

SECCIÓ RELACIONS PÚBLIQUES I PROTOCOL

Exp: 901343/26

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ PELS ACTES DE FORA DE LA SEU DE L'AMB PELS ANYS 2026 A 2027

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la prestació dels serveis de restauració ordinària dels actes de l'AMB realitzats fora de la Seu i dels que tinguin lloc a dins les instal·lacions per més de 25 comensals, d'acord amb les especificacions que es detallen al present plec de prestacions tècniques.

2. Contingut del servei

Aquesta activitat de restauració consistirà en el subministrament, preparació i servei dels productes alimentaris d'acord amb el menú que s'estableixi per a cada acte determinat i, si és necessari, el corresponent servei a taula de cambrers durant la seva celebració.

Els actes que es realitzin a la seu de l'AMB i que requereixin aquest servei de càtering seran en tot cas els següents:

- Esmorzars o *coffee breaks* (entrepanes, cafès, suc i/o pastes dolces).
- Dinars amb menú pica pica amb o sense cafè per més de 25 comensals per acte.
- Menú copa de cava

El subministrament, a més d'incloure el servei requerit, també inclourà les begudes necessàries i adients per a cada tipus d'acte a celebrar, 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'àpat i, a tal efecte, es consideren inclosos els estris necessaris com ara, 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, en el cas que l'acte es realitzi a la Seu. 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 resarciment 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.

3. 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 abans de l'acte, la qual cosa comporta que tant el personal com el menjar i begudes a servir, així com la vaixela, 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, en el cas que l'acte es realitzi a les instal·lacions, per a la preparació dels àpats 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.

L'adjudicatari realitzarà, al seu càrrec, les analítiques 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.

L'adjudicatari haurà de complir amb les disposicions de la normativa general i autonòmica sobre riscos laborals.



Informació alimentaria, al·lèrgens i ingredients

L'empres adjudicatària garantirà la informació alimentaria facilitada al consumidor i en especial:

- a) Senyalització in situ (cartells o etiquetes visibles, llegibles) de qualsevol substància o producte que causi al·lèrgens o intoleràncies. A títol orientatiu:

https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/etiquetatge_dels_aliments/informacio_sobre_al_lergens/

- b) A demanda prèvia de la secció de Protocol i Relacions Públiques, l'empresa adjudicatària haurà d'incloure en la proposta de servei, una proposta específica (a determinar segons el servei) de productes de dietes específiques (vegana, vegetariana, celíaca, etc)

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.
- Acreditar la disponibilitat de poder fer el servei en un màxim de les 24 hores següents.

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'averies 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.

4. 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 aporti 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 dels seus cambrer/es, els quals hauran d'anar uniformats d'acord els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració, i hauran d'estar qualificats per a la preparació, la col·locació i retirada del càtering, a més mentre prestin el servei objecte del present contracte, 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.

5. Condicions generals

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.

La secció de Relacions Públiques i Protocol serà la responsable de fer els encàrrecs i facilitarà el número de comensals orientatiu 5 dies abans de la prestació del servei. L'execució de les prestacions del contracte es desenvoluparà sota la supervisió de la persona responsable de la secció de Relacions Públiques i Protocol.

En el moment de fer l'encàrrec, la secció de Protocol i Relacions Públiques informará 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 30 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)

6. Facturació

El pagament del preu del contracte es realitzarà mitjançant presentació de factures, prèviament conformades pel responsable del treball i per la Direcció de Serveis corresponent, en les quals el contractista haurà d'incloure les dades o requisits continguts a l'article 6 del Reial Decret 1619/2012 de 30 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament pel que es regulen les obligacions de facturació i es modifica el Reglament de l'Impost sobre el Valor Afegit.



El pagament es realitzarà i es justificarà mitjançant les factures corresponents, segons preus unitaris oferts i segons les necessitats que requereixin cadascun dels esdeveniments realitzats, i un cop realitzat el corresponent servei.

