



**Ajuntament
de Barcelona**

**Districte de Sant Andreu
Departament de Comunicació
Direcció de Serveis Generals**

Pl. Orfila, 1
08030 Barcelona
www.bcn.cat/santandreu

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE CATERING PER A ACTES INSTITUCIONALS I PROTOCOL DEL DISTRICTE DE SANT ANDREU, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE

ÍNDEX

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE CATERING PER A ACTES INSTITUCIONALS I PROTOCOL DEL DISTRICTE DE SANT ANDREU, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE	1
1. INTRODUCCIÓ.....	3
2. OBJECTE	3
3. LOTS	3
4. CONDICIONS TÈCNIQUES ESPECÍFIQUES.....	3
4.1 <i>Requeriments del servei per a tots els lots</i>	3
4.1.1 <i>Elements integrants del servei</i>	3
4.1.2 <i>Tipus de càtering</i>	4
4.1.3 <i>Personal</i>	5
4.1.4 <i>Condicions de prestació del servei</i>	6
5. CRITERIS DE SOSTENIBILITAT A APLICAR PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA EN LA REALITZACIÓ DEL SERVEI.....	7
6. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS... 7	
7. RESPONSABILITAT	8
8. ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE	8



1. INTRODUCCIÓ

El Districte de Sant Andreu organitza anualment diversos esdeveniments institucionals, culturals, socials i commemoratius amb l'objectiu de fomentar la cohesió social, promoure la interacció entre la ciutadania i reforçar la imatge institucional. El Departament de Comunicació del Districte s'encarrega de coordinar aquests actes, que requereixen un servei de càtering professional que garanteixi una experiència gastronòmica de qualitat, adaptada a les característiques de cada activitat.

2. OBJECTE

El present plec té com a objecte la contractació del servei de càtering com a atenció protocol·lària per a diferents tipus d'activitats i actes, invitacions i esdeveniments, per un any, amb mesures de contractació pública sostenible, i fixa les especificacions tècniques mínimes que l'han de regir.

Es fa constar la inexistència de recursos materials i humans per dur a terme aquesta activitat i, per tant, s'ha de recórrer a la contractació d'una empresa externa.

3. LOTS

Aquest contracte serà adjudicat en 2 lots que comprenen:

Lot 1. Servei de càtering per a actes institucionals organitzats puntualment pel Districte de Sant Andreu

Lot 2. Servei de càtering per a actes institucionals organitzats periòdicament pel Districte de Sant Andreu

Les empreses licitadores poden presentar oferta a un o als dos lots, sempre que compleixin els requisits tècnics i administratius establerts per a cadascun d'ells. Tanmateix, no es podrà adjudicar més d'un lot a una mateixa empresa licitadora, excepte en el cas que un dels dos lots quedi desert. En aquest supòsit, l'òrgan de contractació podrà adjudicar ambdós lots a un mateix licitador, sempre que aquest hagi presentat oferta per a tots dos i compleixi els requisits corresponents. Amb la finalitat de facilitar el procés d'adjudicació, les empreses hauran d'indicar expressament l'ordre de preferència dels lots en què participen.

4. CONDICIONS TÈCNIQUES ESPECÍFIQUES

4.1 Requeriments del servei per a tots els lots

4.1.1 Elements integrants del servei

Tots els serveis de restauració han d'incloure:

- Serveis de càtering determinats a l'apartat 4.1.2 "Tipus de càtering"
- Una persona responsable, interlocutor únic de l'empresa adjudicatària, que rebrà directament les instruccions del Departament de Comunicació 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.
- Els estris necessaris (coberts, vaixelles, tovalles, tovallons, cristalleria, etc.). 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. 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.
- 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).

Els serveis de restauració amb servei de cambrer/a han d'incloure, a més a més,

- 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'esdeveniment), amb muntatge i desmuntatge.
- El muntatge, presentació i desmuntatge de la vaixella.
- La neteja i recollida selectiva dels residus generats

4.1.2 Tipus de càterring i preus

Condicions de les propostes de restauració per als dos lots:

- Les empreses licitadores han de preveure l'eventualitat de dietes especials i àpats adaptats a necessitats dietètiques especials (vegetariana, vegana, sense gluten, al·lèrgens...), o d'aspectes culturals o religiosos.
- 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.
- El concepte "Servei de cambrer/a" es refereix a la necessitat de disposar de personal de sala per servir o distribuir el menjar i haurà d'ajustar-se a la ràtio indicada al present plec.
- Els serveis amb cafè han d'incloure cafè descafeïnat i amb cafeïna.
- Els serveis amb cervesa han d'incloure cervesa amb i sense alcohol.
- Els productes alimentaris descrits en els tipus de càterings indicats relacionats a continuació són enunciatius, i podran ser substituïts per altres d'una qualitat similar a petició del responsable del contracte, sempre que no afecti el preu establert.

