

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DE SERVEIS DE CÀTERING PER ALS ACTES INSTITUCIONALS ORGANITZATS PER LA DIRECCIÓ D'ACTES INSTITUCIONALS I PROTOCOL, AMB MOTIU DE LES FESTES DE LA MERCÈ 2019, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE.**

**ÍNDEx**

1. INTRODUCCIÓ
2. OBJECTE
3. CONDICIONS GENERALS DEL SERVEI
  - CONSIDERACIONS GENERALS
  - CRITERIS DE SOSTENIBILITAT A APLICAR PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA EN LA REALITZACIÓ DEL SERVEI
  - FORMACIÓ DEL PERSONAL I EL PROCEDIMENT DE BONES PRÀCTIQUES
4. EXPLOTACIÓ DEL SERVEI
  - PERSONAL ENCARREGAT DE L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE
  - GESTIÓ CONTRACTE
5. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS
6. ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE
7. PROPOSTA DE RESTAURACIÓ
8. PREU DEL CONTRACTE

ANNEX 1: CALENDARI DE TEMPORADA DE FRUITES I VERDURES

ANNEX 2. LLISTA DE PRODUCTES AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA I QUALITAT DIFERENCIADA

ANNEX 3. LLOGUER ADDICIONAL DE SERVEIS

## 1. INTRODUCCIÓ

L'Ajuntament de Barcelona compta amb la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol, enquadrada a la Direcció d'Alcaldia municipal.

La Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol desenvolupa les funcions d'organització d'actes i atencions protocol·làries, tant a la Corporació Municipal i als seus membres, com als hostes de l'Ajuntament. És responsable de la supervisió i coordinació de les activitats, actes, invitacions públiques i esdeveniments dependents de la Direcció, tasques que inclouen la contractació de serveis personals i materials per a l'organització d'actes i manifestacions públiques d'iniciativa municipal.

La contractació de serveis de càtering per a diferents tipus d'activitats i actes, invitacions i esdeveniments s'emmarquen en el desenvolupament d'aquestes funcions.

## 2. OBJECTE

L'objecte del present contracte és la contractació dels serveis de càtering, amb criteris ambientals i socials, dels diversos actes institucionals, organitzats per la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol durant les Festes de la Mercè 2019.

En l'objecte del contracte s'incorporen les mesures de contractació pública sostenible següents:

- Introducció d'aliments bàsics i manufacturats d'agricultura ecològica i de comerç just, de productes de temporada, proximitat i qualitat diferenciada.
- Ús d'articles, materials i productes ecològics en les activitats associades al servei de càtering (parament de taules, cuina i neteja).
- Millora d'eficiència energètica de la maquinària utilitzada.
- Pràctiques de prevenció i bona gestió de residus.
- Valoració de la formació ambiental del personal.

D'acord amb l'article 99.3 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), l'objecte del contracte no s'ha dividit en lots amb la motivació que s'ha expressat en l'informe de necessitat que es troba a l'expedient.

Es fa constar la inexistència de recursos materials i humans per dur a terme aquesta activitat i, per tant, s'ha de recórrer a la contractació d'una empresa externa.

## 3. CONDICIONS GENERALS DEL SERVEI

Els licitadors expressaran a les seves ofertes el compromís i els sistemes que ofereixen per assegurar la prestació, amb alt nivell de qualitat, i presentaran menús orientatius, susceptibles de canvis i millores.

### Consideracions generals

Els serveis de restauració han d'incloure:

- Serveis de càtering determinats a l'apartat 7 d'aquest plec
- Un responsable/interlocutor únic de l'empresa adjudicatària, que rebrà directament les instruccions de la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol i centralitzarà les relacions amb l'empresa.
- Personal per a l'elaboració (cuiners) i distribució (cambrers) del càtering, que inclourà personal adient, uniformat d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració, i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat). En cas que es necessiti una ampliació del servei, es facturarà de forma addicional.
- Subministrament de:
  - mobiliari (taules, cadires, barres o elements de suport, etc.)
  - estris (de cuina, coberts, vaixelles, tovalles, tovallons, cristalleria, etc.)
  - elements per facilitar un servei net i eficient (papereres, contenidors, etc.)
- Transport que garanteixi el nivell de prestacions. Els vehicles han de disposar de l'autorització pel transport de peribles (ATP) i estar al dia de la inspecció tècnica de vehicles (ITVE)
- Muntatge i presentació
- Desmuntatge
- Neteja i recollida selectiva dels residus generats

L'empresa adjudicatària prestarà els serveis als locals que l'Ajuntament de Barcelona posarà a la seva disposició.