A les factures s’haurà de detallar el servei realitzat fent constar:

1. Dia en que s’ha realitzat el servei.
2. Esdeveniment al qual correspon el servei.
3. Preus unitaris del servei i nombre demanat.
4. Percentatge de l’IVA desglossat.
5. Número expedient i número de document comptable.

6. Proposta econòmica

Amb independència d’altra documentació exigida, l’oferta haurà de fer constar els **preus unitaris** dels aliments així com del personal de servei o cambrers, per la qual cosa es facilita el quadre a omplir amb els seus preus tenint en compte els límits dels preus màxims que figuren a continuació:

SERVEI	PREU sense IVA	%IVA	IMPORT IVA	PREU màxim IVA	Puntuació
PACK CAFÈ	1,86 €	10%	0,19 €	2,05 €	5 punts
Cafè					
Llet vaca i vegetal					
PACK LÍQUID	4,68 €	10%	0,47 €	5,15 €	5 punts
Cafè					
Llet vaca i vegetal					
Sucs de fruita tipus Granini o similar					
Tès i infusions					
COFFEE BREAK DOLÇ	8,18 €	10%	0,82 €	9,00 €	10 punts
Cafè					
Llet vaca i vegetal					
Sucs de fruita naturals					
Tès i infusions					
2 peces de mini brioxeria per persona					
COFFEE BREAK DOLÇ I SALAT	10,00 €	10%	1,00 €	11,00 €	10 punts
Cafè					
Llet vaca i vegetal					
Sucs de fruita naturals					
Tès i infusions					
2 peces de mini brioxeria per persona					
1 mini entrepà embotit ibèric i/o formatge per persona (mida aproximada 8 cm)					



COFFEE BREAK COMPLET	11,88 €	10%	1,03 €	12,00 €	10 punts
Cafè					
Llet vaca i vegetal					
Sucs de fruita naturals					
Tès i infusions					
2 peces de mini brioxeria per persona					
1 mini entrepà embotit ibèric i/o formatge per persona (mida aproximada 8 cm)					
1 broqueta de fruita de temporada per persona (mínim 3 peces)					
MENÚ PICA PICA AMB CAFÈ	23,68 €	10%	2,37 €	26,05 €	15 punts
3 plats aperitiu freds + 3 plats aperitiu calents + postre+ beguda (aigua, refrescos i cervesa) + cafè + llet vaca i vegetal					
MENÚ PICA PICA SENSE CAFÈ	21,82 €	10%	2,18 €	24,00 €	15 punts
3 plats aperitiu freds + 3 plats aperitiu calents + postre+ beguda (aigua, refrescos i cervesa)					
MENÚ COPA DE CAVA	16,36 €	10%	1,64 €	20,00 €	10 punts
Copa de cava Brut Nature Vi blanc i Vi negre D.O Terra Alta/Priorat/Penedès o similar Cerveses Refrescos i aigua					
4 aperitius freds					
CAMBRERS (preu hora)	16,53 €	21%	3,47 €	20,00 €	10 punts
Desplaçament (anada i tornada) i muntatge i desmuntatge	85,00 €	21%	17,85 €	102,85 €	10 punts
				TOTAL	100 punts



L'empresa adjudicatària haurà de realitzar el muntatge del servei i la seva posterior retirada i neteja i, en cas de ser necessari més mobiliari, aquest haurà de ser subministrat per l'empresa adjudicatària, la qual l'haurà de muntar degudament i amb la suficient antelació amb els estris necessaris per a la prestació del servei.

7. Criteris ambientals obligatoris

Criteris ambientals obligatoris

○ **Recollida selectiva**

L'empresa estarà obligada a separar els residus en contenidors selectius (paper i cartró, envasos lleugers: plàstics, llaunes i brics, vidre, matèria orgànica, rebuig i olis alimentaris)

L'empresa haurà de garantir que el personal que s'encarregarà del servei coneix i està preparat per aplicar els criteris ambientals, en especial de les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus.

