

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER
A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING I SERVEIS
D'ENTREGUES DE RESTAURACIÓ ONLINE PER LES
INSTAL·LACIONS DE BARCELONA DE SERVEIS
MUNICIPALS, S.A I CEMENTIRIS DE BARCELONA, S.A**

Contenido

1. Antecedents	3
2. Objecte	4
3. Descripció dels espais.....	5
4. Servei de càterring.....	5
4.1 Tipologia dels serveis de càterring	5
4.1.1 Lot 1 – Servei estàndard de càterring principalment pels espais Mestral i Gregal del Port Olímpic de BSM	5
4.1.2 Serveis Estàndards.....	5
4.1.3 Especificacions de contingut obligatori a presentar per part del licitador:	6
4.1.4 Serveis no Estàndard	7
4.1.5 Especificacions d’operativa amb clients externs.....	8
4.2.1 Lot 2 – Servei d’entregues de restauració online per la resta d’espais de BSM i CBSA	8
4.2.2 Especificacions d’operativa per les instal·lacions d’espais de BSM i CBSA	10
5. Termini de peticions.....	10
6. Materials i personal necessaris per als serveis de restauració	10
7. Neteja dels espais i respecte a les instal·lacions, estris, materials i maquinària	11
8. Control de Qualitat i Seguretat Alimentària.....	12
Matèries primes	13
Higiene i neteja	14
Seguretat alimentària.....	14
9. Exclusions expresses d’aquest contracte	15
10. Patrocinis.....	15
11. Requisits relatius al personal	16
12. Altres obligacions dels adjudicatariis i de BSM i CBSA.....	17
13. Suport i comunicació.....	18
14. Seguiment de la prestació/execució i responsable del contracte	18
15. Facturació.....	20
16. Acords de nivell de subministrament (ANS).....	20
17. Confidencialitat	23
18. Sostenibilitat.....	23

1. Antecedents

Barcelona de Serveis Municipals, S.A. (d'ara endavant BSM) i el conjunt de les seves empreses participades gestionen diferents equipaments i serveis de la ciutat de Barcelona on es realitzen una àmplia varietat de prestacions per encàrrec de l'Ajuntament de Barcelona.

Cementiris de Barcelona, S.A. (d'ara endavant CBSA) és una empresa 100% participada per BSM i CBSA i en comparteixen alguns serveis corporatius, tals com els departaments d'Assessoria Jurídica, de Contractació i de Compres, entre d'altres, especialment en referència a les compres amb un objecte comú (serveis auxiliars, vigilància, neteja, vestuari, mobilitat, serveis de càtering...). S'obtenen d'aquesta manera millores en l'eficiència de recursos i l'escalabilitat dels preus de subministrament o dels serveis contractats.

La resta d'empreses que poden contractar mitjançant aquest acord marc, estan participades en un percentatge inferior i no comparteixen estructures de gestió amb BSM i CBSA.

Cadascuna de les instal·lacions i dels serveis de BSM i CBSA es caracteritzen per l'objecte del servei que s'hi presta i, per tant, per la seva operativa particular.

Aquests objectes deriven d'encàrrecs de l'Ajuntament de Barcelona, que compta amb BSM i CBSA per la gestió i/o l'explotació d'instal·lacions o serveis municipals, tals com l'Estació del Nord, el servei de grues, l'estacionament regulat, els aparcaments públics, el Zoo de Barcelona, el Parc del Fòrum, l'Anella Olímpica, el Park Güell, els agents Cívics, el Port Olímpic de Barcelona, els cementiris de la ciutat de Barcelona, entre d'altres.

L'Àrea de compres de BSM i CBSA gestiona la contractació de serveis i subministraments d'objectes comuns a totes les seves unitats de negoci i a la resta d'empreses participades que participin dels corresponents procediments de contractació.

El Port Olímpic de Barcelona es va construir l'any 1990 com a seu de les competicions de vela dels Jocs Olímpics de 1992. Els arquitectes Oriol Bohigas, Josep Martorell, David Mackay i Albert Puigdomènech van dissenyar una instal·lació a l'alçada de l'ambició de la ciutat. El Port Olímpic s'integra en el perfil marítim de Barcelona i limita amb dues de les platges urbanes més importants de la ciutat: Somorrostro i Nova Icària i amb part de les icones arquitectòniques de la ciutat, com son l'Hotel Arts i la Torre Mapfre.

El 1996 es va cedir la gestió i explotació del Port Olímpic a la societat POBASA i es signen els contractes de cessió de dret d'ús dels locals comercials amb la mateixa vigència, amb data de finalització el 2 d'abril de 2020.

El desembre del 2019 la Generalitat aprova la delegació a l'Ajuntament de Barcelona de les competències per a la gestió directa del Port Olímpic en base al Pla Director Estratègic del Port Olímpic.

El 3 d'abril del 2020 Barcelona de Serveis Municipals, S.A. inicia la gestió del Port Olímpic. Després de 30 anys d'història, el Port Olímpic pren un nou rumb. Els canvis socials, els nous hàbits urbans i ciutadans i la millora de la infraestructura fan necessària una actuació per integrar el port a la ciutat i transformar-lo en un espai públic segur i de qualitat, vinculat al mar i que puguin gaudir totes i tots.

A partir d'aquesta transformació, el Port Olímpic disposa de dos espais multiús, l'Espai Mestral i la Sala Gregal, on tant els clients de BSM com la pròpia organització, podran dur a terme actes de tota mena i on BSM oferirà un ventall de serveis per facilitar l'organització dels esdeveniments.

Alhora, BSM i CBSA gestiona diferents instal·lacions de la ciutat de Barcelona on es realitzen diferents activitats o es responsabilitzen de diferents serveis municipals per encàrrec de l'Ajuntament de Barcelona. Cadascuna de les instal·lacions i dels serveis es caracteritzen per l'objecte del servei que s'hi presta i per la seva operativa particular. Així mateix, per a la seva òptima gestió, a nivell transversal, s'hi presten serveis amb un abast que inclou una o diverses unitats de negoci, però tenint en compte les especificitats de cada d'elles.