L'empresa adjudicatària no tindrà exclusivitat per a la resta de serveis que s'ofereixen a l'Ajuntament de Barcelona.

El personal de la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol serà responsable de fer els encàrrecs i facilitarà el número de comensals orientatiu **7 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 Direcció d'Actes Institucionals i Protocol.

El servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran al públic, hauran de ser d'un nivell alt de servei i qualitat.

A tal efecte, l'empresa adjudicatària sempre haurà de disposar dels aliments necessaris per a la realització dels menús, així com de suficient material de reserva per a possibles contingències.

Els preus indicats en l'oferta per l'empresa licitant que resulti adjudicatària seran contractuals a tots els efectes i tindran validesa durant tot el període de vigència del contracte.

Les ofertes econòmiques que presentin els contractistes hauran d'incloure:

- Una oferta econòmica pel conjunt dels serveis a realitzar
- un desglossament econòmic per partides, desglossant les diferents partides de restauració

L'adjudicació del contracte no pressuposa la despesa total de l'import d'adjudicació, atès que la seva execució està condicionada per la programació definitiva de les festes de la Mercè 2019. La quantitat total facturada al final de l'any dependrà de la quantitat de serveis que realment es contractin.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir especial cura en protegir eficaçment els **aliments**, des de la seva recepció fins als punts de consum, contra tot risc de deteriorament o contaminació, adoptant un protocol de mesures necessàries adequat, que inclourà entre d'altres:

- el personal estarà uniformat de forma adient i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat.
- no es podran depositar efectes personals, ni roba en les zones de manipulació d'aliments.
- l'empresa adjudicatària es farà responsable del servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càtering com per exemple: coberteria, cristalleria, vaixel·la, estovalles, etc. De la mateixa manera, l'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les eines utilitzades pel servei de càtering i l'única encarregada del manteniment dels elements necessaris per a l'execució del servei.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a mantenir en perfecte estat d'ús les **instal·lacions i maquinària** al seu servei (neveres, congeladors, rentavaixel·les, etc.). A tal efecte, s'hauran d'observar les següents mesures:

- Les instal·lacions estaran proveïdes de sistemes de mesura i control de temperatures, amb la capacitat suficient per a conservar les matèries primeres i els productes que corresponguin amb el servei de càtering.
- Cal utilitzar en la prestació del servei neveres i congeladors que no continguin gasos que puguin malmetre la capa d'ozó (HCFCs i HFCs)
- El servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càtering serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària
- Totes les reposicions i reparacions de la maquinària, mobiliari i dels estris necessaris per a una bona execució del servei aniran per compte de l'adjudicatari.

## **Criteris de sostenibilitat a aplicar per l'empresa adjudicatària en la realització del servei:**

### **Origen i qualitat dels productes que es faran servir per preparar els menús**

L'empresa adjudicatària ha de seleccionar els productes que utilitzi per a preparar els menús citats al present plec, seguint les següents recomanacions:

- Oferir productes provinents del comerç just (d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006)
- Oferir producte de temporada (segons calendari de l'Annex 1)
- Oferir producte de proximitat, demostrable mitjançant traçabilitat documentada. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar el compliment del DECRET 24/2016, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.
- Oferir producte de qualitat diferenciada, acreditada mitjançant una certificació d'origen protegida (DOP) o indicació geogràfica protegida (IGP) (segons Annex 2)
- Oferir productes procedents d'agricultura ecològica, que compleix les condicions establertes en el reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. La certificació expedida pels organismes autoritzats per aquestes regulacions (com el CCPAE a Catalunya) serà suficient per a verificar l'acompliment d'aquest criteri.
- Dels aspectes anteriors, en concret:
  - El cafè que se serveixi haurà de ser d'agricultura ecològica i de comerç just
  - Les fruites i verdures, hauran de ser fresques i de temporada (segons calendari de l'Annex 1)
  - L'aigua sempre es servirà embotellada en envàs de vidre
  - Els vins i caves seran de proximitat, amb el distintiu "Denominació d'origen" (DO) i "Denominació d'origen qualificada" (DOQ) o equivalent.
  - S'ha de cuinar amb oli d'oliva verge extra
  - S'ha d'oferir brioxeria artesanal (no s'admet la congelada industrial). Els productes no han de portar a la seva composició conservants ni greixos hidrogenats. Les masses han de ser fullades i fermentades.

Les propostes de menús han de seguir la dieta mediterrània, basada en la trilogia del blat, la vinya i l'olivera, i en el predomini de cereals i vegetals com a base de molts dels seus plats.

L'oferta de millora en la licitació d'introducció de productes de temporada, provinents de comerç just, d'agricultura ecològica, i/o amb certificació d'origen protegida passarà a ser obligació contractual essencial, i condició d'execució contractual, l'incompliment de la qual pot ser objecte de penalització com a falta molt greu.

Si durant el període de vigència del contracte, l'empresa adjudicatària introdueix d'altres productes no mencionats en la seva oferta inicial, els productes similars o equivalents hauran de ser prèviament autoritzats per la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol.

L'empresa adjudicatària haurà de conservar la documentació que justifiqui la procedència i origen dels productes utilitzats per als serveis de càtering, que podrà ser requerida en qualsevol moment per la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol.

### **Vaixella, coberteria i parament de taules**

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar preferentment safates, plats, gots i coberts reutilitzables. En cas d'haver d'utilitzar vaixella o coberteria d'un sol ús (plats i coberts), farà servir estris compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.

En cas d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovalles i tovallons) hauran de ser de paper 100% reciclat.

L'empresa adjudicatària no està autoritzada a incloure llegendes ni anagrames comercials a les estovalles i tovallons que porti, a excepció del logotip de l'Ajuntament de Barcelona.

L'empresa adjudicatària haurà de signar, una declaració del compliment d'aquests criteris.

### **Neteja/recollida de residus**

L'empresa adjudicatària es compromet a llençar els residus de manera selectiva:

- paper i cartró
- envasos lleugers: plàstics, llaunes i brics
- vidre
- matèria orgànica
- rebuig
- olis alimentaris

L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte criteris de reducció de l'impacte que generen els residus, per exemple evitant ús d'envasos innecessaris, o d'un sol ús, o de plàstic, etc. i assegurant-se que els envasos de les begudes són fets de materials reciclables.

Les bosses d'escombraries que s'utilitzin han de tenir com a matèria prima plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. El producte ha de complir els requeriments de la norma UNE\_EN 13592:2003 +A1:2007 de sacs de plàstic per a recollida de brossa domèstica o equivalent.

L'empresa adjudicatària haurà de signar, una declaració del compliment d'aquests criteris.

La Direcció d'Actes Institucionals i Protocol es reserva el dret de supervisar i comprovar, sense previ avís, la realització de la recollida selectiva i el comportament medi ambiental per part de l'empresa adjudicatària.

### **Formació del personal i el procediment de bones pràctiques**

L'empresa adjudicatària es compromet a:

- fer una formació continuada al personal en relació a:
  - la correcta manipulació dels productes i la maquinària.
  - la recollida selectiva dels residus i el desenvolupament de bones pràctiques en la prevenció i gestió de residus propis.
  - l'origen i qualitat ambiental dels aliments.
- assignar cambrers que s'expressin correctament en català i castellà.
- implementar mesures aplicades per aconseguir millores ambientals reals durant l'execució del servei (p. ex. en consum energètic i d'aigua, transport de productes i personal), en especial de les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus.
- assegurar que el personal de cuina que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment exigida i que tindrà una experiència mínima d'1 any al sector de la restauració.

