Ajuntament de Barcelona

Gerència de Seguretat i Prevenció
Departament de Comunicació

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

Núm. d'expedient: 20234168

1. Objecte

L'objecte del contracte són els Serveis de càtering a incloure en la realització de jornades i actes institucionals organitzats per l'Àrea de Seguretat i Prevenció, d'acord amb les previsions del plec de prescripcions tècniques i amb mesures de contractació pública sostenible.

2. Condicions generals del servei

Els serveis de càtering es realitzaran segons la tipologia i necessitats dels diferents actes i esdeveniments (coffee break, còctel, lunch....).

En el cas on el servei s'hagi de prestar en equipaments on hi hagi exclusivitat de càtering, el servei de l'empresa adjudicatària d'aquest contracte quedarà exclòs.

El Departament de Comunicació de l'Àrea de Seguretat i Prevenció serà responsable de fer els encàrrecs i facilitarà el número de comensals orientatiu 7 dies abans de la prestació del servei. L'execució de les prestacions del contracte es desenvoluparà sota la supervisió de la persona responsable del Departament de Comunicació.

En el moment de fer l'encàrrec, el Departament de Comunicació de l'Àrea de Seguretat i Prevenció informarà 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, número d'assistents, tipus de servei seleccionat i franja horària de recollida.

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 (tret que les condicions de l'espai requereixen altre moment de retirada, a la qual cosa l'empresa adjudicatària s'haurà d'adaptar).

La facturació es realitzarà en relació al tipus de servei i número de comensals que figurin a la comanda final definitiva.

El personal del càtering (cambrers/es) serà 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 del 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.

Els preus indicats en l'oferta per l'empresa licitant que resulti adjudicatària seran contractuals a tots els efectes i tindran validesa durant tot el període de vigència del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir especial cura en 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:

- 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 en 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, vaixella, estovalles, etc. De la mateixa manera, l'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les eines utilitzades pel servei de càtering i l'única encarregada del manteniment dels elements necessaris per a l'execució del servei.

Qualitat dels productes

- L'aigua sempre serà embotellada i servida en envàs de vidre.
- Els caves seran de proximitat, amb el distintiu "Denominació d'origen" (DO) i "Denominació d'origen qualificada" (DOQ) o equivalent.
- L'oli utilitzat serà en tot cas d'oliva (en fred o en calent) no reutilitzat.

Vaixella, coberteria i parament de taules

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar parament reutilitzable (safates, plats, gots, coberts, estovalles, tovallons....). Cal aportar mostra.

En cas excepcional 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. Aquest ús haurà de ser autoritzat pel departament de Comunicació, prèviament al servei.

En casos excepcionals i sota indicació del Departament de Comunicació, s'indicarà l'ús de material porcellànic, metàl·lic , vidre i tèxtil convencional, fins a un màxim de 4 vegades en la durada del contracte.

L'empresa adjudicatària no està autoritzada a incloure llegendes ni anagrames comercials a les estovalles, tovallons o qualsevol material que aporti.

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

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

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

Formació del personal i el procediment de bones pràctiques

L'empresa adjudicatària es compromet a:

- fer una formació continuada al personal en relació a:

- la correcta manipulació dels productes i la maquinària.
- la recollida selectiva dels residus i el desenvolupament de bones pràctiques en la prevenció i gestió de residus propis.
- l'origen i qualitat ambiental dels aliments.

- implementar mesures aplicades per 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.

- assegurar que 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.

4. Lloc de realització de la prestació

La prestació s'ha de realitzar en els espais on se celebrin els corresponents actes.

5. Obligacions del contractista

Personal encarregat de l'execució del contracte

L'empresa adjudicatària haurà de nomenar una persona responsable de l'execució del servei, 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 de que es realitzin de forma correcta.

La coordinació de les tasques encarregades es farà via e-mail, telefònica o telemàtica (o assimilables, que n'assegurin la immediatesa). Per aquest motiu, l'empresa adjudicatària facilitarà les eines tècniques necessàries a aquesta persona designada (com ara una adreça electrònica i un telèfon mòbil, entre d'altres possibilitats) per atendre totes les consultes i comandes de treball, així com vetllar pel compliment dels criteris de sostenibilitat

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar perquè la disponibilitat de la persona designada abasti tots els dies feiners de l'any, sense excepció, segons calendari vigent de festivitats a la ciutat de Barcelona (l'únic calendari vàlid d'aplicació en les comandes sorgides d'aquest contracte) en una franja horària de 9 a 19 h.

