

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DELS
SERVEIS 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**

ÍNDEX

1. Antecedents.....	4
2. Objecte	6
3. Descripció dels espais	7
4. Servei de càterring.....	8
Tipologia dels serveis de càterring	8
Lot 1.1, Servei de càterring per a diferents esdeveniments de clients externs principalment als espais Mestral i Gregal del Port Olímpic de BSM.....	8
Serveis Estàndards	8
Especificacions de contingut obligatori a presentar per part del licitador:	9
Serveis no Estàndard	10
Especificacions d'operativa amb clients externs.....	10
Lot 1.2 i 1.3 – Servei de càterring per a diferents esdeveniments pels altres espais de BSM i CBSA.....	12
Serveis Estàndards	12
Especificacions de contingut obligatori a presentar per part del licitador:	12
Serveis no Estàndard	14
Especificacions d'operativa	14
Lot 2.1 i 2.2 – Servei d'entregues de restauració online per la resta d'espais de BSM i CBSA	15
Especificacions d'operativa per les instal·lacions d'espais de BSM i CBSA	17
5. Termini de peticions.....	18
6. Materials i personal necessaris per als serveis de restauració.....	19
Lot 1.1.....	19
Lot 1.2 i 1.3	20
Lot 2.1 i 2.2	21
7. Neteja dels espais i respecte a les instal·lacions, estris, materials i maquinària ..	22
8. Control de Qualitat i Seguretat Alimentària	23
Matèries primes.....	24
Higiene i neteja	25
Seguretat alimentària	25
9. Exclusions expresses d'aquest contracte.....	26
10. Patrocinis.....	26
11. Requisits relatius al personal	27
12. Altres obligacions dels adjudicataris i de BSM i CBSA.....	28
13. Suport i comunicació	29

14. Seguiment de la prestació/execució i responsable del contracte	30
15. Facturació.....	32
16. Acords de nivell de subministrament (ANS)	33
17. Confidencialitat	36
18. Sostenibilitat	36

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 càtering 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: Serveis de càtering per a diferents esdeveniments:

- Lot 1.1: Servei de càtering per a diferents esdeveniments de clients externs principalment pels espais Mestral i Gregal del Port Olímpic de Barcelona de Serveis Municipals, S.A
- Lot 1.2: Servei de càtering per a diferents esdeveniments de Barcelona de Serveis Municipals, S.A
- Lot 1.3: Servei de càtering per a diferents esdeveniments de Cementiris de Barcelona, S.A

LOT 2: Serveis d'entregues de restauració online:

- Lot 2.1: Servei d'entregues de restauració online per les instal·lacions de Barcelona de Serveis Municipals, S.A
- Lot 2.2: Servei d'entregues de restauració online per les instal·lacions de 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.

D'acord amb el que preveu l'article 99 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), la divisió del contracte en lots té per objecte afavorir l'accés a la licitació i garantir una millor adequació de les prestacions a les necessitats de l'Administració. En aquest cas, el contracte s'ha dividit en tres lots amb sublots diferenciats atenent a la naturalesa i especificitats dels serveis requerits.

D'acord amb el principi de divisió en lots i amb l'objectiu de garantir la coherència i la qualitat dels serveis prestats dins de cada àmbit funcional, es determina que les empreses licitadores que es presentin a un lot concret hauran de presentar oferta a

la totalitat dels sublots que el conformen, no admetent-se la presentació d'ofertes parcials a sublots individuals dins d'un mateix lot.

Aquesta exigència es fonamenta en la necessitat d'assegurar la unitat funcional i operativa del servei, ja que els sublots que integren cadascun dels lots responen a un mateix model de prestació i comparteixen protocols d'actuació, estàndards de qualitat, recursos logístics i personal. La seva execució per un mateix licitador garanteix la coherència i la uniformitat del servei, tant en termes d'imatge com de resultats. Així mateix, la gestió integrada de recursos humans, materials i logístics dins d'un mateix lot permet una planificació més eficient, evita duplicitats i facilita la resposta davant necessitats simultànies o sobrevingudes en diferents ubicacions o àmbits de servei.