Donada aquesta diversitat de negocis i de serveis des de les diferents direccions, especialment des de la Direcció de Màrqueting i Comunicació s'impulsa la realització d'esdeveniments de diferent perfil temàtic i amb diferents objectius com a accions comunicatives que formen part de l'estratègia de difusió dels nostres valors i objectius, d'aquells aspectes que es necessari transmetre arreu de la nostra organització o als nostres clients, petites formacions per treballadors de l'entitat o petites conferències. Aquests esdeveniments, definits en l'àmbit general pel seu promotor, principalment l'objectiu de l'acció i la seva localització, dins les instal·lacions de BSM, i donada la seva complexitat organitzativa, requereixen d'uns serveis especialitzats que ens donin suport a l'hora de la seva planificació i la seva execució operativa, per la qual cosa es considera necessari impulsar la Contractació dels Serveis de referència.

A títol informatiu els indiquem l'enllaç a la nostra web corporativa per a una millor identificació de les activitats i els serveis que s'hi realitzen:

www.bsmsa.cat

<https://www.cbsa.cat/>

2. Objecte

L'objecte d'aquest plec de prescripcions tècniques és establir i definir les condicions tècniques generals que regularan servei de càterin i d'entregues de restauració online per les instal·lacions que gestiona Barcelona de Serveis Municipals, S.A. i Cementiris de Barcelona, S.A.

El present Plec es refereix a la totalitat del contracte dividint-se el seu objecte en els següents dos (2) lots:

- Lot 1: Servei de càterring principalment pels espais Mestral i Gregal del Port Olímpic de Barcelona de Serveis Municipals, S.A
- Lot 2: Servei d'entregues de restauració online per les instal·lacions de Barcelona de Serveis Municipals, S.A i Cementiris de Barcelona, S.A

En cas de dubte d'encaix de l'article sol·licitat en algun dels lots, BSM/CBSA decidiran a quin d'ells correspon. Els licitadors podran presentar oferta a un o als dos lots d'aquesta contractació.

3. Descripció dels espais

Les instal·lacions on s'ubicaran aquests serveis de càterring i serveis d'entrega online de restauració es detallen a continuació:

- a) **Lot 1 - Espais del Port Olímpic:** Principalment els servei es realitzaran a la Sala Espai Mestral al Moll de Mestral i la Sala Gregal al Moll de Gregal, on es desenvoluparan la majoria d'actes, tot i que l'adjudicació s'estén a altres espais de les instal·lacions del Port Olímpic o de BSM i CBSA que BSM i/o CBSA puguin considerar, i les característiques tècniques ho permetin.

L'empresa adjudicatària disposaran d'una zona d'office/magatzem a l'Espai Mestral del Port Olímpic i possiblement a l'espai Gregal.

- b) **Lot 2 - Resta d'espais de BSM i CBSA:** Es podrà demanar serveis d'entregues de restauració online a emplaçaments designats per BSM i/o CBSA en qualsevol de les seves instal·lacions repartides per la ciutat de Barcelona, ja sigui a la seu del carrer Calàbria com a altres espais que pertanyin a Barcelona de Serveis Municipals o qualsevol de les societats vinculades a BSM o Cementiris de Barcelona, S.A. En el cas que sigui necessari el servei en qualsevol espai de BSM i/o CBSA, aquests espais, seran descrits en la comanda per a la realització del servei.

4. Servei de càterring

4.1 Tipologia dels serveis de càterring

4.1.1 Lot 1 – Servei estàndard de càterring principalment pels espais Mestral i Gregal del Port Olímpic de BSM

4.1.2 Serveis Estàndards

Els serveis estàndards, són aquells serveis de càteríng que es consideren més habituals dins de la tipologia d'esdeveniments que les característiques dels espais de Port Olímpic permetin. Els licitadors hauran de presentar unes propostes estandarditzades amb la descripció del contingut i el preu per persona, per tal de facilitar els procediments, sent els serveis obligatoris a aportar els següents:

1. Serveis de Coffee Break
2. Servei de Coffee permanent 4 hores (només begudes)
3. Servei Copa de Cava o Còctel de Benvinguda
4. Serveis de còctel fred
5. Serveis còctel fred i calent (sense foc)
6. Serveis còctel-dinar/sopar (fred i calent – sense foc)
7. Servei de dinar de treball a taula
8. Servei d'entregues (entrepans i brioxeria per a Coffee i plats per dinar)

4.1.3 Especificacions de contingut obligatori a presentar per part del licitador:

Tots els licitadors hauran de presentar una proposta amb les següents característiques en quan a contingut i preu. Podran presentar millores i completar amb el nombre de propostes que vulguin en cada tipologia de servei, poden oferir el ventall de continguts i preus que desitgin a partir d'aquí, i deixant oberta la possibilitat de serveis fets a mida segons requisits del client. Aquestes propostes seran valorables com a criteris subjectius.

Els preus de referència indicats a cadascun dels serveis, marquen el preu màxim de sortida que serà objecte de valoració.

- 1. Servei bàsic de Coffee Break
 - Durada: 30'
 - Contingut mínim: 2 peces per persona (de mini brioxeria o mini entrepà salat), sucs, aigües minerals, cafès i infusions
 - Preu màxim per persona (mínim de 30 persones): 14,00€ + IVA
- 2. Servei bàsic de Cafè permanent (només begudes)
 - Durada: 4 hores
 - Contingut mínim: Sucs, aigües minerals, cafès i infusions
 - Preu màxim per persona (mínim de 30 persones): 16,00€ + IVA
- 3. Servei bàsic Copa de Cava de Benvinguda
 - Durada: 30'
 - Contingut mínim: 3 peces per persona (snacks), Cava, aigües minerals i sucs

- Preu màxim per persona (mínim de 30 persones): 18,00€ + IVA
- 4. Servei bàsic de còctel fred
 - Durada: 45'
 - Contingut mínim: 5 peces per persona (canapè, entrepanet, etc.), Cava, vins, cerveses, aigües minerals i refrescs
 - Preu màxim per persona (mínim de 30 persones): 28,00€ + IVA
- 5. Servei còctel fred i calent
 - Durada: 45'-60'
 - Contingut mínim: 4 peces i 4 peces fredes per persona, Cava, vins, cerveses, aigües minerals i refrescs
 - Preu màxim per persona (mínim de 30 persones): 34,00€ + IVA
- 6. Servei còctel dinar/sopar (fred i calent)
 - Durada: 60'
 - Contingut mínim: 8 peces fredes, 4 peces calentes i 2 peces postre per persona, Cava, vins, cerveses, aigües minerals i refrescs
 - Preu màxim per persona (mínim de 30 persones): 49,00€ + IVA
- 7. Servei Dinar de treball a taula
 - Durada: 90'
 - Contingut mínim: 1 primer plat, un segon plat, unes postres, cafè i infusions, pa, aigües minerals i refrescs
 - Preu màxim per persona (mínim de 30 persones): 55,00€ + IVA

*Preus per un mínim de 30 persones. Si la xifra de comensals és inferior, es cobrarà un cost extra a definir per part de l'Adjudicatari que es valorarà com criteri automàtic.

