

SECCIÓ RELACIONS PÚBLIQUES I PROTOCOL
Exp. 904432/25

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ PER UN ESDEVENIMENT INSTITUCIONAL

Objecte del contracte

La Secció del Relacions Públiques i Protocol ha d'organitzar un esdeveniment institucional a la seu de l'AMB. Per tal de cobrir aquesta necessitat, cal impulsar una nova licitació.

L'objecte del contracte és la prestació del Servei de restauració per al dia 16 de desembre que es realitzarà a la seu de l'AMB. Aquesta prestació de serveis consisteix en el subministrament, preparació i servei dels productes alimentaris amb el menú acordat inclòs el desplaçament i el corresponent servei de cambrers durant la seva celebració.

L'acte que requereix aquest servei de càtering haurà d'incloure els següents conceptes:

- Menú de pica-pica a peu dret (Assortiment de taules de formatges variats i picos de pa i 3 plats d'aperitius calents)
- Postre (assortiment de torrons i neules)
- Beguda (Aigua, refrescos, cervesa, vi blanc, vi negre i cava Brut Nature)
- 10 cambrers

Contingut del servei

Aquesta activitat de restauració consistirà en el subministrament, preparació i servei de productes alimentaris d'acord amb el menú acordat inclòs el desplaçament i el corresponent servei de cambrers durant la seva celebració.

- Aperitiu tipus còctel a peu dret per a 550 comensals

El subministrament, a més d'incloure el servei requerit, també inclourà les begudes sol·licitades, de forma suficient des de l'inici de l'àpat fins que aquest es doni per conclòs per part de l'Entitat.

El servei inclourà l'aportació de la infraestructura necessària pel desenvolupament de l'aperitiu i, a tal efecte, es consideren inclosos els estris necessaris com ara, taules, safates, tovallons, gots, copes, coberts, etc., els quals hauran d'estar en perfectes condicions, així com els elements adients per a preparar i servir els àpats.



Per a la realització del servei s'hauran de tenir en compte els requeriments de seguretat i d'utilització de les instal·lacions on es desenvolupa, així com la correcta segregació dels residus que produeixi i el compliment de les bones pràctiques ambientals durant la seva activitat dins les instal·lacions de l'AMB. L'empresa adjudicatària serà la responsable dels danys que es puguin produir en les instal·lacions com a conseqüència d'una defectuosa prestació del servei, bé sigui per omissió o per pràctica inadequada del personal al seu càrrec. En aquest supòsit, l'adjudicatari quedarà obligat al rescabament de tots els danys i perjudicis que es puguin ocasionar. D'altra banda, l'adjudicatari haurà d'indemnitzar a tercers dels danys que, per la seva culpa, els pugui ocasionar el servei.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar, durant tot el període de vigència del contracte, d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil a tot risc, que cobreixi qualsevol contingència que es pugui derivar de les prestacions que integren el servei.

Prestació del servei

L'adjudicatari no pot cedir la prestació del servei a tercers sense autorització expressa d'aquesta Entitat. En cas de produir-se alguna anomalia que impedeixi la normal prestació del servei, l'adjudicatari queda obligat a informar d'immediat a l'Àrea Metropolitana de Barcelona.

La prestació del servei s'ha d'iniciar amb l'antelació suficient, la qual cosa comporta que tant el personal com el menjar i begudes a servir, així com la vaixel·la, els gots, coberts, tovallons, etc., i la resta de mobiliari i estris hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei.

L'Àrea Metropolitana de Barcelona posarà a disposició els espais necessaris per a l'emplatat del menjar i, per a garantir les millors condicions de consum dels mateixos. Serà necessari que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. S'haurà de posar un especial interès en protegir eficaçment els aliments contra tot risc de contaminació i l'adjudicatari garantirà en tot moment el compliment del conjunt de normes legals vigents sobre emmagatzematge, conservació, manipulació i elaboració de menjars.

Per a la correcta conservació del menjar no es trencarà mai la cadena de temperatura calenta o freda i els materials, productes i altres recursos necessaris per a la prestació del servei hauran d'acomplir les especificacions que puguin ser emeses per la legislació vigent.

El prestador del servei haurà de disposar de les eines necessàries perquè els plats estiguin calents en el moment de ser servits (ex. amb un armari calenta plats).

S'haurà de disposar de quatre punts de subministrament de begudes amb dos cambrers per punt i dos cambrers addicionals per donar suport amb la recollida de les begudes/plats.

