

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES (PPT) PER A L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE DE
SERVEIS DE DE CATERING PER A ACTES INSTITUCIONALS I PROTOCOL DE
L'AJUNTAMENT DE BARCELONA, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA
SOSTENIBLE**

ÍNDEX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE
2. CONTEXT
3. CONDICIONS TÈCNIQUES ESPECÍFIQUES DE CADA LOT
4. QUALITAT DELS PRODUCTES
5. INSTAL·LACIONS I MAQUINÀRIA
6. CRITERIS DE SOSTENIBILITAT A APLICAR PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA EN LA REALITZACIÓ DEL SERVEI
7. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS
8. RESPONSABILITAT
9. ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE

ANNEX 1. LLISTA DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ LOCAL I QUALITAT DIFERENCIADA

ANNEX 2: CALENDARI DE TEMPORADA DE FRUITES I VERDURES

ANNEX 3. SERVEIS ADDICIONALS

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present plec té com a objecte la contractació del servei de càterring per a diferents tipus d'activitats i actes, invitacions i esdeveniments, per la tardor de 2023 - com per exemple els Premis Onda -, amb mesures de contractació pública sostenible, als que pugui donar servei el Departament de Comunicació d'Economia i Recursos (a partir d'ara anomenat DCER), sense perjudici de les competències pertinents a la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol. Així com fixar les especificacions tècniques mínimes que l'han de regir.

En concret, es tracta d'un servei de càterring amb criteris ambientals, socials i de salut per a serveis puntuals de refrigeri i/o dinar- sopar, com atenció protocol·lària per a actes que requereixen incloure la restauració per als assistents.

2. CONTEXT

EL DCER desenvolupa les funcions d'organització d'actes i atenció protocol·lària relacionats amb les àrees que gestiona. És responsable de la supervisió i coordinació de les activitats, actes i invitacions públiques; 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 càterring per a diferents tipus d'activitats i actes, invitacions i esdeveniments s'emmarquen en el desenvolupament d'aquestes funcions.

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 càterring determinats a l'apartat següent d'aquest plec, *Proposta de restauració*.
- El personal necessari per a l'elaboració (cuiners) i distribució (cambrers) del càterring, que inclourà personal adient, uniformat d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració, i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat. Es contempla la necessitat d'un cambrer per la ràtio indicada en funció de la tipologia del servei. En cas que es necessiti una ampliació del nombre de cambrers, el servei complementari es facturarà de forma addicional, segons preu/hora indicats a l'Annex 3 del present PPT.
- El subministrament, en quantitat suficient segons la dimensió de l'esdeveniment, de:
 - mobiliari (taules altes, cadires, barres o elements de suport, etc.)
 - estris (de cuina, coberts, vaixelles, cristalleria, etc.)
 - estovalles i towallons. Els elements tèxtils han d'estar en bon estat de conservació i neteja i han de ser de colors determinats que determinarà la Direcció.

- Utilització de 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 d'aportar un servei de lloguer addicional d'estufes de gas en cas que se sol·liciti amb la petició de càtering.

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.

CPV:55523000- 2 Serveis de restaurant i de subministrament de menjars

3.1.2. Proposta de restauració

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

- 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 serveis de càtering que es contemplen inclouen:

3.1.2.1. ESMORZAR/PAUSÀ CAFÈ

Tots els esmorzars inclouen com a begudes:

- Café, amb i sense cafeïna, incloent llet i sucre (blanc i moré) i edulcorant tipus estèvia (cafetera automàtica)
- Infusions amb aigües minerals (té, poliol, menta, camamilla)
- Aigües minerals (amb i sense gas)
- 20 cl de suc de 2 tipus pasteuritzat, sense sucre (no nèctar de fruita)

3.1.2.1.a. Esmorzar Núm. 1

2 peces de brioxeria mini

2 mini-entrepans d'ibèrics i/o formatge (1 amb pa integral)

O

2 peces de brioxeria mini

mini brotxeta de fruita variada de temporada

O

mini- entrepans d'ibèrics i/o formatge (1 amb pa integral)

1 mini brotxeta de fruita variada de temporada

3.1.2.1.b. Esmorzar Núm. 2

2 peces de brioxeria mini

2 mini-entrepans d'ibèrics i/o formatge (1 amb pa integral)

2 mini emparedats amb pa anglès

1 mini brotxeta de fruita variada de temporada

3.1.2.2. APERITIU DE BENVINGUDA

Tots els aperitius inclouen com a begudes:

- Cava extra brut
- Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil
- Refrescos, suc de fruita pasteuritzat, sense sucre (no nèctar de fruita)

3.1.2.2.a. Aperitiu Núm. 1

Bastó de Pasta de full (alfàbrega i tomàquet sec, formatge, etc.)