També resulta essencial mantenir uns mateixos criteris de qualitat, presentació i atenció per a tots els sublots d'un mateix lot, especialment en aquells serveis que tenen impacte directe en la imatge institucional de BSM i de les seves empreses participades. Aquesta homogeneïtat és clau per projectar una imatge corporativa consistent davant clients externs, col·laboradors i personal intern. Igualment, l'assignació d'un únic operador econòmic per la totalitat de cada lot permet establir una interlocució única amb BSM/CBSA, facilita la gestió d'incidències i garanteix una traçabilitat clara i una responsabilitat única sobre la qualitat del servei prestat.

Per tot l'exposat, es determina que les empreses hauran de presentar-se a la totalitat dels sublots que integren el Lot 1 o el Lot 2, en cas que vulguin optar-hi. Així, les empreses licitadores podran presentar oferta als Lots 1 i 2 conjuntament, presentar oferta únicament al Lot 1 o 2. No s'admetrà, en cap cas, la presentació d'ofertes parcials a sublots individuals ni a parts fraccionades dels Lots 1 o 2.

3. Descripció dels espais

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

- a) **Lot 1.1 - Espais del Port Olímpic:** Principalment els servei es realitzaran a la Sala 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 que BSM 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 1.2 i 1.3 – Esdeveniments en altres espais de BSM i CBSA:** Els servei es realitzaran en els altres espais de les instal·lacions de BSM i 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.

- c) **Lot 2 – Serveis d’entregues online a la resta d’espais de BSM i CBSA (sublot 1 i 2):** 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 càtering

Tipologia dels serveis de càtering

Lot 1.1, Servei de càtering per a diferents esdeveniments de clients externs principalment als espais Mestral i Gregal del Port Olímpic de BSM

Serveis Estàndards

Els serveis estàndards, són aquells serveis de càtering 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

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: 45'

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): **15,00€ + 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): **17,00€ + 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): **19,00€ + 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): **29,00€ + 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): **35,00€ + 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): **51,00€ + 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): **57,00€ + 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.

L'empresa haurà de garantir que la informació alimentària, especialment relativa a al·lèrgens i intoleràncies, es presenti en formats accessibles: lectura fàcil, pictogrames, braille o codis QR accessibles. També s'hauran de preveure adaptacions específiques per persones amb discapacitat cognitiva o sensorial. En tots els serveis de càtering s'haurà de garantir una presentació, atenció i disposició dels elements del servei que siguin adequats i inclusivament per persones amb diversitat funcional, sensorial, cognitiva, cultural i de gènere.

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.

Especificacions d'operativa amb clients externs

L'adjudicatari gestionarà de manera integral i autònoma la prestació dels serveis de càtering destinats a clients externs que facin ús dels espais gestionats per BSM, actuant en nom propi però per compte de BSM, i responsabilitzant-se directament de totes les tasques relacionades amb la contractació, l'execució i la facturació del servei. BSM no intervindrà en la gestió diària de les peticions ni en la relació comercial amb els clients externs, limitant-se únicament a facilitar el nom i les dades de contacte de l'empresa adjudicatària a aquells clients que sol·licitin informació o serveis de restauració vinculats als espais de BSM. En cap cas BSM realitzarà reserves, tramitacions de comandes, cobraments ni gestions logístiques associades al servei amb el client extern.

L'adjudicatari haurà de disposar d'un sistema propi de gestió de comandes, facturació i atenció al client, que permeti una comunicació fluida amb els clients externs i asseguri una resposta àgil, professional i adequada al nivell de servei requerit. Així mateix, haurà de posar a disposició de BSM, de manera periòdica o a petició d'aquesta, la informació bàsica relativa a la seva oferta gastronòmica, incloent-hi els menús, formats i preus màxims vigents, amb la finalitat de garantir que la informació facilitada als clients sigui actualitzada i coherent amb les condicions del contracte.