L'empresa adjudicatària haurà de signar, una declaració del compliment d'aquests criteris. L'ajuntament, prèvia a la formalització del contracte, podrà sol·licitar la documentació que consideri oportuna per constatar que els mitjans humans contractats per l'empresa adjudicatària compleixen amb els requisits definits anteriorment,

## **4. EXPLOTACIÓ DEL SERVEI**

Els serveis sol·licitats (sota demanda) es realitzaran durant els dies 20, 21, 22, 23 i 24 de setembre.

Lloc de realització: espais gestionats per la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol a l'Ajuntament de Barcelona, Pl. de Sant Jaume, 1 i Pl. De Sant Miquel, 4, i al Palauet Albéniz, (Av. De l'Estadi, s/n).

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de realitzar la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei.

En el moment de fer l'encàrrec, la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol 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, menú seleccionat (i, si cal, menús especials a tenir en comptes) i franja horària de recollida. La facturació es realitzarà en relació al número de comensals que figurin a la comanda.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar una factura electrònica per a cada servei realitzat, especificant l'actuació, la data de realització i el número de comensals en concordança amb el pressupost prèviament aprovat per la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol, els preus unitaris, el nombre de comensals, el preu total sense IVA, l'import de l'IVA, el preu total amb IVA i la resta d'informació adient que permeti la seva identificació, respectant en qualsevol cas les dades confidencials.

L'import total a abonar en cada cas pot variar en funció del nombre de comensals que comporti cada actuació, i es determinarà en relació amb els preus de la llista de preus unitaris del contracte i d'acord amb el pressupost prèviament aprovat per la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol.

### **Personal encarregat de l'execució del contracte**

L'empresa adjudicatària haurà de nomenar una persona responsable de l'execució del servei, que rebrà directament les instruccions de la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte i estar present per a les prestacions dels serveis, encarregant-se de que es realitzin de forma correcta. Aquesta persona haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies dels actes, que determinen especificitats d'actuacions, atindrà i resoldrà qualsevol tipus d'incidència que afecti a la seva execució, i facilitarà la informació que es sol·liciti. En tots els casos, per a l'execució d'aquest contracte l'empresa adjudicatària es sotmetrà a les directrius que marqui la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol.

D'igual manera, l'empresa adjudicatària haurà de designar algun responsable que vetlli pel compliment dels criteris de sostenibilitat i coordini les accions al respecte.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol, la/les persona/es encarregada/es de donar compliment al contracte, identificada/es amb nom, cognoms i càrrec. No obstant això, els responsables de la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol es reserven el dret de demanar en qualsevol moment la substitució de qualsevol de les persones designades per una altra de la mateixa condició i perfil professional. Sempre que existeixi raó justificada, l'empresa adjudicatària haurà d'atendre la petició.

L'equip de haurà de comptar, com a mínim, amb el següent personal:

- 1 coordinador-director
- 1 responsable de cuina
- Nombre de cambrers segons ràtio indicat a la clàusula 7 del plec de prescripcions tècniques (proposta gastronòmica)

L'empresa adjudicatària assumirà la direcció tècnica del personal que aporti per dur-lo a terme, 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 l'Administració de l'Ajuntament de Barcelona, mitjançant la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol, queda eximit de qualsevol responsabilitat en no assumir ni contraure cap vincle laboral, jurídic o de qualsevol altre gènere, inclòs l'econòmic, i fins i tot en el cas que l'adjudicatari adopti mesures respecte dels seu personal per causa del compliment o interpretació del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària es farà càrrec de la direcció de coordinació entre els diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui el seus serveis per aconseguir la correcta realització del servei.

En virtut d'aquesta centralització i coordinació, la totalitat de despeses, incloses les remuneracions salarials i de cotització a la seguretat social del personal que hi participi, seran per compte i càrrec exclusiu de l'empresa contractista.