En totes les propostes dels diferents serveis, s'hauran de referenciar alternatives pels vegans i celíacs, així com per casos d'intoleràncies i al·lèrgies.

4.1.4 Serveis no Estàndard

Són els serveis que no són habituals ni estan detallats al punt anterior de Serveis Estàndard. Qualsevol d'aquestes peticions seran tractades individualment amb una cotització específica per l'esdeveniment en qüestió, respectant els acords en matèria econòmica establerts en aquest Plec.

4.1.5 Especificacions d'operativa amb clients externs

Als clients que lloguin els espais descrits al punt 2.2.1. i requereixin serveis de restauració pels seus esdeveniments, sens perjudici del que s'estableix al punt 9 del present Plec de Prescripcions Tècniques el procés de contacte serà el següent:

Al client extern que vulgui un servei de càterring, se li enviarà una primera informació amb les propostes de l'adjudicatari del servei de càterring. En aquest cas, posteriorment el client serà derivat a l'adjudicatari, per a la definició i negociació de les necessitats concretes que pogués tenir aquest últim.

Cadascun dels serveis contindrà unes característiques molt particulars, segons la seva fi, ubicació, tipologia de càterring, etc., per la qual cosa s'atendrà les condicions concretes especificades en cada sol·licitud realitzada.

Tots els serveis de càterring marcats a l'apartat 4.1.2 que s'hagin acordat amb el client extern, tindran el cost indicat en dit apartat i que abonarà el client a BSM. L'adjudicatari oferirà un descompte en aquest preu (mínim d'un 5% i que serà objecte de valoració automàtica) que serà el que abonarà BSM a l'adjudicatari d'aquesta contractació.

Amb un termini no superior als 10 dies a partir del primer dia del mes següent a prestar els serveis de càterring, l'adjudicatari enviarà un informe detallant tots els serveis de càterring oferits durant el mes.

Una vegada rebut l'informe, el BSM emetrà la factura aplicant el % corresponent. El preu final de facturació es determinarà pel nombre de serveis i tipologia de càterrings servits i segons els percentatges establerts.

En casos que el client extern, demani alguna tipologia de serveis no estàndards, caldrà detallar-ho en dit informe mensual i caldrà aplicar el 5% de descompte corresponent (mínim d'un 5% i que serà objecte de valoració automàtica).

Aquest descompte percentual restarà exclòs conceptes de personal extra, material o decoració addicional i tots aquells termes no vinculats amb aliments i begudes.

4.2.1 Lot 2 – Servei d'entregues de restauració online per la resta d'espais de BSM i CBSA

Per la resta d'espais de BSM i CBSA es requerirà un servei d'entregues de restauració online destinat a formacions i petites conferències pels treballadors de BSM i CBSA, sent aquests els més habituals. Els licitadors hauran de presentar unes propostes estandarditzades amb la descripció del contingut i el preu, per tal de facilitar els procediments, sent els serveis obligatoris a aportar els següents:

- **Servei d'Entregues**
 - **Per a Coffee:**
 - **Begudes:**

- Pack de 48 unitats de càpsules de cafè
 - Pack de 48 unitats de càpsules de cafè descafeïnat
 - Pack de 16 unitats de càpsules de té
 - Pack de 24 unitats de suc de préssec 200 ml
 - Pack de 24 unitats de suc de pinya 200 ml
 - Pack de 24 unitats d'aigua 50 cl
 - Pack de 6 unitats de llet de civada 1l
 - Pack de 6 unitats de llet de soja 1l
 - Pack de 6 unitats de llet (desnatada, sencera i/o semidesnatada) 1l
 - Pack de 6 unitats de llet sense lactosa (desnatada, sencera i/o semidesnatada) 1l
 - Pack de 100 unitats sucre blanc
 - Pack de 100 unitats de sucre morè
- **Menjars:**
 - Safata de 30 unitats d'assortits dolços
 - Safata de 30 unitats d'assortits salats
 - Pack de 15 unitats d'entrepans (pernil, salsitxó, xoriço i formatge)
 - Coca de verdura o sobressada
- **Per a dinars:**
 - **Begudes:**
 - Pack de 48 unitats de càpsules de cafè
 - Pack de 48 unitats de càpsules de cafè descafeïnat
 - Pack de 16 unitats de càpsules de té
 - Pack de 24 unitats d'aigua 50 cl
 - Pack de 6 unitats de llet de civada 1l
 - Pack de 6 unitats de llet de soja 1l
 - Pack de 6 unitats de llet (desnatada, sencera i/o semidesnatada) 1l
 - Pack de 6 unitats de llet sense lactosa (desnatada, sencera i/o semidesnatada) 1l
 - Pack de 100 unitats sucre blanc
 - Pack de 100 unitats de sucre morè
 - Refrescos 33cl (pack de 24 unitats)
 - **Menjars:**
 - Entrepans freds
 - Entrepans calents

4.2.2 Especificacions d'operativa per les instal·lacions d'espais de BSM i CBSA

L'adjudicatari haurà de prestar els serveis prèvia sol·licitud de BSM i/o CBSA. En aquesta sol·licitud, BSM i/o CBSA especificarà quins serveis d'entregues de restauració necessita, número de comensals, dia, lloc, hora, materials que es requereixen per realitzar el servei, persones de contacte de BSM i/o CBSA amb correus i telèfon i tot allò necessari per realitzar el servei. BSM i CBSA, no disposa de cafeteres, per tal caldrà aportar-les quan sigui necessari. A part, es valorarà com a criteri subjectiu la opció d'aportar diferents tipologies de menú segons l'esdeveniment sempre i quan no superi els 15 € abans IVA per persona.

Amb un termini no superior als 10 dies a partir del començament de mes següent a prestar els serveis d'entregues de restauració, l'adjudicatari enviarà un informe detallant tots els serveis de càtering oferits durant el mes.

Una vegada rebut l'informe, BSM emetrà la factura aplicant el % corresponent. El preu final de facturació es determinarà pel nombre de serveis i tipologia de càterings servits i segons els percentatges establerts.