L'adjudicatari serà l'únic responsable de la preparació, transport, muntatge, servei i recollida dels elements necessaris per a cada càtering, així com del personal, els estris, materials i vehicles utilitzats. Tots els serveis hauran de complir les condicions sanitàries, de seguretat i d'imatge establertes per BSM, que podrà realitzar inspeccions puntuals per comprovar la qualitat del servei o la coherència amb els estàndards exigits.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment dels criteris d'accessibilitat universal basats en la Metodologia DALCO (Deambulació, Aprehensió, Localització i Comunicació) en totes les fases del servei: muntatge, distribució, mobiliari, senyalització i presentació del servei. Això inclou garantir espais de pas accessibles, punts de servei a altura adequada, senyalització temporal i sistemes de comunicació visual comprensibles, mobiliari adaptat i informació operativa que permeti una experiència inclusiva per a totes les persones usuàries, incloses persones amb mobilitat reduïda, discapacitat sensorial o cognitiva.

De manera mensual i durant els 5 primers dies del mes, l'adjudicatari remetrà a BSM un informe resum de l'activitat realitzada, indicant el nom del client, el dia de l'esdeveniment, l'espai on s'ha realitzat l'esdeveniment, l'import sense IVA, a part, caldrà informar el nombre d'esdeveniments, el volum de facturació i el cànon corresponent. L'adjudicatari abonarà a BSM el cànon variable acordat (mínim un 5%), en el termini màxim establert, i BSM emetrà la corresponent factura amb aplicació de l'IVA al tipus general vigent. En cas que BSM detecti desviacions, incidències o incompliments relatius a la qualitat o la imatge corporativa, podrà requerir la seva correcció immediata, sense que això impliqui ingerència en la gestió econòmica del servei. Aquesta operativa garanteix una gestió professionalitzada per part de l'adjudicatari i alhora preserva la supervisió institucional i el control de marca per part de BSM.

Lot 1.2 i 1.3 – Servei de càtering per a diferents esdeveniments pels altres espais de BSM i CBSA

Serveis Estàndards

Els serveis estàndards, són aquells serveis de càtering que es consideren més habituals dins de la tipologia d'esdeveniments que les característiques de la resta d'espais de BSM i CBSA 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

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: 45'

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): **15,00€ + 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): **17,00€ + 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): **19,00€ + 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): **29,00€ + 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): **35,00€ + 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): **51,00€ + 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): **57,00€ + 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.

L'empresa haurà de garantir que la informació alimentària, especialment relativa a al·lèrgens i intoleràncies, es presenti en formats accessibles: lectura fàcil, pictogrames, braille o codis QR accessibles. També s'hauran de preveure adaptacions específiques per persones amb discapacitat cognitiva o sensorial. En tots els serveis de càtering s'haurà de garantir una presentació, atenció i disposició dels elements del servei que siguin adequats i inclusivament per persones amb diversitat funcional, sensorial, cognitiva, cultural i de gènere.

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.

Especificacions d'operativa

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 de càtering 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.

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

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment dels criteris d'accessibilitat universal basats en la Metodologia DALCO (Deambulació, Aprehensió, Localització i Comunicació) en totes les fases del servei: muntatge, distribució, mobiliari, senyalització i presentació del servei. Això inclou garantir espais de pas accessibles, punts de servei a altura adequada, senyalització temporal i sistemes de comunicació visual comprensibles, mobiliari adaptat i informació operativa que permeti una experiència inclusiva per a totes les persones usuàries, incloses persones amb mobilitat reduïda, discapacitat sensorial o cognitiva.

Tots els serveis de càtering marcats que s'hagin acordat, tindran el cost indicat en dit apartat. 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 o CBSA a l'adjudicatari d'aquesta contractació. Amb un termini no superior als 10 dies a partir del començament de mes següent a prestar els serveis, l'adjudicatari enviarà un informe detallant tots els serveis de càtering oferits durant el mes.