L'adjudicatari realitzarà, al seu càrrec, les anàlitzes periòdiques prescrites a les normes legals. L'Àrea Metropolitana de Barcelona es reserva la facultat de sol·licitar a l'adjudicatari, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir la qualitat dels aliments.



Fins que els responsables designats per l'Entitat no donin 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'esdeveniment que ha donat lloc a l'objecte del servei, l'empresa adjudicatària estarà obligada a recollir, desmuntar i retirar tots els elements, estris, material, mobiliari, etc., així com a la neteja de la cuina i dels estris utilitzats. L'empresa es farà càrrec de la correcta disposició dels residus generats durant la preparació del servei de càtering.

L'adjudicatari es compromet a respectar i complir les bones pràctiques ambientals establertes pel Sistema Integral de Gestió i Qualitat Ambiental de AMB, durant la seva activitat dins les dependències de l'AMB. Per la qual cosa, es compromet a fer un ús responsable dels consums d'aigua, electricitat, gas natural i una correcta segregació dels residus, segons els criteris de recollida selectiva.

D'altres aportacions per part de l'empresa adjudicatària:

- L'alimentació del seu personal.
- La reposició del material instrumental que resulti malmès per l'ús incorrecte o negligència del personal de l'empresa adjudicatària.
- Taules plegables en cas necessari.

Aportacions per part de l'Àrea Metropolitana de Barcelona, en el cas que l'acte es realitzi a les instal·lacions:

- Les dependències destinades a cuina.
- L'aigua i l'energia elèctrica necessàries per a realitzar el servei.
- Les reposicions per caducitat o reparacions d'avaries de les instal·lacions, maquinària i electrodomèstics que no corresponguin a negligència per part del personal de l'empresa adjudicatària.
- Els contenidors de recollida selectiva per a la disposició dels residus generats.

En cas d'anul·lació del servei per part de l'Àrea Metropolitana de Barcelona, es contempla el següent:

- Amb més de 24 hores d'antelació no generarà cap càrrec.
- Entre 12 i 24 hores d'anul·lació generarà un màxim de càrrec del 50 per cent, sempre i quan es demostrï la justificació de les despeses per part de l'adjudicatari.
- Amb menys de 12 hores d'antelació generarà el càrrec del cost presentat per l'adjudicatari, sempre i quan es demostrï la justificació de les despeses per part de l'adjudicatari.



Personal que durà a terme la prestació del servei

Per a la prestació del servei s'haurà de disposar del personal qualificat adient, el qual haurà d'estar en possessió dels permisos de manipulació d'aliments que siguin exigibles.

L'empresa adjudicatària assumirà la direcció tècnica del personal que porti per dur a terme el servei, 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 aquesta Entitat queda eximida de qualsevol responsabilitat en no assumir ni contraure cap vincle laboral, jurídic o de qualsevol altre gènere.

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar per la imatge, qualificació professional i uniformitat de la imatge del seu personal durant l'esdeveniment de l'acte i mentre prestin el servei objecte del present contracte, per la qual cosa, el personal destinat al servei disposarà de la formació necessària i haurà d'actuar en tot moment amb correcció i consideració davant el públic que assisteixi als actes.

Durant l'esdeveniment s'haurà de procurar que cap assistent quedi desatès i, alhora, l'empresa adjudicatària haurà de mantenir, mentre duri el servei, el nombre necessari de personal, essent responsabilitat seva l'incompliment d'aquesta condició. Aquesta Entitat es reserva el dret a rebutjar, en qualsevol moment, al personal de l'empresa adjudicatària que no reuneixi les degudes condicions de correcció.

Criteris ambientals obligatoris

Recollida selectiva

L'empresa estarà obligada a separar els residus en contenidors selectius.

L'empresa haurà de formar el personal en com fer la recollida selectiva.

Malbaratament alimentari

L'empresa haurà de dimensionar la quantitat de menjar a subministrar garantint el bon ús dels productes sobrants evitant, sempre i en tot cas, el malbaratament d'aliments.

Compra de productes

L'empresa haurà de comprar productes que continguin el mínim d'embalatges i a granel (no en envàs individual) amb l'objecte de minimitzar la generació d'envasos.

Els materials seran preferentment reutilitzables i compostables (tovallons, gots, plats, vaixel·la i paper de cuina, tovalles per a taules).

Els envasos seran de vidre i no de plàstic.

Es prioritzarà la compra de productes de temporada (en cas de producte fresc).

Sobre el servei de subministrament

Parament: roba de taula tèxtil preferiblement de color vermell.

Minimitzar l'ús de productes d'un sol ús, evitant la generació de residus.