Aquesta persona haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies dels actes, que determinen especificitats d'actuacions, atendrà i resoldrà qualsevol tipus d'incidència que afecti a la seva execució, i facilitarà la informació que es sol·liciti. En tots els casos, per a l'execució d'aquest contracte l'empresa adjudicatària es sotmetrà a les directrius que marqui el Departament de Comunicació.

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 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 el Departament de Comunicació, queda eximit 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. També assumirà la coordinació amb els responsables dels espais on tingui lloc el servei, pel que fa als accessos de personal, materials i vehicles; horaris de càrrega i descàrrega; horaris de muntatge i desmuntatge, etc.

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.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme la prestació objecte del contracte amb la deguda diligència i assumir, entre d'altres, les obligacions següents:

- Destinar al servei tot el personal especialitzat necessari i suficient pel correcte desenvolupament de l'objectiu i les tasques encomanades.
- Designar una coordinació adient per canalitzar les relacions derivades d'aquest contracte.
- Comunicar qualsevol incidència que pugui lesionar, perjudicar o entorpir el funcionament del servei.

Gestió del contracte

a) Actuacions preparatòries.

L'empresa adjudicatària proporcionarà al departament de Comunicació la proposta de servei, tantes vegades que siguin necessàries fins al vistiplau del departament.

En aquesta proposta, l'empresa adjudicatària també ha de detallar tant les qualitats del menjar com l'organització dels recursos de personal de reforç i de material i, en cas que es sol·licitin menús especials, incloure la seva descripció.

Aquestes propostes han d'ésser generals i flexibles perquè la composició del menú es pugui adaptar a les necessitats i la idiosincràsia de cada sol·licitud de servei en concret.

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.

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 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. Amb el producte sobrant, el Departament de Comunicació determinarà la seva destinació.

Un cop finalitat 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.

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 en el futur, així com les específiques que es puguin assenyalar en cada apartat del present PPT.

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, així com de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.

ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària estarà obligada a:

- Adaptar-se en tot moment, sempre que sigui necessari, als canvis que l'Ajuntament proposi per a la millora del servei.
- 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 higiènic sanitària davant l'Ajuntament, per un import mínim de 50.000 €.

- Assumir la gestió de compres i provisió de tots els aliments que siguin necessaris per portar a terme lla prestació objecte d'aquest contracte. El pagament de matèries primes serà realitzat directament i a càrrec de l'empresa adjudicatària.

- Assegurar que els menjars 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.

- 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.

6. Confidencialitat

El contractista ha de garantir l'absoluta confidencialitat sobre la totalitat de les dades i informacions obtingudes i generades durant l'execució del present contracte, comprometent-se a utilitzar-les amb l'única i exclusiva finalitat prestar el servei encarregat.

7. Obligacions de l'Ajuntament

Supervisar una correcte execució durant l'execució del contracte.

8. Forma de seguiment i control

El Departament de Comunicació farà el seguiment i control de les prestacions.

El contractista designarà una persona de contacte amb un telèfon mòbil, durant l'horari d'execució del contracte, per possibles incidències.

Lola Calvo Pousa
Cap de Comunicació

ANNEX I - TAULA PREUS UNITARIS MÀXIMS (IVA NO INCLÒS)

El preu dels serveis és sense IVA i inclou el preu per comensal i totes les despeses necessàries per a dur a terme el servei:

- Mobiliari (taules, cadires, barres o elements de suport, etc.)
- Estris (de cuina, coberts, vaixelles, tovalles, tovallons, cristalleria, etc.)
- Elements per facilitar un servei net i eficient (papereres, contenidors, etc.)
- Transport que garanteixi el nivell de prestacions.
- Muntatge i presentació
- Desmuntatge
- Neteja i recollida selectiva dels residus generats
- D'altres considerats com a necessaris per al servei

TIPUS DE SERVEIS: (preus sense IVA)

