

PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI D'ASSESSORAMENT A EMPRESES DE RESTAURACIÓ DEL COL·LECTIU SABORS DE L'HORTA DEL BAIX LLOBREGAT

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte és la contractació d'un servei d'assessorament a empreses de restauració del col·lectiu "Sabors de l'Horta" del Baix Llobregat.

El Consell Comarcal del Baix Llobregat col·labora amb el Consorci de Turisme del Baix Llobregat en la promoció de la gastronomia local amb Producte Fresc, impulsant el col·lectiu de restaurants Sabors de l'Horta. Emparats en aquest col·lectiu, els restauradors de la comarca ofereixen la possibilitat de degustar plats, ja sigui en l'estil més tradicional o en la vessant més creativa de la cuina, en què algun d'aquests productes -identificats com a Producte Fresc del Parc Agrari del Baix Llobregat- n'és el protagonista.

Els restaurants adherits al col·lectiu sabors de l'horta, han de complir les condicions i obligacions regulades en el protocol d'adhesió i el reglament de funcionament.

L'existència de condicions a complir per part dels restaurants que participen al col·lectiu Sabors de l'Horta, porta associada la necessitat de fer un seguiment i assessorament per ajudar-los a la implementació d'aquestes condicions, així com per a la millora de la seva competitivitat empresarial basada en la singularització de la seva oferta gastronòmica amb el producte fresc del Parc Agrari del Baix Llobregat.

Aquesta actuació s'emmarca dins la subvenció que el Consell Comarcal del Baix Llobregat té atorgada per concessió de la Diputació de Barcelona, corresponent al fons de prestació "Millora de la competitivitat d'empreses de productes alimentaris locals i de qualitat" el qual s'aplica al Projecte de la Xarxa de Productes de la terra al Baix Llobregat per a l'annualitat 2025, que té com a objectiu el desenvolupament d'accions de suport al teixit empresarial de productes alimentaris locals i de qualitat.

2. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS A DESENVOLUPAR

L'empresa realitzarà els esmentats serveis que inclouran:

1. Revisió de la documentació d'adhesió de l'empresa de restauració al col·lectiu Sabors de l'Horta

A partir de les dades subministrades pel Consell Comarcal, es revisarà per cadascuna de les empreses, el protocol d'adhesió al col·lectiu gastronòmic Sabors de l'Horta del Baix Llobregat.

El servei inclourà una visita de seguiment i assessorament per cadascuna de les empreses de restauració del col·lectiu. Es realitzaran 33 visites de seguiment presencials de mínim una hora de durada, i aquestes hauran de realitzar-se abans del 15 de juliol de 2025.

Aquesta visita serà concertada de manera que faciliti la participació de la persona responsable de l'empresa de restauració, determinada a partir de dades facilitades pel Consell, i servirà per comprovar in situ el compliment de tots els requisits del protocol d'adhesió i del reglament de funcionament del col·lectiu gastronòmic Sabors de l'Horta del Baix Llobregat. La persona li farà les preguntes necessàries per a contrastar el compliment de la totalitat dels requisits inclosos al

reglament de funcionament del col·lectiu gastronòmic Sabors de l'Horta del Baix Llobregat. En concret es determinarà si l'establiment compleix amb:

- Compra a persones productores adherides al distintiu Producte Fresc del Baix Llobregat. Amb aquesta finalitat es comprovaran albarans o factures de compra anteriors a la data de la visita i s'hi cercaran empreses de producció adherides al distintiu Producte Fresc.
- Es comprovarà que la carta i el menú estan elaborats amb producte fresc i variat, i que en el dia en qüestió s'hi inclou un mínim de 3 plats on el Producte Fresc de temporada és protagonista (entre novembre i maig, un d'aquests tres plats obligatòriament ha de tenir la carxofa del Parc Agrari com a protagonista). Es comprovarà també que tots els plats elaborats amb Producte Fresc estan correctament identificats amb el distintiu corresponent. Com a justificant, es prendrà una imatge de la carta.
- Es comprovarà que l'establiment té ubicat en lloc visible, preferentment a l'entrada, el distintiu que l'acredita com a membre del col·lectiu gastronòmic Sabors de l'Horta del Baix Llobregat. Com a justificant, es prendrà una imatge.
- Mitjançant entrevista a la persona responsable de l'establiment, es demanarà informació sobre l'obertura de l'establiment en caps de setmana, la participació en els sortejos d'àpats amb Producte Fresc i l'assistència a les darreres trobades de restauradors del col·lectiu.
- Es comprovarà també qualsevol altre requisit recollit al Reglament vigent de funcionament del col·lectiu gastronòmic Sabors de l'Horta del Baix Llobregat.