5. Termini de peticions

- a) Totes les peticions considerades dins dels **Serveis Estàndards i Serveis d'Entrega** hauran de ser sol·licitades amb un mínim de 3 dies laborables, a excepció del servei de dinar a taula que deurà ser sol·licitat amb un mínim de 5 dies laborables.
- b) Qualsevol petició inclosa a **Serveis no Estàndards** haurà de ser sol·licitada amb un mínim de 10 dies laborables

6. Materials i personal necessaris per als serveis de restauració

- a) Als espais del Port Olímpic, l'adjudicatari disposarà de 2 taulers (barres de begudes) i 5 taules altes de suport tipus còctel que pertanyen a BSM per a la realització dels serveis de restauració. En cas de trencament o desperfectes, haurà de ser reemplaçat per l'adjudicatari.

L'adjudicatari haurà d'aportar dues cafeteres (una per cada una de les sales Mestral i Gregal) que es quedaran als espais durant la vigència del contracte. Seran d'ús per l'objecte d'aquest contracte i caldrà subministrar-les i fer el manteniment preventiu i correctiu, si calgués, sense cost afegit per BSM.

Les característiques mínimes d'aquestes cafeteres son:

- Pes: 15 kg aprox.
- Depòsit d'aigua extraïble d'uns 6 litres
- Capacitat del contenidor d'unes 70 càpsules
- Connexió directa a la toma d'aigua

- Potència nominal d'uns 2410 W
- Capacitat per preparar dos cafès de manera simultània
- Amb pantalla digital
- Funció d'auto apagat
- Espumador de llet
- Safata escalfa tasses
- Mode d'estalvi d'energia
- Introducció i expulsió semiautomàtica de les càpsules
- Escalfament ràpid d'aigua
- Dimensions: 56 x 39 x 37 cm aprox. (Amplada x Longitud x Alçada)

La resta de materials necessaris per a la realització dels serveis de restauració seran a càrrec de l'adjudicatari.

- b) A la resta d'espais de BSM i CBSA l'adjudicatari haurà de proveir tot el material necessari per a la realització del servei.

Pel lot 1 l'empresa adjudicatària inclourà el subministrament dels menús, així com el subministrament de mobiliari i els estris associats al servei, tals com coberts, estovalles, plats, gots, el personal responsable del seu muntatge, desmuntatge, personal (si calgués serà informat a la sol·licitud del servei). L'empresa adjudicatària que aportarà el parament i la resta d'utensilis o estris, així com els relatius a la coberteria, cristalleria o vaixel·la que precisi, han de ser de bona qualitat. En el cas, que el material no sigui apropiat o defectuós, sempre que BSM ho sol·licitin, es substituirà per altre material més apropiat per a la prestació del servei.

Pel transport i distribució, l'adjudicatari serà el responsable del repartiment dels productes assegurant que aquests arribin a cada usuari del servei en perfectes condicions, en allò referent a la quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat.

Els vehicles utilitzats pel transport hauran de reunir les condicions adequades per a la conservació dels aliments, y ajustar-se a allò establert en la normativa vigent. Els contenidors dels vehicles hauran de portar compartiments adequats per evitar, en el possible, barreja d'olors i gustos entre ells. Estaran nets i en condicions adequades de manteniment en ares a protegir els productes alimentaris de la contaminació i estaran dissenyats i construïts, en cas necessari, de forma que permetin una neteja i desinfecció adequades. Quan sigui necessari, els contenidors utilitzats pel transport, hauran de ser capaços de mantenir els productes a la temperatura adequada i de forma que es pugui controlar dita temperatura

7. Neteja dels espais i respecte a les instal·lacions, estris, materials i maquinària

La neteja de l'espai indicat com a *office* de l'Espai Mestral i Gregal del lot 1 i dels diferents espais que puguin ser adequats i utilitzats com a *office* sempre sota l'elecció i supervisió de BSM i/o CBSA en altres emplaçaments, aniran a càrrec de l'Adjudicatari.

Sobre els espais no considerats com a *office* i pels serveis del lot 2 on es realitzin serveis de càtering, BSM i/o CBSA es responsabilitzarà de la neteja.

Qualsevol desperfecte ocasionat pel mal ús de les instal·lacions de BSM i/o CBSA, el cost de la reparació anirà a càrrec de l'Adjudicatari.

Cura de les instal·lacions

Les empreses tindran cura de l'equipament que BSM i/o CBSA posi a la seva disposició i seran responsables del seu manteniment i respondrà de qualsevol desperfecte, pèrdua o deteriorament dels bens, objectes i instal·lacions de les dependències a netejar, imputables al servei de neteja del que és responsable.

8. Control de Qualitat i Seguretat Alimentària

BSM i/o CBSA establiran els controls de qualitat que considerin adients al llarg de tot el procés per a assegurar la qualitat del servei per part de les empreses adjudicatàries. Aquests controls seran objectius i han de servir a BSM i/o CBSA com a elements de mesura de l'activitat del proveïdor, així com de la qualitat del servei realitzat. Així mateix, aquest acord es podrà revisar o ampliar si així es consensua en les reunions de seguiment de contracte.

El servei descrit en aquest Plec s'ajustarà al que es disposa en les normes especificades en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP), en el present Plec de Prescripcions Tècniques Particulars (PPTP), així com en tota aquella normativa vigent d'aplicació a l'objecte del contracte actual, i la que es dicti en el futur, la qual s'incorporarà de manera automàtica, sent responsabilitat de l'adjudicatària la seva observança i adaptació tècnica a la mateixa si és el cas, sense que calgui reclamar res per aquests conceptes a BSM i/o CBSA.

És responsabilitat de les empreses adjudicatàries, el compliment de tots els aspectes recollits en la normativa aplicable en matèria d'higiene dels aliments en base a l'estipulat a l'article 17.1 del Reglament 178/2002 del Parlament Europeu de 28 de gener de 2002.

A mode enunciatiu i no limitatiu s'estableixen a continuació aquelles normes que l'adjudicatària haurà de tenir en consideració a l'hora de realitzar la prestació:

- Llei 34/1988, d'11 de novembre, General de Publicitat.
- Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals, i les seves respectives modificacions.
- Reial decret 485/1997, de 14 d'abril, sobre disposicions mínimes en matèria de Senyalització de Seguretat i Salut en el treball, i les seves respectives modificacions.
- Llei 34/2002, d'11 de juliol, de serveis de la societat de la informació i de comerç electrònic.