Una vegada rebut l'informe, BSM i/o CBSA 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.

En casos que BSM i/o CBSA, 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.

Lot 2.1 i 2.2 – Servei d'entregues de restauració online per la resta d'espais de BSM i CBSA

També 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 begudes calentes configurable*
 - 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'entrepanets (pernil, salsitxó, xoriço i formatge)
- Coca de verdura o sobrassada
- **Per a dinars:**
 - **Begudes:**
 - Pack begudes calentes configurable*
 - 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:**
 - Entrepanns freds
 - Entrepanns calents

Tots els serveis hauran d'incloure opcions adaptades per a persones veganes, celíiaques o amb intoleràncies alimentàries.

A l'estiu es podrà demanar que les begudes estiguin fredes.

*** PACK BEGUES CALENTES CONFIGURABLE**

El licitador haurà d'oferir un pack de begudes calentes configurable mitjançant la plataforma web de comandes, que permeti a BSM i/o CBSA seleccionar la combinació de productes dins dels paràmetres següents:

- **Composició base del pack:** 10 unitats de begudes monodosi.
- **Distribució configurable:** les unitats podran distribuir-se lliurement entre les següents categories:
 - càpsules de cafè i llet monodosi
 - infusions o te
- **Opcions de llet:** en el cas de seleccionar llet, s'haurà de permetre escollir entre, com a mínim:
 - llet sencera o semidesnatada

- *llet vegetal (civada, soja o equivalent)*
- **Sistema de selecció:** *la configuració del pack s'haurà de poder realitzar directament a la plataforma web del licitador en el moment de la comanda.*
- **Preu:** *el pack tindrà un preu únic independentment de la combinació escollida, sempre que es respecti el nombre total d'unitats establert.*

L'empresa haurà de garantir que la informació alimentària, especialment relativa a al·lèrgens i intoleràncies, es presenti en formats accessibles: lectura fàcil, pictogrames, braille o codis QR accessibles. També s'hauran de preveure adaptacions específiques per persones amb discapacitat cognitiva o sensorial. En tots els serveis de càtering s'haurà de garantir una presentació, atenció i disposició dels elements del servei que siguin adequats i inclusius per persones amb diversitat funcional, sensorial, cognitiva, cultural i de gènere.

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, nombre de comensals, dia, lloc, hora, materials requerits per a la prestació del servei, persona de contacte de BSM i/o CBSA amb correu electrònic i telèfon, i qualsevol altra informació necessària per a la correcta execució del servei. BSM i CBSA no disposen de cafeteres, per la qual cosa l'adjudicatari les haurà d'aportar quan sigui necessari.

L'adjudicatari haurà de disposar d'un sistema de comandes en línia, preferentment mitjançant una plataforma web amb accés per a BSM i CBSA, que permeti la sol·licitud dels menús, packs o productes disponibles dins del servei d'entregues de restauració online amb els preus adjudicats.

Aquest sistema haurà de permetre indicar, com a mínim, la informació necessària per a la correcta gestió de la comanda, com ara:

- La unitat de negoci sol·licitant.
- El codi de centre de cost (CECOS) corresponent.
- El lloc de lliurament o destí del servei.
- La persona de contacte associada a la comanda.

Aquesta informació podrà incorporar-se mitjançant camps específics del sistema o, si escau, mitjançant camps oberts o espais habilitats a aquest efecte, sempre que permetin la correcta identificació i gestió de les comandes per part de BSM i CBSA.

