

**PLEC TÈCNIC PER AL CATERING I SUBMINISTRAMENT DE MENJAR, PER AL CONGRÉS
DE L'EUROPEAN MUSEUM FORUM I ENTREGA DELS PREMIS EMYA 2023**

1.- OBJECTE DEL PRESENT PLEC

El Museu d'Història de Barcelona (MUHBA) és el responsable de l'organització del congrés del European Museum Forum 2023 i l'entrega dels premis EMYA 2023. Aquest congrés es un acte d'importància capital dins el panorama museístic europeu doncs es fa entrega dels premis als millors museus d'Europa en una gran cerimònia final. Donat que l'acte té una duració de 5 dies naturals on es portaran a terme reunions durant tot el dia, es fa necessari el proveïment de càterring perquè els assistents puguin fer els àpats necessaris dins del mateix congrés, tal com queda descrit a la butlleta d'inscripció del mateix.

L'objecte del contracte de serveis és l'execució del servei de càterring del Congrés de European Museum Forum 2023 i l'entrega dels premis EMYA 2023, que es realitzarà del 3 al 7 de maig de 2023, segons descripció tècnica recollida a la clàusula 4 d'aquest plec.

No es preveu la divisió en lots del present contracte. Atesa la naturalesa del servei, el contracte requereix ser realitzat com una unitat d'execució i no és susceptible la realització independent de cada una de les parts mitjançant la divisió en lots. Això respon a la voluntat expressa d'unificar els serveis, dins de l'actual estructuració de l'equipament, i de la necessitat de què aquests treballin sota una mateixa coordinació.

2.- LLIURAMENT

MUHBA, Plaça del Rei, 1, 08002 BARCELONA

3.- PERÍODE DE PRESTACIÓ

La prestació del servei començarà a comptar des del dia següent a la formalització del contracte fins al 10 de maig de 2023.

4.- REQUERIMENTS TÈCNICS DEL SERVEI

Els requeriments tècnics dels serveis objecte del contracte són els següents:

4.1 SERVEI D'APERITIU TARDA (1)

Aquest servei es durà a terme el dia 3 de Maig de 2023 a l'espai Mirador de l'Edifici Novíssim de l'Ajuntament de Barcelona per unes 200 persones i ha de consistir en un aperitiu variat que contingui alguns elements calents (per exemple: croquetes, bunyols, calamars a la romana, truita de patates, etc) i alguns elements freds (per exemple: mini entrepans d'embotit variat, patates chips, olives, cacauets o altra fruita seca, etc), juntament amb algun servei de canapès, acompanyat de aigua, refrescos i cervesa.

4.2 SERVEI DE COFFEE BREAK MATINS (3)

Aquest servei, que es portarà a terme els dies 4,5 i 6 de maig, ha de contenir opcions de menjar dolç i salat, brioxeria i mini entrepans, cafès i infusions, descafeïnats, llet, suc de fruita, aigües amb gas i sense i opcions per vegetarians, vegans i intolerants a algun aliment.

4.3 SERVEI DE DINARS (3)

Aquest servei, que es portarà a terme els dies 4,5 i 6 de maig, ha de contenir 2 opcions de primer, 2 opcions de segon i 2 opcions de postres com a mínim. Begudes no alcohòliques (aigua i refrescs) i begudes alcohòliques de baixa graduació (vi i cervesa) en format de bufet autoservei a peu dret. També s'ha de disposar d'opcions per vegetarians, vegans i intolerants a algun aliment. S'haurà de variar el menú per cada dia del congrés.

4.4 SERVEI DE COFFEE BREAK TARDES (3)

Aquest servei, que es portarà a terme els dies 4,5 i 6 de maig, ha de contenir opcions de pastes de té o similars, cafès i infusions, descafeïnats, suc de fruita, aigües amb gas i sense, i opcions per vegetarians, vegans i intolerants a algun aliment.

Els serveis de DE COFFEE BREAK MATINS, DINARS i COFFEE BREAK TARDES es portaran a terme a diferents espais al voltant de la Plaça del Rei: pati del Museu Frederic Marès, Capella de Santa Àgata, Casa Padellàs i sala Martí l'Humà del MUHBA.

4.5 SERVEI DE SOPAR

Aquest servei ha de contenir 2 opcions de primer, 2 opcions de segon i 2 opcions de postres com a mínim. Begudes no alcohòliques (aigua i refrescs) i begudes alcohòliques de baixa graduació (vi i cervesa) en format de bufet autoservei a peu dret. També s'ha de disposar d'opcions per vegetarians, vegans i intolerants a algun aliment. S'haurà de variar el menú per cada dia del congrés. Aquest servei de sopars podrà dur-se a terme a llocs diferents cada dia.

L'espai on es farà el sopar és al MUHBA-Oliva Artés, el dia 4 de maig.

4.7 NECESSITAT DE MATERIAL

El licitador haurà de subministrar els estris necessaris pel desenvolupament dels àpats, que inclourà obligatòriament la vaixel·la, cobrateria, cristalleria, estovalles, safates gastronòmiques amb escalfament de menjar, termos per les begudes calentes, taules buffet per l'exposició del menjar, refrigeració en cas que algun aliment s'hagi de mantenir en fred, taules altes auxiliars, cubells per als residus.

4.8 VISITA TÈCNICA

S'oferirà en data a concretar una visita tècnica als espais on es realitzaran els càterings.

5. PERSONAL

Les necessitats de personal són les següents:

- Un coordinador del servei que haurà de parlar català, castellà i anglès.
- Quatre persones per tenir cura del buffet en els àpats a peu dret que hauran de parlar català, castellà i anglès.
- Personal per fer el muntatge i desmuntatge de tot el material.

Tot l'equip de treball haurà de disposar del carnet de manipulació d'aliments.

Els costos salarials desglossats son els següents:

Personal	Cost (inclosa Seguretat Social)
1 coordinador de servei	1.141,32 €
4 persones per tenir cura del buffet	3.983,40 €
personal addicional i de muntatge i desmuntatge	4.423,60 €
TOTAL	9.548,32 €

I el quadre de preus unitaris de sortida és el següent:

Serveis	Unitats	Preu unitari de sortida € sense IVA	Preu total sense IVA	10% d'IVA	TOTAL IVA inclòs
Aperitiu de tarde (recepció)	200	20	4.000,00	400	4.400,00
Servei de 3 coffee breaks de matí	350 x 3	11	11.550,00	1155	12.705,00
Servei de 3 dinars en mode bufet autoservei	350 x 3	32	33.600,00	3360	36.960,00
Servei de 3 coffee breaks de tarda	350 x 3	10	10.500,00	1050	11.550,00
Servei d'un sopar en mode bufet autoservei	350	32	11.200,00	1120	12.320,00
Total			70.850,00	7.085	77.935,00