○ **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 envasos seran de vidre i no de plàstic. En cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (estovalles i tovallons), hauran de ser de paper 100% reciclat.
- Es prioritzarà la compra de productes de temporada (en cas de producte fresc)

8. Termini d'execució

El present contracte tindrà una durada d'un any (març 2026- març 2027)

9. Altres prescripcions

El servei s'haurà de donar en qualsevol dia de dilluns a divendres, en un horari previst entre les 8 del matí i les 24h i, excepcionalment, en dissabtes, diumenges o festius.



10. Pressupost

El pressupost de licitació del contracte és de **45.454,55€** (IVA no inclòs) per un any i serà per preus unitaris, segons la taula del punt 6.

11. Forma d'adjudicació

Procediment obert simplificat abreujat.

12. Criteri de valoració

El criteri que servirà de base per a l'adjudicació d'aquest contracte, serà el següent:

Per la millor oferta a la proposta econòmica definida en el present plec, fins a 100 punts, repartits de la següent manera:

- Pack cafè: 5 punts
- Pack líquid: 5 punts
- Coffee break dolç: 10 punts
- Coffee break dolç i salat: 10 punts
- Coffee break complet: 10 punts
- Menú pica pica amb cafè: 15 punts
- Menú pica pica sense cafè: 15 punts
- Menú copa de cava: 10 punts
- Cambrers: 10 punts
- Desplaçament i muntatge: 10 punts

Les puntuacions s'atorgaran de manera proporcional. En cap cas es podrà superar els preus unitaris indicats al Plec, i en aquells preus unitaris que siguin iguals al indicats sense presentar cap baixa, obtindran la puntuació de 0 punts.

La formula aplicable serà la següent:

$$\text{Puntuació} = \frac{\text{Puntuació Màxima} \times \text{Oferta més econòmica}}{\text{Oferta Valorada}}$$

13. Presentació d'ofertes

Els licitadors hauran de presentar la seva oferta emplenant la següent taula tenint en compte els preus màxims establerts en la taula del punt 6:

SERVEI	PREU sense IVA	%IVA	IMPORT IVA	PREU màxim IVA	Puntuació
PACK CAFÈ		10%			5 punts
Cafè					
Llet vaca i vegetal					
PACK LÍQUID		10%			5 punts
Cafè					
Llet vaca i vegetal					
Sucs de fruita tipus Granini o similar					
Tès i infusions					
COFFEE BREAK DOLÇ		10%			10 punts
Cafè					
Llet vaca i vegetal					
Sucs de fruita naturals					
Tès i infusions					
2 peces de mini brioxeria per persona					
COFFEE BREAK DOLÇ I SALAT		10%			10 punts
Cafè					
Llet vaca i vegetal					
Sucs de fruita naturals					
Tès i infusions					
2 peces de mini brioxeria per persona					
1 mini entrepà embotit ibèric i/o formatge per persona (mida aproximada 8 cm)					
COFFEE BREAK COMPLET		10%			10 punts
Cafè					
Llet vaca i vegetal					
Sucs de fruita naturals					
Tès i infusions					
2 peces de mini brioxeria per persona					
1 mini entrepà embotit ibèric i/o formatge per persona (mida aproximada 8 cm)					
1 broqueta de fruita de temporada per persona (mínim 3 peces)					
MENÚ PICA PICA AMB CAFÈ		10%			15 punts
3 plats aperitiu freds + 3 plats aperitiu calents + postre + beguda (aigua, refrescos i cervesa) + cafè + llet vaca i vegetal					



MENÚ PICA PICA SENSE CAFÈ		10%			15 punts
3 plats aperitiu freds + 3 plats aperitiu calents +postre+ beguda (aigua, refrescos i cervesa)					
MENÚ COPA DE CAVA		10%			10 punts
Copa de cava Brut Nature Vi blanc i Vi negre D.O Terra Alta/Priorat/Penedès o similar Cerveses Refrescos i aigua					
4 aperitius freds					
CAMBRERS (preu hora)		21%			10 punts
Desplaçament (anada i tornada) i muntatge i desmuntatge		21%			10 punts
				TOTAL	100 punts