La plataforma de comandes online utilitzada per BSM i CBSA haurà de complir la Norma UNE-EN 301549 o equivalent pel que fa a accessibilitat digital, garantint percepció, operabilitat, comprensió i robustesa del sistema. L'empresa haurà de demostrar que la plataforma és accessible per persones amb discapacitat visual,

auditiva, cognitiva i motora. La exigència que la plataforma de comandes online utilitzada per BSM i CBSA compleixi la Norma UNE-EN 301549 o equivalent es fonamenta en l'obligació de garantir l'accessibilitat universal dels serveis digitals, d'acord amb la normativa europea i estatal en matèria d'accessibilitat i no discriminació. Atès que la plataforma constitueix un canal essencial per a la gestió de comandes, comunicacions i operativa del servei, resulta imprescindible assegurar que pot ser utilitzada de manera perceptible, operable, comprensible i robusta per totes les persones, incloent-hi aquelles amb discapacitat visual, auditiva, cognitiva o motora. La UNE-EN 301549 és l'estàndard tècnic de referència per verificar el compliment dels requisits d'accessibilitat en productes i serveis TIC, i garanteix que el licitador disposa d'un sistema desenvolupat i validat conforme als criteris WCAG 2.1, assegurant així la igualtat d'oportunitats, la usabilitat del servei i el compliment de les obligacions legals que afecten les administracions públiques i els seus proveïdors.

A part, es valorarà com a criteri subjectiu l'opció d'aportar diferents tipologies de menú segons l'esdeveniment, sempre que no superi els 15 € abans d'IVA per persona.

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

Una vegada rebut l'informe, BSM i/o CBSA emetran la factura aplicant el percentatge ofert per l'adjudicatària en la seva proposició econòmica. El preu final de facturació es determinarà en funció del nombre de serveis efectivament prestats i de la tipologia de càterings servits, d'acord amb els percentatges oferts que constitueixen el preu contractual aplicable.

5. Termini de peticions

- a) Totes les peticions considerades dins dels **Serveis Estàndards** hauran de ser sol·licitades amb un mínim de 5 dies laborables, a excepció del servei de dinar a taula que deurà ser sol·licitat amb un mínim de 7 dies laborables. El **Serveis d'Entrega** hauran de ser sol·licitats amb un mínim de 3 dies laborables.
- b) Qualsevol petició inclosa a **Serveis no Estàndards** haurà de ser sol·licitada amb un mínim de 10 dies laborables
- c) Independentment dels terminis de sol·licitud establerts, les empreses adjudicatàries hauran de garantir la prestació dels serveis, així com les tasques d'entrega, muntatge i recollida, **dins la franja horària establerta per BSM, que comprèn de dilluns a divendres, de 08:00 hores a 17:00 hores.** De manera puntual, es pot demanar serveis per caps de setmana en els mateixos horaris.

En cap cas s'acceptaran entregues o recollides fora d'aquest horari, excepte autorització expressa per part de BSM i/o CBSA. Les empreses adjudicatàries hauran d'organitzar els seus recursos humans i logístics de manera que puguin atendre els serveis dins dels horaris indicats i respectant les necessitats operatives i de seguretat dels espais on es dugui a terme el servei.

6. Materials i personal necessaris per als serveis de restauració

Lot 1.1.

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 presa 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. Quan es faci ús de material compostable o d'un sol ús, aquest haurà de complir amb la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent. Aquesta exigència s'estableix en coherència amb les directrius de contractació pública sostenible aprovades per l'Ajuntament de Barcelona, i en particular amb les *Instruccions tècniques per a l'aplicació de criteris ambientals en la contractació pública municipal*, que promouen la incorporació de criteris

ambientals objectius i verificables en els contractes, la reducció de residus i el foment de l'economia circular.

Lot 1.2 i 1.3

Per als serveis de càtering destinats als esdeveniments interns de BSM i CBSA, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar tots els elements materials i humans necessaris per al correcte desenvolupament del servei, garantint-ne la qualitat, la puntualitat i l'adequada presentació dels productes.

L'empresa adjudicatària inclourà el subministrament dels menús, així com el mobiliari, parament i estris associats al servei, com ara coberts, estovalles, plats, gots, cristalleria, vaixella i altres elements complementaris. També haurà de disposar del personal necessari per al muntatge, desmuntatge i servei, d'acord amb les necessitats especificades a cada sol·licitud. En cas que BSM o CBSA ho requereixin, es podrà ampliar o reduir el nombre de persones destinades al servei segons la tipologia de l'acte.