O

1 mini brotxeta de fruita variada de temporada

3.1.2.2.b. Aperitiu Núm. 2

Aperitius freds i calents (4 peces per persona, a triar-ne entre proposta de 8)

3.1.2.3. MENU DINAR-SOPAR (tot passat per cambrers, amb suport de barra begudes i tauletes)**3.1.2.3.a. Menú Dinar-Sopar a peu dret**

Begudes:

- Vi blanc, vi negre i cava
- Refrescos, suc de fruita pasteuritzat, sense sucre (no nèctar de fruita)
- Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil
- Cerveses (amb i sense alcohol)

Proposta de restauració (mínim 11 peces per persona)

- 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)

Per als serveis de dinar-bufet i sopar-bufet, l'empresa licitadora presentarà proposta incloent 8 tipus plats-aperitius de degustació freds i 8 de calents, a triar-ne 4 de cada, més 5 peces de mini-postres, a triar-ne 3.

Els plats calents no es poden cuinar ni reescalfar a les instal·lacions municipals. El menjar es portarà en contenidors tancats isotèrmics o en armaris calents i, en aquest cas, l'empresa haurà de notificar la potència elèctrica que

necessita per a la seva instal·lació.

3.1.2.3.b. Menú Dinar-Sopar (entaulat)

El menú ha d'incloure:

- Begudes
 - Vi blanc, vi negre i cava
 - Refrescos, suc de fruita pasteuritzat, sense sucre (no nèctar de fruita)
 - Aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil
 - Cerveses (amb i sense alcohol)
- Aperitiu de benvinguda passat per cambrers. Es sol·licita proposta de 6 tipus d'aperitius, entre freds i calents, per triar-ne 3.
- 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
 - 3 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 pa blanc, 1 pa integral
- Cafès i infusions

3.1.2.3.c. Menú de col·laboradors

El menú ha d'incloure:

- 2 opcions de primer plat: pasta, amanida o verdura, per triar-ne una
- 2 opcions de segon plat, 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, no inferiors a 45 gt.
- aigües minerals (amb i sense gas) i refrescos

L'Ajuntament aportarà el mobiliari, parament, vaixel·la i coberteria per dinar entaulats. En aquesta proposta, el mobiliari auxiliar per l'aperitiu es facturarà de forma addicional.

En fase d'execució, les propostes de Menú **"Dinar-Sopar a peu Dret"**, **"Entaulat"** i el **"De col·laboradors"** 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.

Les fruites i verdures hauran de ser fresques i de temporada segons el calendari de l'Annex II del present PPT, 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.

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.

3.1.3. Personal

L'empresa adjudicatària haurà de comptar, com a mínim, amb el següent personal:

- Coordinador/a tècnic/a (encarregat general). Tindrà una experiència mínima de 3 anys en coordinació i supervisió de la prestació del servei de càterring en diferents tipus d'esdeveniments i actes.

Serà qui rebi directament les instruccions de la Direcció. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte i estar present en tots els serveis i esdeveniments que integren l'objecte del contracte, encarregant-se de que tots ells, es realitzin de forma correcta, supervisant les tasques i funcions de la resta de personal vinculat/adscrit a cada esdeveniment o acte. Aquesta persona haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies dels actes, que determinen especificitats d'actuacions, atindrà i resoldrà els problemes i queixes 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.

- 1 Cap de sala, amb experiència mínima de 3 anys
- 1 Cap de Cuina, amb experiència mínima de 3 anys en el sector de la restauració
- 3 Cuiners, amb experiència mínima de 2 anys en el sector de la restauració
- 2 Cambrers, amb experiència mínima de 2 anys i la ràtio següent:

Esmorzar/pausa cafè	1 cambrer per 25 comensals
Aperitiu de benvinguda	1 cambrer per 25 comensals
Menú dinar-sopar a peu dret	1 cambrer per 15 comensals
Menú dinar-sopar entaulats	1 cambrer per 10 comensals
Menú de col·laboradors	

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 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.

En virtut d'aquesta centralització i coordinació, la totalitat de despeses, incloses les remuneracions salarials i de cotització a la seguretat social del personal que hi participi, seran per compte i càrrec exclusiu de l'empresa contractista.

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.
- Els cambrers s'hauran d'expressar correctament en català i castellà. Es valorarà que la meitat dels cambrers tinguin un nivell bàsic d'anglès, que permeti la comprensió mínima de l'idioma amb els assistents.
- L'empresa farà una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària, així com la recollida selectiva dels residus.
- L'empresa ha d'estar inscrita en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments per l'activitat de menjars preparats per a col·lectivitats, o equivalent.
- 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'empresa adjudicatària haurà de signar una declaració del compliment d'aquests criteris. 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

Calendari del servei

Els serveis sol·licitats (sota demanda) es realitzaran els dies laborables (de dilluns a dissabte), durant els 4 mesos de la vigència del contracte, tret de casos puntuals que es realitzaran en diumenges i festius, i tindran un increment d'un 10% sobre el preu d'adjudicació.