- Llei 29/2005, de 29 de desembre, de Publicitat i Comunicació Institucional.
- Llei 16/2017, d'1 d'agost, del canvi climàtic.
- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, i les seves respectives modificacions.
- Reial decret legislatiu 1/2007, de 16 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei General per a la Defensa dels Consumidors i Usuaris i altres lleis complementàries.
- Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals, i les seves respectives modificacions.
- Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.

Aquesta relació legislativa, de caràcter mínim, no eximeix a l'empresa adjudicatària del compliment de quantes normes, lleis, disposicions, ordenances, reglaments, entre altres, no exposades en aquest apartat, siguin aplicable.

Matèries primes

Les matèries primes i productes alimentaris per a l'elaboració dels menjars seran subministrades per càrrec de les empreses adjudicatàries. Respecte al seu origen, l'empresa acreditarà documentalment quan li sigui requerit, que totes les seves matèries procedeixen d'empreses autoritzades, amb el seu Número de Registre Sanitari vigent i en les claus i activitats correctes en funció del tipus de productes de que es tracti, el que acreditarà que les matèries primes i els productes alimentaris estan sotmeses als controls sanitaris i de qualitat d'acord amb la legislació vigent.

No s'utilitzaran margarines, mantegues, ni olis vegetals per cuinar, només s'utilitzarà oli d'oliva. Les carns hauran de ser preferiblement magres i no s'inclouran mai els preuinats. En cas d'utilitzar productes processats, aquests seran de marques acreditades de qualitat.

Les empreses adjudicatàries presentarà, a l'inici del contracte, la relació dels seus subministradors.

Aquesta relació legislativa, de caràcter mínim, no eximeix a les empreses adjudicatàries del compliment de quantes normes, lleis, disposicions, ordenances, reglaments, entre altres, no exposades en aquest apartat, siguin aplicables.

Higiene i neteja

Els adjudicataris desenvoluparan i aplicaran a la seva cuina central sistemes permanents d'autocontrol, basats en l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític) i uns PGH (Plans Generals d'Higiene) que incloguin com a elements propis els plans de neteja i desinfecció de les instal·lacions i dels equipaments. Dits procediments hauran de ser sotmesos al control dels serveis oficials, els quals avaluaran la idoneïtat dels mateixos.

La neteja de maquinària, cuina, menjador i demés dependències necessàries per a la prestació del servei, així com els materials necessaris per portar-la a terme seran per compte de l'empresa adjudicatària, qui haurà de mantenir el nivell d'higiene exigible ajustant-se en tot moment a allò establert en el present plec.

Aquesta relació legislativa, de caràcter mínim, no eximeix a l'empresa adjudicatària del compliment de quantes normes, lleis, disposicions, ordenances, reglaments, entre altres, no exposades en aquest apartat, siguin aplicable.

Seguretat alimentària

És responsabilitat de les empreses adjudicatàries el compliment de tots els aspectes recollits en la normativa aplicable en matèria d'higiene dels aliments en base a l'estipulat a l'article 17.1 del Reglament 178/2002 del Parlament Europeu de 28 de gener de 2002.

Es requereix indispensable que les empreses adjudicatàries tinguin un informe favorable de la darrera supervisió completa del sistema d'autocontrol emès pels serveis oficials de control competents o informe favorable d'auditoria sobre la implantació i/o aplicació de la norma UNE-EN ISO 22000, sistema de gestió de la innocuïtat dels aliments, o norma equivalent, emès per una empresa certificadora autoritzada per això.

La data d'emissió de l'esmentat informe no pot ser superior a 6 mesos abans de la data de la presentació de les ofertes. En cas de no disposar de l'esmentat informe, l'empresa es comprometrà a presentar-lo abans de la prestació efectiva del servei. Les empreses adjudicatàries del servei respondran del deteriorament que pogués sorgir en els aparells així com dels danys personals que poguessin causar-se per negligència en la prestació del servei als usuaris del mateix.

Els serveis de desinfecció, desinsectació i desratització es portaran a terme per una empresa autoritzada de manera regular d'acord a allò que estableixi la normativa corresponent, essent per compte de l'empresa adjudicatària les despeses que s'ocasionin per aquests motius.

Aquesta relació legislativa, de caràcter mínim, no eximeix a l'empresa adjudicatària del compliment de quantes normes, lleis, disposicions, ordenances, reglaments, entre altres, no exposades en aquest apartat, siguin aplicable.

9. Exclusions expresses d'aquest contracte

És competència exclusiva de les empreses adjudicatàries, la gestió dels serveis de restauració dels espais descrits al punt 4 d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

BSM i CBSA es comprometen a incloure una clàusula d'exclusivitat en l'explotació dels serveis de càterring, així com a complir i fer complir aquests contractes als seus clients en els termes establerts en aquest Plec.

El dret d'exclusivitat quedarà en suspens a favor de BSM i/o CBSA, sense per aquest motiu l'empresa adjudicatària tingui dret a percebre cap indemnització o compensació, en els següents supòsits:

- a) Quedaran exclosos els esdeveniments organitzats internament per Barcelona de Serveis Municipals S.A. i/o Cementiris de Barcelona S.A, on es podrà operar lliurement i quedant a decisió de l'organització l'ús de qualsevol proveïdor.
- b) Els serveis de càterring superiors a 70.-€ abans d'IVA per comensal, no seran objecte d'aquesta contractació.
- c) En el cas que un client del Port Olímpic que llogui l'Espai Mestral del Moll de Mestral o la Sala Gregal del Moll de Gregal, requereixi unes propostes gastronòmiques no contemplades en aquest Plec, sent totalment diferencials amb les propostes presentades per l'empresa adjudicatària, quedarà exclòs d'aquesta contractació i el client, podrà escollir a l'empresa de càterring que compleixi amb les seves necessitats logístiques i de tipologia de càterring.
- d) Excepcionalment i per causes d'interès per part de BSM i/o CBSA, es podrà alliberar de l'exclusivitat del servei de càterring amb un màxim de 2 ocasions a l'any.
- e) Al Port Olímpic, actualment hi ha 14 restauradors que tindran cadascun un dret preferent de realitzar fins a 2 cops l'any, esdeveniments amb propostes gastronòmiques pròpies, als espais de Mestral i Gregal quedant aquestes excloses, de l'objecte de la present contractació, sempre i quan, ho notifiquin amb antelació suficient al responsable de l'Agenda del Port Olímpic.