De cada visita es farà una acta breu, que reflectirà:

- Requisits del reglament de funcionament del col·lectiu gastronòmic Sabors de l'Horta del Baix Llobregat verificats, el resultat de la verificació i les observacions.
- Propostes de solució proposades per resoldre els incompliments, si s'escau, de forma resumida.
- Signatura de la persona que fa la visita i de la persona responsable de l'establiment, la data i el lloc.

Els resultats de la visita, els incompliments detectats si s'escau, les propostes de solució, còpia de l'acta i les imatges preses es recolliran a l'informe derivat de la visita de cadascun dels establiments.

2. Assessorament per solucionar els incompliments

Durant la visita a l'establiment de restauració la persona que fa la visita de seguiment i control, farà propostes per resoldre els incompliments dels requisits inclosos en el reglament de funcionament del col·lectiu gastronòmic Sabors de l'Horta del Baix Llobregat. Aquestes propostes, que es faran arribar a la persona responsable de l'establiment, han de permetre resoldre els incompliments detectats:

- Oferint a l'empresa de restauració la llista actualitzada de proveïdors de Producte Fresc que permetin resoldre el requisits de proveïment.
- Oferint informació de productes de temporada vinculats a Producte Fresc i de plats i receptes vinculats.



- Explicant com s'ha d'identificar l'establiment i els plats fets amb Producte Fresc a la carta, i on i com s'han d'obtenir si s'escau els materials per la identificació.
- Explicant les activitats de dinamització del col·lectiu Sabors de l'Horta promogudes pel Consell i el Consorci de Turisme del Baix Llobregat, en les que l'establiment ha de participar.
- Altres propostes i solucions per resoldre altres incompliments del Reglament de funcionament del col·lectiu gastronòmic Sabors de l'Horta del Baix Llobregat, si s'escau.
- Altres propostes per la millora de la seva competitivitat empresarial basada en la singularització de la seva oferta gastronòmica amb el producte fresc del Parc Agrari del Baix Llobregat.

Aquestes propostes es faran constar a l'acta de visita, de forma resumida.

3. Seguiment de la implantació i de les mesures de solució a implantar.

A més de la visita de seguiment, es farà un seguiment i assessorament continu a les empreses que formen part del col·lectiu Sabors de l'Horta, ja sigui en format telefònic o qualsevol altre plataforma de comunicació online.

A més, a les empreses de restauració que s'hagin detectat incompliments, se'ls hi farà una segona visita d'assessorament. S'hauran de realitzar 5 visites de seguiment presencials de mínim una hora de durada i aquestes segones visites hauran de ser realitzades abans del 31 d'octubre de 2025.

En concret es revisarà si s'han resolt els incompliments detectats en la primera visita i es verificarà la solució adoptada. En cas de no estar resolt se'n determinarà el motiu, s'assessorarà de nou i s'establirà el calendari previst per resoldre-ho, si s'escau.

D'aquesta segona visita se'n farà una acta breu per establiment, que reflectirà quins incompliments detectats s'han resolt, i quina és la solució adoptada per l'empresa, quins incompliments detectats resten per resoldre, el motiu i el calendari de resolució previst. Haurà d'incloure la signatura de la persona que fa la visita i de la persona responsable de l'establiment, la data i el lloc.

D'aquesta acta se n'enviarà una còpia en format electrònic (pdf) al responsable de l'establiment en el termini màxim de 3 dies posteriors a la visita.

Els resultats de la segona visita, els incompliments detectats si s'escau, les propostes de solució, còpia de l'acta i les imatges preses es recolliran a l'informe de seguiment.

Així mateix, es farà un seguiment mensual amb els productors per contrastar la compra de Producte Fresc per part dels restaurants que formen part del col·lectiu i com els hi serveixen el producte (d'acord amb el protocol d'adhesió).

En cas que els restaurants posin de manifest dificultats per accedir als productors del llistat facilitat, l'empresa proposarà solucions alternatives per accedir al Producte Fresc, d'acord amb els serveis tècnics del Consell Comarcal, el Consorci de Turisme i el Consorci del Parc Agrari.