Degut a la reducció d'activitat a l'agost, i entre Nadal i Cap d'Any, la demanda de serveis de restauració disminueix significativament o fins i tot s'atura. No obstant això, en el cas de necessitat de serveis durant aquests períodes, es farà una sol·licitud amb un mínim de 2 dies d'antelació.

Lloc de prestació del servei

L'empresa adjudicatària prestarà els serveis als locals que l'Ajuntament de Barcelona posarà a la seva disposició, 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.

Execució del servei

L'horari de prestació del servei estarà inclòs entre les 8 i les 18 h, en cas dels dinars, i entre les 16 i les 24h., en el cas dels sopars. L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de realitzar la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei.

L'execució de les prestacions del contracte es desenvoluparà sota la supervisió de la persona responsable de la Direcció.

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

a) Actuacions preparatòries.

Abans de la producció de l'acte, l'empresa adjudicatària proporcionarà 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.

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

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.

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'ha 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.

El menjar subministrat s'elaborarà en locals i establiments de l'empresa, essent responsabilitat de la mateixa tot el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments. A tal efecte, l'empresa estarà inscrita al registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments, o equivalent.

Durant l'esdeveniment s'haurà de procurar que cap assistent quedi desatès, establint-se una circulació aleatòria d'un nombre de cambrers per tal de complir amb aquesta finalitat. Així mateix l'empresa adjudicatària haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones, 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 d'Actes Institucionals i Protocol 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, etc.

3.1.5. Encàrrec i variació del servei

La Direcció serà responsable de fer els encàrrecs i informarà a l'empresa adjudicatària de l'espai, dia i hora en el que s'ha de servir el càtering, número d'assistents orientatiu, persona responsable, menú seleccionat (i, si cal, menús especials a tenir en comptes) i franja horària de recollida.

La prestació del servei serà obligatòria sempre que el número de comensals o participants sigui superior a **20**. La petició es farà, com a mínim, **5** dies abans de la prestació del servei. En casos extraordinaris es podrà sol·licitar amb una antelació de **48 hores**, i en aquests casos el preu s'incrementarà en un 10%. En cas de realitzar-se l'acte fora de les instal·lacions de l'Ajuntament s'haurà d'avisar a l'empresa adjudicatària amb un mínim de 7 dies d'antelació, indicant ubicació, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei.

En cas de cancel·lació, si la Direcció avisa amb una antelació de 48 hores no es generarà cap càrrec. Les cancel·lacions entre 24 i 48 hores suposaran el pagament del 50% de la comanda. Les cancel·lacions posteriors suposaran el pagament del 100% del preu de la comanda.

4. 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 menús normals i baix en calories 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.

5. 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.).

A tal efecte, l'empresa adjudicatària s'haurà d'observar les següents mesures i tindrà en compte que:

- Les instal·lacions estaran proveïdes de sistemes de mesura i control de temperatures, amb la capacitat suficient per a conservar les matèries primeres i els productes que corresponguin amb el servei de càterring.
- El servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càterring serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària.
- Totes les reposicions i reparacions de la maquinària, mobiliari i dels estris necessaris per a una bona execució del servei aniran per compte de l'adjudicatari.

6. 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:

6.1. Origen i qualitat dels productes que es faran 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).

Si durant el període de vigència del contracte, l'empresa adjudicatària introdueix d'altres productes no mencionats en la seva oferta inicial, els productes similars o equivalents hauran de ser prèviament autoritzats per la Direcció.

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

6.2. 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 utilitatge, estovalles i tovallons, etc.)

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

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un estoc de productes (vaixel·la i utilitatge, etc.) davant d'incidències en les entregues de proveïdors.

En cas d'haver d'utilitzar vaixel·la o cobreria 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 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.

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

6.3. 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.

7. 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 depositar 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 càterring com per exemple: coberteria, cristalleria, vaixela, estovalles, etc. De la mateixa manera, l'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les eines utilitzades pel servei de càterring i l'única encarregada del manteniment dels elements necessaris per a l'execució del servei.

8. 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. Igualment, serà també responsable de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.

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.

9. 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.
- El contracte s'atorga a risc i ventura de l'empresa adjudicatària, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions que es deriven 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 45.000,00 €.
- 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. A l'oferta tècnica es justificarà el protocol adequat per aconseguir els objectius.
- 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.