Any	Tipus servei	Pax	Preu/pax	Núm. cambrers	Preu cambrers per servei	Preu total per servei	Núm. serveis previstos	Preu total (sense IVA)
2023	Coffee break complet	50	12,00 €	1	120,00 €	720,00 €	2	1.440,00 €
	Coffee break complet	250	12,00 €	5	600,00 €	3.600,00 €	1	3.600,00 €
	Coffee break només beguda	50	7,50 €	1	120,00 €	495,00 €	2	990,00 €
	Còctel amb copa de cava	200	21,00 €	4	480,00 €	4.680,00 €	1	4.680,00 €
	Còctel sense copa de cava	200	18,00 €	4	480,00 €	4.080,00 €	1	4.080,00 €
							Total (sense IVA)	**14.790,00 €**
2024	Coffee break complet	50	12,00 €	1	120,00 €	720,00 €	4	2.880,00 €
	Coffee break complet	250	12,00 €	5	600,00 €	3.600,00 €	2	7.200,00 €
	Coffee break només beguda	50	7,50 €	1	120,00 €	495,00 €	3	1.485,00 €
	Còctel amb copa de cava	200	21,00 €	4	480,00 €	4.680,00 €	2	9.360,00 €
	Còctel sense copa de cava	200	18,00 €	4	480,00 €	4.080,00 €	2	8.160,00 €
	Finger food (dinar o sopar)	200	22,00 €	4	480,00 €	4.880,00 €	2	9.760,00 €
							Total (sense IVA)	**38.845,00 €**

IMPORT TOTAL (sense IVA)	**53.635,00 €**

Coffee break complet

- 2 peces de bolleria assortida i 2 mini entrepans salats assortits (mida aproximada de 5 cms, 1 d'ells amb pa integral)
- Begudes: café d'agricultura ecològica en cafetera monodosi, amb i sense cafeïna; sucre (blanc i moré) i edulcorant; llet; beguda vegetal; infusions assortides, aigües minerals, sucs de fruites refrigerats envasats de 2 tipus

Preu: 12,00 €/persona
Preu: 1 cambrer per a cada 50 pax: 120,00 €

Coffee break només beguda

- Café d'agricultura ecològica en cafetera monodosi, amb i sense cafeïna; sucre (blanc i moré) i edulcorant; llet; beguda vegetal; infusions assortides, aigües minerals, sucs de fruites refrigerats envasats de 2 tipus.

Preu: 7,50 €/persona
Preu: 1 cambrer per a cada 50 pax: 120,00 €

Còctel amb copa de cava (no substitueix un dinar)

- producte salat fred: assortit de peces salades; pastes de full salada, etc, 8 peces per pax
- begudes: cava extra brut, aigües minerals, refrescos, sucs de fruites refrigerats envasats de 2 tipus

Preu: 21,00 €/persona
Preu: 1 cambrer per a cada 50 pax: 120,00 €

Còctel sense copa de cava:

- producte salat fred: assortit de peces salades; pastes de full salada, etc, 8 peces per pax
- begudes: aigües minerals, refrescos, sucs de fruites refrigerats envasats de 2 tipus, cervesa sense alcohol.

Preu: 18,00 €/persona
Preu: 1 cambrer per a cada 50 pax: 120,00 €

Finger food (dinar o sopar)

- producte salat fred i calent: 5 productes freds i 3 calents. El producte calent no podrà ser cuinat al lloc.
- begudes: aigües minerals, refrescos, cervesa amb i sense alcohol, Café d'agricultura ecològica en cafetera monodosi, amb i sense cafeïna; sucre (blanc i moré) i edulcorant; llet; beguda vegetal; infusions assortides.

Preu: 22,00 €/persona
Preu: 1 cambrer per a cada 50 pax: 120,00 €

L'oferta haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes adaptats a les necessitats dietètiques especials, al·lèrgies, o requeriments relacionats amb aspectes culturals o religiosos.

Cap de les propostes gastronòmiques pot incloure foie o derivats.

Cal incloure la informació sobre al·lèrgens de la proposta gastronòmica, de manera visible per a les persones convidades durant el servei.

El Departament de comunicació haurà de rebre, en fer la comanda, proposta gastronòmica descriptiva del servei, fins a la seva aprovació. Per facilitar la decisió, l'empresa adjuntarà fotografia descriptiva del producte.

El document original ha estat signat electrònicament per:
Maria Dolores Calvo Pousa el dia 24/05/2023 a les 09:52, que dóna conformitat..