10. Patrocinis

En cas que BSM arribi a acords en termes de Patrocini per a les instal·lacions del Port Olímpic o d'altres espais i que tinguin incidència en els serveis de càterring, aquests hauran de ser respectats per part de les empreses adjudicatàries de la present contractació.

10.1. Comercialització d'espais del Port Olímpic (Espai Mestral i Sala Gregal)

L'empresa adjudicatària del lot 1 podrà aportar clients als espais de lloguer del Port Olímpic, sent en aquests casos, alliberats del descompte ofertat dels serveis de càtering.

11. Requisits relatius al personal

Mitjans personals

Les empreses adjudicatàries, assignaran el personal necessari pel servei de càtering, segons les característiques demanades en cada prestació del servei. El personal es comportarà amb correcció en la prestació del servei i aquest personal, dependrà exclusivament de l'adjudicatari, qui tindrà tots els drets i deures inherents en la seva qualitat d'ocupador respecte del mateix, essent la part contractant, totalment aliena a aquestes relacions laborals, i sense que, en cap cas, pugui exigir a aquesta, cap responsabilitat com a conseqüència de les obligacions existents entre l'adjudicatari i els seus treballadors, fins i tot, en el supòsit que les mesures que s'adopten es basen en l'incompliment, interpretació o resolució del contracte.

Substitucions i canvis

Les empreses adjudicatàries hauran de substituir immediatament al personal en cas de malaltia, vacances o qualsevol altre contingència. L'adjudicatari ha de gestionar i fer efectiu si escau, el canvi de personal a petició de BSM i/o CBSA si no es compleixen les condicions mínimes del servei o si les tasques no es fan de forma correcta.

Prevenió de riscos laborals

Les empreses queden obligades al compliment de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals Llei 31/1995, de 8 de novembre de Prevenció de Riscos Laborals, modificada pel R.D 54/2003, de 12 de desembre de reforma del marc normatiu de la prevenció de riscos laboral i en particular, de les disposicions sobre coordinació d'activitats empresarials a que es refereix l'art. 24 de la Llei 31/95 sobre Prevenció de Riscos Laborals i el RD 171/2004, de 30 de gener que desenvolupa el citat article 24.

En el termini d'un mes des de la notificació de l'adjudicació, BSM i l'adjudicatari establiran els mecanismes de coordinació necessaris en quant a la protecció i prevenció de riscos laborals i la informació sobre ells, als respectius treballadors. A aquests efectes, l'adjudicatari haurà de presentar en el termini fixat i **abans de començar el servei objecte d'aquesta contractació**, l'avaluació de riscos propis, i en la que es determinin també els riscos que poden afectar als treballadors de BSM i/o CBSA.

12. Altres obligacions dels adjudicataris i de BSM i CBSA

Les empreses adjudicatàries restaran obligades a satisfer l'import total de les despeses de personal, quotes a la Seguretat Social, impostos i arbitris. Fer arribar mensualment certificats acreditatius dels organismes competents d'estar al corrent de totes les obligacions laborals, fiscals i legals, així com tenir a disposició de BSM, la documentació que en matèria laboral, de Seguretat Social i especialment de Riscos Laborals calgui a efectes del compliment de les disposicions legals i convencionals que existeixen en cada moment.

- Complir les obligacions i prestacions que la Legislació Social i/o Conveni Col·lectiu vigent estableixi per al seu personal.
- Establir l'organització necessària i dotar el material i maquinaria adient perquè els serveis siguin prestats pel personal amb la qualificació adequada i tinguin la qualitat requerida.
- Complir amb la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals i les mesures emprades, així com tot el relacionat amb la coordinació empresarial prevista legalment relativa a la seguretat de persones i béns, i a l'ús i conservació dels espais i equips cedits. Per això serà necessari tenir un Pla de Prevenció per al control de riscos detectats, així com les mesures a prendre per BSM i CBSA enfront aquests riscos.
- Mantenir en tot moment perfectament la uniformitat del seu personal, que haurà de ser fàcilment identificable a la vista.
- Amb la finalitat de controlar el servei, l'empresa aportarà a BSM i/o CBSA la documentació que li sigui requerida.
- Les empreses adjudicatàries no podrà contractar ni en conseqüència, assignarà al servei contractat per BSM i CBSA, personal amb una jornada superior a la legalment prevista.
- És a càrrec de les empreses adjudicatàries el costos i despeses derivades de l'obtenció d'autoritacions, llicències i qualsevol informació d'Organismes Oficials o particulars, els impostos, taxes, compensacions i altres gravàmens i/o despeses que puguin ésser d'aplicació segons la Legislació vigent, en la forma i quantitat que s'assenyalin.
- És a càrrec de les empreses adjudicatàries el cost de la gestoria de tota la documentació que, per requisit legal (present o futur), o per demanda de BSM i/o CBSA, s'ha de complimentar i posar en coneixement de l'administració pública competent i/o del responsable del contracte. Aquest punt inclou el cost inherent a la compra de la fulla de seguiment a través del SDR, i no ha de suposar cap cost extra a B:SM ni a les seves instal·lacions.

13. Suport i comunicació

Durant tot el període del contracte, les empres adjudicatàries hauran de donar suport d'atenció telefònica i per correu electrònic indicada per BSM i/o CBSA.

Les empres adjudicatàries haurà de proporcionar un telèfon i un correu electrònic per l'atenció d'incidències o peticions de servei reportades per BSM i/o CBSA, operatiu 24 hores al dia els 365 dies de l'any.

14. Seguiment de la prestació/execució i responsable del contracte

Les empreses adjudicatàries anomenarà un únic responsable del contracte com a interlocutor i tindrà poders suficients per a la gestió del mateix. En el cas d'un canvi de responsable per part de l'empresa adjudicatària, aquest haurà d'ésser comunicat a BSM i/o CBSA amb quinze dies d'antelació.

Així mateix i atenent a les particularitats de l'organigrama de BSM per exercir les funcions de seguiment, control, inspecció i administració del contracte BSM designarà un responsable del contracte amb independència de la unitat encarregada del seguiment i l'execució ordinària del contracte.

Sota aquest organigrama s'articularen una sèrie de funcions de seguiment de la prestació/execució del contracte que garantiran el correcte compliment d'aquest.