4. Elaboració d'informes finals i comitè de seguiment

- a) Per cadascuna de les empreses de restauració del col·lectiu gastronòmic Sabors de l'Horta s'elaborarà un informe final que ha d'incloure, almenys, els següents apartats:



- Un breu text introductori, que resumeixi l'objectiu i motiu del seguiment.
- La raó social de l'empresa, l'adreça de l'establiment i el seu NIF, el nom de la persona responsable, i la data de visita o visites a l'establiment.
- La descripció de visita de seguiment, fent constar:
 - Requisits del reglament de funcionament del col·lectiu gastronòmic Sabors de l'Horta del Baix Llobregat verificats, el resultat de la verificació i les observacions.
 - Propostes de solució proposades per resoldre els incompliments, si s'escau
- La descripció, si s'escau, de la segona visita, indicant:
 - Quins incompliments detectats a la primera visita s'han resolt, i quina és la solució adoptada per l'empresa.
 - Quins incompliments detectats a la primera visita resten per resoldre, el motiu i el calendari de resolució previst, i les propostes de solució actualitzades per resoldre els incompliments.
- El resultat final del seguiment i assessorament a l'empresa de restauració.

Finalment, caldrà fer un informe final conjunt, de tots els establiments de restauració, que agregui els informes individuals, amb una portada, índex i numeració independent, les conclusions i propostes de millora del funcionament del col·lectiu.

- b) Un document resum dels seguiment mensual realitzat als productors i les comandes de Producte Fresc que han rebut per part dels restauradors que ho hagin indicat.

Tots els documents hauran de ser validats prèviament pel Consell i inclouran, els logos del Consell Comarcal del Baix Llobregat, el del Consorci del Parc Agrari del Baix Llobregat, el del Consorci de Turisme del Baix Llobregat i el de la Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona.

- c) Comitè de seguiment: L'empresa adjudicatària haurà de participar i exposar els resultats dels assessoraments realitzats davant el comitè de seguiment. Es realitzarà en acabar tots els assessoraments, al novembre.

5. Impuls accions de millora per a la competitivitat del col·lectiu Sabors de l'Horta.

Per millorar el funcionament del col·lectiu Sabors de l'horta i la competitivitat de les empreses de restauració, s'ha creat un canal de comunicació directe entre productors i restauradors, de manera que els pagesos puguin oferir els productes de temporada als diferents restauradors en funció de les previsions de collita. L'empresa contractada dinamitzarà el canal de comunicació directe entre productors i restauradors, a través de la Comunitat Whatsapp "Inf.Producte Fresc" creada o mitjançant un altre canal que l'empresa contractada cregui més adient pel propòsit.

L'empresa contractada haurà de proposar altres accions per dinamitzar el contacte entre les empreses restauradores i la pagesia de Producte Fresc.

Així mateix, l'empresa contractada, i en base a la tasca realitzada, inclourà les propostes de millora i iniciatives respecte al funcionament del Col·lectiu Sabors de l'Horta en l'informe final conjunt.

6. Organització d'una sessió de formació.

Es desenvoluparà una sessió de formació adreçada als restaurants del col·lectiu amb propostes per la millora de la seva competitivitat empresarial basada en la singularització de la seva oferta gastronòmica amb el producte fresc del Parc Agrari del Baix Llobregat



3. COORDINACIÓ AMB L'EQUIP TÈCNIC DEL CONSELL COMARCAL

Aquestes tasques suposen una coordinació periòdica entre l'empresa adjudicatària i l'equip del Consell Comarcal designat com interlocutor d'aquest contracte.

Aquesta coordinació serà mitjançant trucada telefònica o comunicació virtual i/o mitjançant les reunions de coordinació. S'establirà una reunió mensual per al seguiment.

A més a més, l'empresa assessora haurà de fer una presentació de la feina feta al llarg del període de contractació.

L'empresa haurà de participar en les trobades que es facin amb els restauradors, per explicar l'estat de les visites de seguiment.

Aquests serveis són obligació essencial d'aquest contracte. En cas que incompleixi les seves obligacions essencials serà causa de resolució del contracte.

L'empresa adjudicatària no podrà fer servir ni per ella mateixa ni per tercers, dades relacionades amb els treballs contractats, ni publicar total o parcialment el seu contingut.

4. DURADA DEL CONTRACTE

Des de la formalització del contracte fins el 15 de desembre de 2025 i es podrà prorrogar per una anualitat més, des del 16 de desembre de 2025 fins el 15 de desembre de 2026.