Tipus de càterring del lot 1:	PREU (IVA EXCLÒS)
Xocolatada (actes i celebracions institucionals puntuals)	8,00 €
Xocolata desfeta i/o orxata 1 tros de pa de pessic, 2 melindros o 2 fartons Servei de cambrer/a	
Coffee break (actes, jornades i sessions de treball institucionals)	15,00 €
4 peces de variat dolç i salat Cafè, llet, sucs, infusions, aigua Servei de cambrer/a	
Aperitiu A (actes institucionals puntuals)	15,00 €
4 peces de variat dolç i salat Refrescos, sucs, aigua Lliurament en lloc indicat	
Aperitiu B (actes institucionals puntuals)	25,00 €
4 peces de variat dolç i salat Refrescos, cervesa, aigua Lliurament en lloc indicat	

Tipus de càtering del lot 2	PREU (IVA EXCLÒS)
Còctel a peu dret A (Nadal)	40,00 €
4 peces aperitiu fred, 4 peces aperitiu calent, 2 postres Vi, cervesa, refrescos, aigua, cafès Servei de cambrer	
Picnic infantil (Festa de l'esport)	10,00 €
Entrepà i peça de fruita Aigua Lliurament al lloc indicat	
Còctel a peu dret B (Festa de l'esport)	30,00 €
2 peces aperitiu fred, 2 peces aperitiu calent Refrescos, aigua Servei de cambrer	
Aperitiu C (Jornada Salut mental i Circuit VM)	15,00 €
4 peces de variat dolç i salat Refrescos, sucs, aigua Lliurament en lloc indicat	

4.1.3 Personal

Condicions per als dos lots

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar al Departament de Comunicació, la/les persona/es encarregada/es de donar compliment al contracte, identificada/es amb nom, cognoms i càrrec. L'empresa adjudicatària haurà de nomenar un/a Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a que rebrà directament les instruccions del Departament de Comunicació. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte i estar present per a les prestacions dels serveis, encarregant-se que es realitzin de forma correcta. En tots els casos, per a l'execució d'aquest contracte les empreses adjudicatàries se sotmetran a les directrius que marqui el Departament de Comunicació.

En relació al personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en l'execució del servei, l'empresa adjudicatària s'obliga al 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.
- Els cambrers s'hauran d'expressar correctament en català i castellà.
- L'empresa implementarà mesures aplicades a aconseguir millores ambientals reals durant l'execució del servei (per exemple, en consum energètic i d'aigua, transport de productes i personal) en especial de les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus.

Els serveis que requereixin cambrer/ra hauran de comptar, a més a més del personal anterior, amb el següent personal:

- Cambrers/es amb una ràtio mínima d'1 cambrer/a per 25 comensals per als serveis d'aperitiu, coffee break i xocolatades; i d'1 cambrer/a per 15 comensals per als còctels a peu dret.

L'empresa adjudicatària assumirà la direcció tècnica del personal que porti 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 el Departament de Comunicació del Districte de Sant Andreu, 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 del seu personal per

causa del compliment o interpretació del contracte.

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

4.1.4 Condicions de prestació del servei

Condicions per als dos lots

Els serveis sol·licitats (sota demanda) es realitzaran en dies laborables, durant els 12 mesos de l'any, tret de casos puntuals que es realitzaran en diumenges i festius. Es consideraran dies laborables de dilluns a dissabte ambdós inclosos, excepte festius.

L'empresa adjudicatària prestarà els serveis als espais i equipaments municipals gestionats pel Districte de Sant Andreu.

El personal del Departament de Comunicació serà responsable de fer els encàrrecs i supervisar la seva execució. La petició es farà amb una antelació, com a mínim, de 72 hores laborables.

