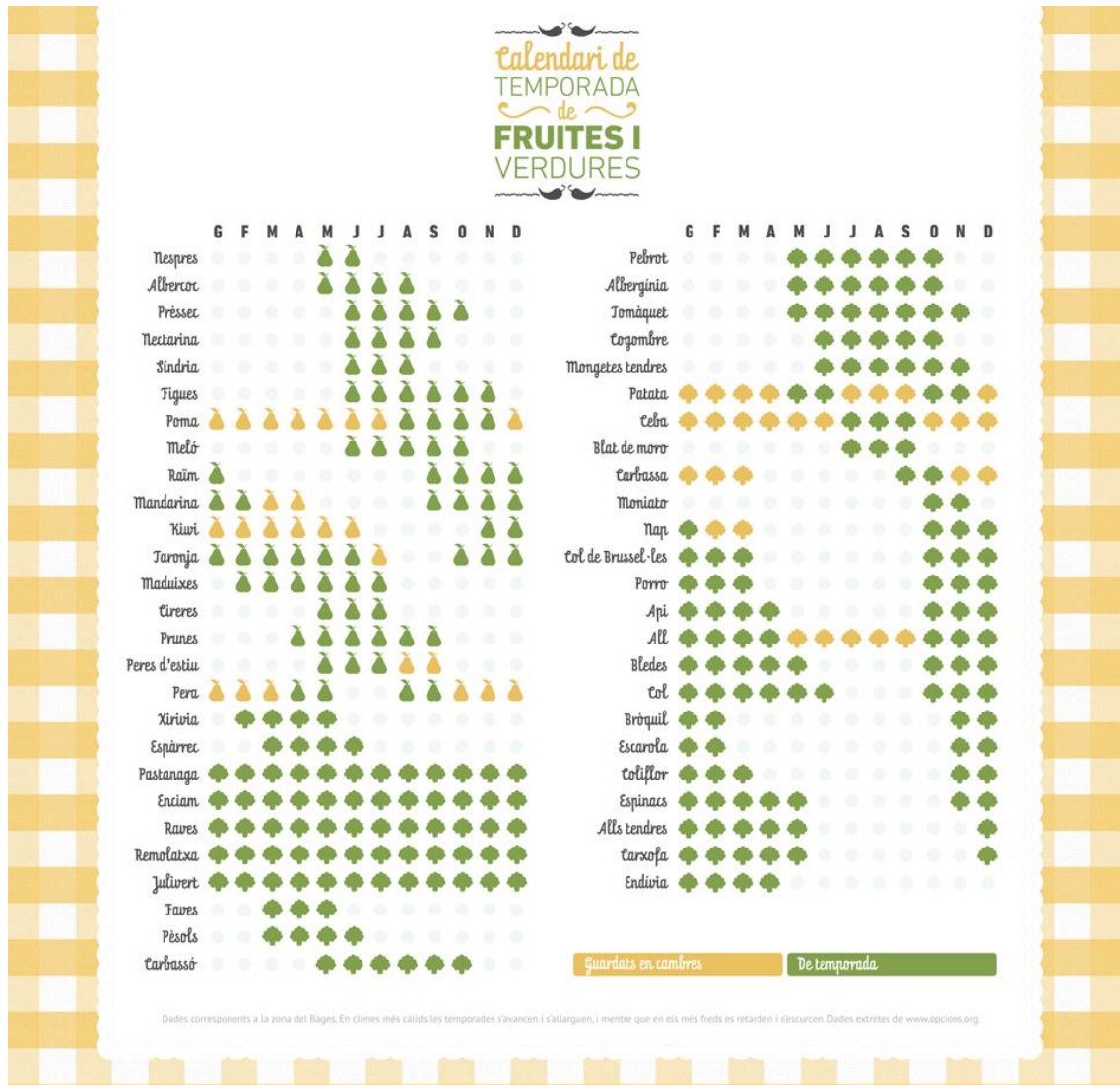
Certificacions de procedència controlada i sostenible, tipus Aquaculture Stewardship Council (ASC-AQUA), Marine Stewardship Council (MSC), Friend of the Sea, o equivalents.

Productes certificats per la Generalitat en Agricultura ecològica

La **certificació ecològica** garanteix que els productes han estat produïts o elaborats seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que han estat controlats en tot el seu procés de producció, elaboració, envasat i comercialització, d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors.



ANNEX 2: CALENDARI DE TEMPORADA DE FRUITES I VERDURES DE TEMPORADA





ANNEX 3. SERVEIS ADDICIONALS

L'empresa adjudicatària haurà de facturar a l'Ajuntament els serveis subministrats segons l'IVA que legalment correspongui en cada cas.

Concepte	Preu unitari (abans d'IVA)
Cuiners/es	55,00 €/hora
Assistents de cuiners/-es	35,00 €/hora
Cambrers/es	35,00 €/hora
Instal·lació de 3 carpes modulars de 5x10 unides entre si, formant un 10x15 amb cortina per a tancament formant una U, amb transport i muntatge	2.700,00 €
Mobiliari auxiliar per aperitiu	500,00 €