Cristina Crespo Blanco

Cap de Comunicació del Departament de Comunicació d'Economia i Recursos



**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

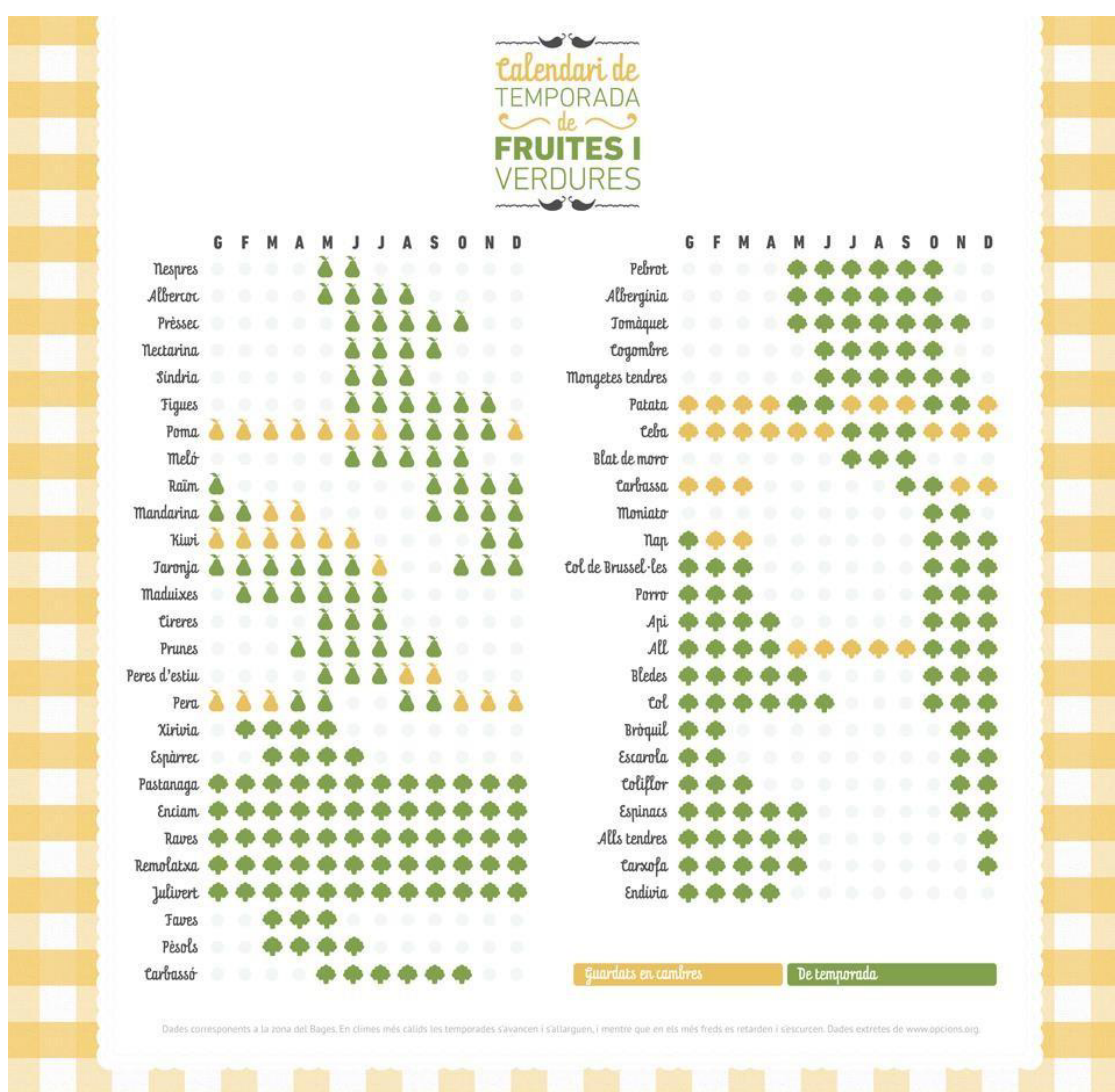
Certificacions de procedència controlada i sostenible, tipus Aquaculture Stewardship Council (ASC-AQUA),

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.

SERVEI ADDICIONAL DE CAMBRERS

El servei sol·licitat per cambrer/-a addicional: 35,00 €/hora (+IVA)

SERVEI ADDICIONAL DE CUINERS

El servei sol·licitat per cuiner/-a addicional: 50,00 €/hora (+IVA)

LLOGUER ADDICIONAL D'ESTUFES EXTERIOR

Preu per ESTUFA: 65,00 € (+IVA)

El preu s'indicarà per unitat i per dia de lloguer, incloent bombona, muntatge i desmuntatge Preu addicional de servei per transport: 90,00 € (+IVA)