El responsable del contracte serà la unitat destinatària del contracte a excepció que la promotora del contracte sigui l'encarregada d'executar-lo. Sense perjudici de què l'entitat per motius organitzatius nomeni com a responsable del contracte a algú amb un càrrec diferent.

Aquest responsable del contracte exercirà les funcions següents:

- Supervisar l'execució del contracte i prendre les decisions i dictar les instruccions necessàries per assegurar la correcta realització de la prestació objecte del contracte, sempre dins de les facultats que li atorgui l'òrgan de contractació.
- Adoptar la proposta sobre la imposició de penalitats.
- Control dels terminis d'execució i de la subcontractació. Emetre un informe genèric i transversal on determini si el retard en l'execució/entrega és produït per motius imputables al contractista.
- Adoptar les mesures que siguin necessàries durant el període d'execució dels contractes de serveis que impliquin el desenvolupament o manteniment d'aplicacions informàtiques, concretament en la programació de les anualitats per al finançament i pagament d'aquests contractes.
- Donar instruccions al contractista per a la correcta execució de la prestació d'un contracte de serveis.

- Comprovació de l'aplicació de les clàusules socials i ambientals establertes en el plec, dels requisits concrets d'execució exigits i aquells que, en el seu cas, hagués incorporat el contractista en la seva oferta, i de que el contingut de l'oferta presentada es plasmi a l'execució.
- Interpretació del contracte (sempre que no suposi l'exercici de potestats públiques en cas de la seva externalització).
- Control dels requisits de transparència.
- Funcions relatives a la revisió de la facturació, proposició de la pròrroga del contracte, control de les obligacions socials del contractista, vigilància del compliment d'obligacions amb la seguretat social, impagaments, etcètera.
- Proposta d'indemnitzacions i sancions a conseqüència de demores en l'execució, o de qualsevol altre incompliment contractual previst.
- Remissió de totes les incidències derivades de l'execució contractual a l'òrgan de contractació.

Sense perjudici d'aquesta atribució de funcions al responsable del contracte, mitjançant el plec de clàusules particulars l'òrgan de contractació podrà atribuir al responsable determinades funcions pròpies, sempre adequant-se al contracte concret.

El seguiment del contracte també es podrà encomanar a varies persones perquè realitzin les funcions de forma conjunta.

En els dos casos, en els contractes de serveis que impliquin el desenvolupament o manteniment d'aplicacions informàtiques, l'objecte dels quals es defineixi per referència a components de prestació del servei, el responsable del contracte haurà d'adoptar les mesures a què es refereix l'article 308.3 de la LCSP.

Les instruccions donades per la persona responsable del contracte configuren les obligacions d'execució del contracte juntament amb el seu clausulat i els plecs.

El nomenament del responsable del contracte i de qualsevol altre càrrec subjecte al seguiment de l'execució del contracte serà comunicat, quan no s'indiqui en el plec de clàusules particulars, per escrit al contractista en el termini de QUINZE (15) dies des de la data de formalització del contracte i, en si es produís, la seva substitució en idèntic termini, des de la data en que s'hagués produït.

BSM exercirà en tot moment les funcions de seguiment, inspecció i control de la prestació objecte de contractació, prenent les mesures que consideri oportunes per al correcte compliment de les obligacions detallades en aquest PPT i en el contracte a que s'haurà sotmès el contractista.

BSM podrà supervisar que es compleixin les premisses de dedicació i servei que s'hagin determinat amb l'empresa, si la situació així ho requerís, sense que això impliqui l'exercici per part de BSM de facultats de direcció sobre el personal de l'empresa adjudicatària.

15. Facturació

Amb un termini no superior als 10 dies a partir del primer dia del mes següent de prestar el servei, les empreses adjudicatàries enviaran un informe detallant tots els serveis de càteríng oferits durant el mes.

Una vegada rebut l'informe, el BSM i/o CBSA emetran la factura aplicant el % corresponent. El preu final de facturació es determinarà pel nombre de serveis i tipologia de càterings servits i segons els percentatges establerts.

En casos que es demani alguna tipologia de serveis no estàndards, caldrà detallar-ho en dit informe mensual i caldrà aplicar el 5% de descompte corresponent (mínim d'un 5% i que serà objecte de valoració automàtica).

Aquest descompte percentual restarà exclòs conceptes de personal extra, material o decoració addicional i tots aquells termes no vinculats amb aliments i begudes.

En cas que l'Adjudicatari sigui el prescriptor de l'esdeveniment al Port Olímpic, BSM facturarà l'import del lloguer de l'espai i dels serveis afegits no vinculats al Càteríng/Restauració al client final, i no emetrà cap factura de percentatge a l'Adjudicatari pel concepte de serveis de càteríng.

16. Acords de nivell de subministrament (ANS)

Penalització fora de les estàndard: Si.

S'estableix un acord de nivell de servei (ANS) que es contrastarà per part de BSM i CBSA en funció de la qualitat dels serveis realitzats. BSM i CBSA es reserven el dret d'afegir altres indicadors de seguiment i incorporar-los al sistema de penalitzacions, en el cas que els consideri adients per a validar la correcta realització del subministrament i servei. En relació als controls dels ANS, BSM i CBSA establiran una sistema de facturació variable, en funció del grau d'acompliments i de la qualitat dels serveis realitzats.

En cas d'incompliment dels ANS establerts en aquest Plec, BSM i CBSA podran aplicar una penalització a l'empresa adjudicatària d'acord amb la següent taula:

Penalitzacions	Acords a Nivell de Servei	Criteris d'incompliment	Penalització
Penalitzacions	Acompliment dels horaris de servei definits	Incompliment dels horaris de servei definits	Penalització del 5% sobre l'import de la factura mensual
Penalitzacions	Acompliment dels requisits de personal	Incompliment dels requisits de personal	Penalització del 10% sobre l'import de la

	del servei marcats	del servei marcats	factura mensual
Penalitzacions	Acompliment del subministrament de tot el menjar i/o beguda càterring ofert	Incompliment del subministrament de tot el menjar i/o beguda càterring ofert	Penalització del 5% sobre l'import de la factura mensual

Els contractistes hauran de rescabalar a l'òrgan de contractació, pels danys i indemnitzar-la pels perjudicis derivats de dol o negligència en el compliment de les obligacions resultant de la contractació específica. Igualment serà responsable dels danys i perjudicis ocasionat a terceres persones durant l'execució del contracte. En els supòsits d'incompliment o compliment defectuós de les obligacions assumides per l'adjudicatària, l'entitat contractant podrà resoldre el contracte o compel·lir-lo al compliment del mateix.