En el moment de fer l'encàrrec, el Departament de Comunicació informará a l'empresa adjudicatària de l'espai, dia i hora en el que s'ha de servir el càterring, nombre aproximat d'assistents, persona responsable, menú seleccionat (i, si cal, menús especials a tenir en compte) i franja horària de recollida. El nombre definitiu d'assistents es confirmarà 48 hores abans del servei.

En cas de cancel·lació, si el Departament de Comunicació avisa amb una antelació de 48 hores o més en dies laborables no es generarà cap càrrec. Les cancel·lacions realitzades amb menys de 48 hores i més de 24 hores, suposaran el pagament del 25% de la comanda. Les cancel·lacions fetes amb menys de 24 hores laborables suposaran el pagament del 75% del preu de la comanda. Les hores d'antelació es calcularan en dies feiners; no es tindran en compte els dies festius.

L'Ajuntament no aportarà espais de cuina o elaboració de menjar, sent responsabilitat de l'empresa tot el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments.

L'horari de prestació del servei estarà inclòs entre les 8 i les 22 h. L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i, en els serveis amb servei de cambrer/a haurà de realitzar la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei, deixant l'espai en les mateixes condicions en que va ser lliurat.

Requeriments per a cada fase d'execució per als dos lots:

a) Actuacions preparatòries

Abans de la producció de l'acte, l'empresa adjudicatària proporcionarà a la persona responsable designada pel Departament de Comunicació, i d'acord amb l'oferta presentada, la descripció definitiva del servei a executar, les qualitats, quantitats i formes de servir el menjar i la beguda, i d'altres preparatius necessaris per tal d'obtenir la conformitat dels responsables del servei.

El Departament de Comunicació podrà requerir de l'empresa adjudicatària justificació documental de la procedència dels productes a subministrar.

b) La prestació del servei

La prestació del servei pròpiament dita s'ha d'iniciar amb l'antelació mínima d'una hora, i en tot cas, amb antelació suficient perquè tant el personal (en els casos en què es requereix servei de cambrer/a) com el producte a servir, així com la cristalleria, estovalles, tovallons i la resta de mobiliari i estris estiguin convenientment disposats per iniciar la prestació del servei a l'hora convinguda en l'encàrrec.



c) Actuacions posteriors a l'acte o esdeveniment.

En els càterings amb servei de cambrer/a, fins que la persona responsable designada pel Departament de Comunicació no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa adjudicatària no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat. L'empresa adjudicatària està obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions, etc., aportats per al servei.

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

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

- 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
- 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.
- Fomentar l'ús de productes de producció local i de temporada

L'empresa adjudicatària de cadascun dels lots haurà de portar el mobiliari necessari per a cada servei (taules altes per aperitiu, taules per barres de begudes, etc.) i parament (vaixel·la i utillatge, estovalles i tovallons, etc.) i haurà d'utilitzar preferentment safates, plats, gots i coberts reutilitzables.

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.

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.

Caldrà que els licitadors disposin d'una de les següents acreditacions

1. Disposar, d'acord amb el Reglament 852/2004CE, de la preceptiva inscripció al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (clau 26)
2. Disposar, d'acord amb la mateixa normativa, de la preceptiva inscripció al Registre Sanitari Municipal d'Indústries i Productes Alimentaris.
3. Disposar de títol habilitant (licència) que contempli una llicència d'activitats compatible amb l'objecte del contracte.

L'acreditació de l'habilitació professional o empresarial haurà de realitzar-se en el moment en que es requereixi la documentació necessària per adjudicar. A tal efecte, haurà d'aportar-se la documentació fefaent i acreditativa (Certificat d'inscripció o llicència d'activitats vigent).

7. RESPONSABILITAT

L'empresa adjudicatària de cadascun dels lots 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. Igualment, serà també responsable de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària de cadascun dels lots serà responsable en tot moment de la qualitat tècnica del servei 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 al Departament de Comunicació.

8. ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària estarà obligada a:

- Assumir els protocols d'actuació que estableixi el Departament de Comunicació per a la prestació dels serveis.
- 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 higiènica sanitària davant l'Ajuntament, per un import mínim de 200.000 €.



- Quan sigui requerit, 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 cada un 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, quan sigui requerida per l'Ajuntament, tota la documentació que sol·liciti 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.

Fátima Suárez Copo
Cap del Departament de Comunicació