El parament, coberteria, cristalleria i vaixella hauran de ser de bona qualitat, estant en perfecte estat de conservació, neteja i presentació. Quan es faci ús de material compostable o d'un sol ús, aquest haurà de complir amb la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent. La demanda que el parament, la coberteria, la cristalleria i la vaixella siguin de bona qualitat i en perfecte estat de conservació, neteja i presentació respon a la necessitat d'assegurar uns estàndards mínims d'higiene, seguretat alimentària i qualitat del servei, atesa la naturalesa del contracte de càtering. Igualment, quan s'utilitzi material compostable o d'un sol ús, l'exigència que aquest compleixi la Norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent garanteix que els productes són realment biodegradables i compostables segons criteris verificables, assegurant la seva correcta gestió ambiental i alineant el contracte amb els principis de sostenibilitat i reducció de residus que regeixen l'activitat de BSM i CBSA. En cas que algun material no sigui adequat o presenti deficiències, l'adjudicatari estarà obligat a substituir-lo immediatament per un altre d'equivalent o de qualitat superior. No es permetrà la presència de marques comercials ni logotips de l'empresa adjudicatària sobre cap element visible del servei (tovallons, estovalles, vaixella o altres), a excepció de l'ús del logotip institucional de BSM i/o CBSA si així ho determina BSM i/o CBSA.

Pel que fa al transport i distribució, l'empresa adjudicatària serà la responsable de garantir que tots els productes arribin als espais designats en òptimes condicions de temperatura, qualitat, higiene i presentació, assegurant la màxima puntualitat en l'entrega i la correcta coordinació amb el personal de BSM i/o CBSA.

Els vehicles utilitzats per al transport hauran de complir la normativa vigent en matèria de transport i conservació d'aliments, estant degudament equipats per

mantenir les condicions òptimes de temperatura i higiene. Els contenidors hauran de disposar de compartiments separats per evitar la barreja d'olors o gustos, i estar nets i en bon estat de manteniment. Quan sigui necessari, hauran de permetre controlar i registrar la temperatura durant el transport.

El personal implicat en la manipulació d'aliments haurà d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments i acreditar formació bàsica en seguretat i higiene alimentària. Tots els treballadors destinats al servei hauran de mantenir una imatge acurada i professional, utilitzant la uniformitat adequada per al tipus d'acte.

Lot 2.1 i 2.2

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar tots els elements materials i humans necessaris per garantir un servei d'entregues de restauració online d'alta qualitat, àgil i fiable, tant pel que fa a l'elaboració com al lliurament i la possible recollida dels productes servits.

L'empresa serà la responsable de preparar i subministrar els menús i productes de restauració envasats, garantint-ne la correcta conservació, transport i entrega dins els terminis i condicions establertes a cada comanda. El servei haurà de realitzar-se de manera puntual en el dia, hora i lloc acordats amb BSM i/o CBSA, sense demores ni modificacions.

En cas que per a la prestació del servei sigui necessari aportar maquinària o equips propis (com ara màquines de cafè o altres dispositius), aquests hauran d'entregar-se en condicions adequades d'higiene i funcionament, i la seva instal·lació i posada en marxa aniran a càrrec de l'adjudicatari. Així mateix, l'adjudicatari serà responsable del correcte funcionament dels equips aportats durant la prestació del servei i de la resolució de qualsevol incidència tècnica que es pugui produir.

En cas que sigui necessària la recollida de material o restes, aquesta haurà d'efectuar-se el mateix dia de la prestació del servei, assegurant que l'espai queda en perfecte estat de neteja i ordre.

Els vehicles de transport hauran de reunir les condicions adequades per garantir la conservació dels aliments en òptimes condicions de temperatura, higiene i seguretat alimentària, d'acord amb la normativa vigent. Hauran de disposar, si escau, de compartiments separats per evitar la barreja d'olors o sabors, i mantenir-se en un estat de neteja i manteniment adequat. Quan sigui necessari, hauran de permetre el control i registre de la temperatura dels productes transportats.