L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions contractuals, donarà lloc a la imposició de les penalitzacions que es prevegin a la licitació/, si se'n preveuen d'específiques, i a les que es preveuen a continuació. L'adjudicatària de contractes específics restarà subjecta a les responsabilitats i sancions establertes amb caràcter general en la LCSP i, especialment, les prescrites en article 201 quan a les obligacions socials, ambiental i laborals.

A més es tipifiquen les següents faltes:

Lleus:

- Manca de col·laboració amb el personal de l'entitat contractant.
- L'incompliment de l'execució parcial de les prestacions definides en el contracte, que no constitueixi falta greu.
- No avisar a l'entitat contractant de la incorporació de personal nou o si es produeixen canvis.
- Incompliment de la normativa sobre Prevenció de Riscos Laborals, qualificats com a lleus per la seva normativa específica.

Greus:

- La resistència als requeriments efectuats per l'entitat contractant, o la seva inobservança.
- L'incompliment de l'execució parcial de les prestacions definides en el contracte, que no constitueixi falta molt greu.
- No disposar de personal suplent per una determinada prestació.
- Realitzar una jornada de treball superior a la permesa laboralment, i en cas que això succeeix per eventualitat, no informar a l'entitat contractant.
- Permetre per acció o omissió, l'accés a dependències de l'entitat contractant, a persones alienes al servei contractat.

- Reincidència en la comissió de faltes lleus.
- Manca de cobertura de prestacions del contracte durant un període de temps, per inexistència de personal suplent o altres causes, sempre que no sigui incompliment molt greu.
- L'incompliment, que no constitueixi falta molt greu, de les obligacions derivades de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals, i en especial, les del pla de seguretat i salut en les prestacions, qualificats com a Greus per la seva normativa específica.

Molt greus:

- Incompliment de la prestació del contracte, bé sigui per abandonament o d'altres causes.
- Passivitat, deixament i desídia en la realització del servei.
- La resistència als requeriments efectuats per l'entitat contractant, o la seva inobservança, quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.
- La utilització de sistemes de treball, elements, materials, maquinaria o personal diferents als previstos en els Plecs i en les ofertes de l'adjudicatària, si s'escau, quan produeixi un perjudici molt greu.
- El malbé de qualsevol equipament objecte del contracte degut a una incorrecta utilització de qualsevol producte.
- No posar a disposició personal per a l'execució dels treballs mínims establerts.
- Incompliment molt greu de les prescripcions relatives a la subcontractació, si s'escau.
- Falsejament de les prestacions consignades per l'adjudicatària a la factura.
- Reincidència en faltes greus.
- Incorporar personal sense cap coneixement de les seves obligacions, ni formació prèvia.
- Incompliment de la normativa sobre Prevenció de Riscos Laborals, qualificats com a molt greus per la seva normativa específica, i en especial de les del Pla de seguretat i salut en les prestacions.
- L'incompliment de les prescripcions sobre seguretat de tercers en les prestacions.

En la tramitació de l'expedient, es donarà audiència a l'adjudicatària perquè pugui formular les al·legacions que estimi pertinents, i l'òrgan de contractació resoldrà.

Independentment del rescabament per danys i perjudicis, en cas d'incompliment que no produeixi resolució del contracte, es podrà aplicar les sancions següents, graduades en atenció al grau de perjudici, perillositat i/o reiteració:

- Faltes molt greus:** penalització de fins a un 10% del preu del contracte.
- Faltes greus:** penalització de fins a un 5% del preu del contracte.
- Faltes lleus:** penalització de fins a un 1% del preu del contracte.

17. Confidencialitat

Les empreses adjudicatàries s'obliguen a no difondre i guardar el més absolut secret de tota la informació a la qual tingui accés en compliment del present contracte, i a subministrar-la només al personal autoritzat per BSM i CBSA.

Les empreses adjudicatàries seran les responsables de les violacions del deure de secret que es puguin produir per part del personal al seu càrrec. Així mateix, s'obliga a aplicar les mesures necessàries per a garantir l'eficàcia dels principis de mínim privilegi i necessitat de conèixer, per part del personal participant en el desenvolupament del contracte.

Un cop finalitzat el present contracte, les empreses adjudicatàries es comprometen a destruir amb les garanties de seguretat suficients o retornar tota la informació facilitada per BSM i CBSA, així com qualsevol altre producte obtingut com a resultat del present contracte.

18. Sostenibilitat

BSM i CBSA treballen en la contractació responsable per tal de reduir l'impacte ambiental sobre l'entorn i augmentar el benefici social. Consolidar l'aplicació de conceptes de RSC a través de les licitacions és un repte de tota l'empresa. Això es tradueix en la incorporació de criteris ambientals, ètics i socials en la contractació de determinats productes i serveis:

Treballar d'acord amb el Codi Ètic, tant per l'empresa adjudicatària com per les seves empreses subcontractades. És per això que es demana l'adhesió al Codi Ètic de BSM mitjançant la signatura del mateix per respectar i protegir els drets humans i les llibertats reconegudes a la Declaració Universal dels Drets Humans i als principals acords internacionals, tant a la pròpia empresa com al seu àmbit d'influència. Assegurar la igualtat d'oportunitats i la no discriminació per raó de naixement, raça, sexe, religió, opinió o qualsevol altra condició o circumstància personal o social. Cal també treballar de manera respectuosa amb el medi ambient.

Com a regla general i en la mesura del possible, tant la formulació dels articles que s'ofereixin com els embalatges en els que es subministren, hauran de respondre a criteris de màxima biodegradabilitat i mínim impacte medi ambiental.

Els criteris i directrius marcats en aquest document de caire ambiental es basen en la guia de contractació pública de l'Ajuntament de Barcelona.

Els criteris de sostenibilitat requerits en aquest Plec es remeten a aquells que li afectin especificats per les normatives següents i les seves possibles actualitzacions posteriors:

- La Mesura de Govern de contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals (2013).
- El Decret d'Alcaldia sobre contractació pública responsable amb criteris socials i ambientals (2013).
- Les instruccions tècniques per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat (2015).

Barcelona,

Rubén Guimerà Dehesa
Cap Àrea de Compres
Barcelona de Serveis Municipals, S.A