El personal assignat al servei haurà d'estar degudament format i acreditar, com a mínim, el carnet de manipulador d'aliments, així com experiència prèvia en serveis similars. L'empresa designarà una persona responsable o interlocutor únic, que centralitzarà les comunicacions amb BSM i/o CBSA, gestionarà les comandes rebudes a través de la plataforma online i vetllarà pel correcte desenvolupament del servei.

Els embalatges, recipients i contenidors utilitzats per a l'entrega hauran de ser adequats per a ús alimentari, estancs, nets i resistents, i permetre el manteniment de les condicions òptimes de conservació del producte. Es fomentarà l'ús d'envasos reutilitzables o compostables, en coherència amb els criteris de sostenibilitat de BSM. Quan es faci ús de material compostable o d'un sol ús, aquest haurà de complir amb la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent. L'exigència que els embalatges, recipients i contenidors utilitzats en l'entrega siguin aptos per a ús alimentari, estancs, nets i resistents respon a la necessitat de garantir la seguretat alimentària i el manteniment de les condicions òptimes de conservació durant el transport i el servei. Igualment, el foment de l'ús d'envasos reutilitzables o compostables s'alinea amb els criteris de sostenibilitat de BSM. Quan s'utilitzi material compostable o d'un sol ús, la seva conformitat amb la Norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent assegura que els productes són realment biodegradables i gestionables ambientalment d'acord amb estàndards verificables.

L'adjudicatari haurà de garantir que el lliurament de tots els productes i materials es faci dins dels horaris establerts per BSM, que seran de dilluns a divendres de 08:00 h a 17:00 hores, tant per a l'entrega com per a la recollida, sense perjudici d'aquelles excepcions que BSM i/o CBSA puguin autoritzar de manera expressa, ja que de manera puntual. BSM i/o CBSA, podran demanar lliurament en caps de setmana.

Finalment, l'empresa haurà de mantenir un registre intern d'entregues i recollides, amb indicació de la data, lloc, tipus de servei i persona receptora, per tal d'assegurar la traçabilitat i facilitar la gestió i facturació mensual dels serveis

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* del lot 1.2 i 1.3 sempre sota l'elecció i supervisió de BSM i/o CBSA, aniran a càrrec de l'Adjudicatari. Sobre els espais no considerats com a *office* i pels serveis del lot 1.2 i 1.3 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 respondran de qualsevol desperfecte, pèrdua o deteriorament dels bens, objectes i instal·lacions de les dependències a netejar..

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 precuinats. 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 aplicarà 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 en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

BSM i CBSA es comprometen a incloure una clàusula d'exclusivitat en l'explotació dels serveis de càtering, 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) Els serveis de càtering superiors a 70.-€ abans d'IVA per comensal, no seran objecte d'aquesta contractació.
- b) 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 càtering que compleixi amb les seves necessitats logístiques, de tipologia de càtering o gastronòmiques.
- c) Excepcionalment i per causes d'interès per part de BSM i/o CBSA, es podrà alliberar de l'exclusivitat del servei de càtering amb un màxim de 2 ocasions a l'any.
- d) 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 càtering, aquests hauran 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 1.1 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 correcte.

Prevenició de riscos laborals

Les empreses queden obligades al compliment de la normativa general sobre prevenició de riscos laborals Llei 31/1995, de 8 de novembre de Prevenició de Riscos Laborals, modificada pel R.D 54/2003, de 12 de desembre de reforma del marc normatiu de la prevenició 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.

Inclusió laboral

L'empresa adjudicatària haurà d'incorporar mesures de foment de l'ocupació inclusiva. Es prioritzarà la contractació de persones pertanyents a col·lectius vulnerables: persones amb discapacitat, atur de llarga durada, joves en risc, dones víctimes de violència masclista, persones migrades o en risc d'exclusió. S'haurà d'indicar quin % del personal assignat al contracte correspon a aquests col·lectius, i acreditar-lo mitjançant documentació.

Conciliació i organització laborals responsables

L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar mesures de conciliació adequades al sector de restauració per garantir el benestar del personal assignat al contracte. Aquestes mesures hauran d'incloure: previsibilitat horària, planificació anticipada de torns, rotació equilibrada de caps de setmana i festius, limitació de jornades dobles i mesures de flexibilitat orientades a persones amb càrregues familiars.

L'empresa haurà d'acreditar el seu sistema de planificació horària i les mesures adoptades per reduir l'impacte de la intensitat laboral característica del sector.

Igualtat i protocols

El licitador haurà d'acreditar disposar d'un Pla d'Igualtat vigent, Protocol contra l'assetjament sexual i per raó de sexe, Protocol LGTBIQ+, i mesures de gestió de la diversitat cultural i d'edat. També s'exigirà formació obligatòria anual en igualtat, no discriminació i cultura inclusiva per al personal assignat al contracte.

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 maquinària 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'autoritzacions, 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 BSM 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 acompliment 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

Lot 1.1.

D'acord amb el que preveu la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, relativa a la naturalesa i execució dels contractes de serveis, l'adjudicatari del Lot 1.1 assumirà la gestió econòmica integral dels serveis de càtering que es realitzin per a clients externs de BSM, actuant en nom propi però per compte de BSM, i responsabilitzant-se directament de la prestació, la facturació i el cobrament dels serveis contractats. En conseqüència, l'adjudicatari facturarà directament als clients externs, aplicant el tipus d'IVA corresponent al servei de restauració, i gestionarà el cobrament íntegre de les quantitats derivades de la seva prestació, mentre que BSM no intervindrà en el procés de facturació ni de cobrament. Tanmateix, BSM mantindrà en tot moment el dret de supervisar i controlar les condicions de prestació del servei, els preus màxims establerts i la qualitat dels productes i del personal adscrit al contracte.

Com a contraprestació per la posada a disposició dels espais, la gestió de reserves, la intermediació comercial i la utilització de la marca o imatge corporativa, l'adjudicatari abonarà a BSM una aportació variable calculat com un percentatge sobre la facturació mensual derivada dels serveis realitzats a clients externs en el marc d'aquest lot. Aquest cànon, que tindrà la consideració de contraprestació per un servei de gestió i intermediació, estarà subjecte a IVA al tipus general vigent i es facturarà per part de l'adjudicatari a BSM amb periodicitat mensual. L'adjudicatari haurà de presentar, dins dels primers deu dies del mes següent, un informe detallant la relació de serveis realitzats, la data i descripció de cada prestació, l'import corresponent i la base imposable sobre la qual s'ha calculat el cànon. BSM es reserva el dret de verificar i auditar la informació facilitada i podrà sol·licitar, sempre que ho consideri necessari, documentació acreditativa de les operacions facturades i dels cobraments efectuats.

Resta de lots

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 càtering oferits durant el mes amb el número de proposta facilitada per BSM i CBSA.

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 Càtering/Restauració al client final, i no emetrà cap factura de percentatge a l'Adjudicatari pel concepte de serveis de càtering.

16. Acords de nivell de subministrament (ANS)

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 variacions en la factura mensual a l'empresa adjudicatària d'acord amb la següent taula:

Penalitzacions	Acords a Nivell de Servei	Criteris d'incompliment	Variació a la baixa sobre la facturació
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 del servei marcats	Incompliment dels requisits de personal del servei marcats	Penalització del 10% sobre l'import de la factura mensual
Penalitzacions	Acompliment del subministrament de tot el menjar i/o beguda càtering ofert	Incompliment del subministrament de tot el menjar i/o beguda càtering 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 alegacions 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:

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

El licitador haurà de garantir una cadena de valor responsable, incloent la traçabilitat social i ambiental dels proveïdors d'aliments, complint la normativa sobre DDHH, transparència i exclusió d'empreses vinculades a vulneracions de drets en línia amb els criteris municipals vigents.

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