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

## **Gestió del contracte**

Si es considera convenient, la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol podrà requerir a l'adjudicatari l'elaboració prèvia d'un plànol de distribució de taules i altres estris que haurà de presentar als responsables de la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol per tal que en donin la seva aprovació.

### a) Actuacions preparatòries.

L'empresa adjudicatària, tres dies abans de la producció de l'acte, proporcionarà a la persona responsable designada per la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol, i d'acord amb l'oferta presentada, la descripció definitiva del producte a subministrar, les seves qualitats, forma de servir-lo i d'altres preparatius necessaris per tal d'obtenir la conformitat dels responsables del servei.

L'empresa adjudicatària també ha de detallar tant les qualitats del menjar com l'organització dels recursos de personal de reforç i de material i, en cas que es sol·licitin menús especials, incloure la seva descripció.

Aquestes propostes han d'ésser generals i flexibles perquè la composició del menú es pugui adaptar a les necessitats i la idiosincràsia de cada sol·licitud de servei en concret.

A instàncies dels responsables de la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol es pot requerir el tast dels productes a subministrar i servir, així com es pot exigir que hi pugui estar present un representat de l'Ajuntament en el procés d'elaboració.

Així mateix es podrà requerir de l'empresa adjudicatària justificació documental de la procedència o destinació tant dels productes a subministrar o servir com de tots els mitjans materials a utilitzar en la prestació del servei.

### b) La prestació del servei.

La prestació del servei pròpiament dita s'ha d'iniciar amb l'antelació suficient abans de l'esdeveniment, la qual cosa comporta que tant el personal com el producte a servir, així com la cristalleria, estovalles, tovallons i la resta de mobiliari i estris hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei.

Durant l'esdeveniment s'haurà de procurar que cap assistent quedi desatès, establint-se una circulació aleatòria d'un nombre de cambrers per tal de complir amb aquesta finalitat. Així mateix l'empresa adjudicatària haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones, essent responsabilitat seva l'incompliment d'aquesta condició.

### c) Actuacions posteriors a l'acte o esdeveniment

Fins que la persona responsable designada per la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol no doni 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'acte o esdeveniment que ha donat lloc a l'objecte del servei, l'empresa adjudicatària vindrà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions i deixalles, deixant l'espai lliure per a la seva posterior utilització.

## **5. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS**

Els conceptes expressats en l'objecte del PPT han de complir les disposicions legals, les normatives i els consells sobre sostenibilitat, protecció i respecte medi ambiental vigents en el moment present i, de forma particular, les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene que puguin afectar la prestació del servei.

Caldrà tenir en compte totes les disposicions, normatives i consells que puguin aparèixer en el futur, així com les específiques que es puguin assenyalar en cada apartat del present PPT.

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, així com de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.

## **6. ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE**

L'empresa adjudicatària estarà obligada a:

- Adaptar-se en tot moment, sempre que sigui necessari, als canvis que l'Ajuntament proposi per a la millora del servei.
- Assumir els protocols d'actuació que estableixi la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol per a la prestació dels serveis.
- El contracte s'atorga a risc i ventura de l'empresa adjudicatària, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions que es derivin del compliment o incompliment contractual. Per aquest motiu, l'empresa adjudicatària haurà de concertar i mantenir durant la vigència del contracte una pòlissa d'assegurança de RC que cobreixi els possibles riscos que assumeix sota aquest contracte i que específicament cobreixi els riscos d'intoxicació alimentària, danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higiènica sanitària davant l'Ajuntament, per un import mínim de 300.000€.
- Assumir la gestió de compres i provisió de tots els aliments que siguin necessaris per portar a terme la prestació objecte d'aquest contracte. El pagament de matèries primes serà realitzat directament i a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- Assegurar que els menjars arribin en perfectes condicions a cada un dels punts de consum en tot el referent a quantitats, temperatura, presentació i puntualitat. A l'oferta tècnica es justificarà el protocol adequat per aconseguir els objectius.
- Adequar-se a les normes generals de l'Ajuntament de Barcelona en matèria de seguretat, protecció i circulació interna dels edificis que formen part de la seva seu.
- L'empresa adjudicatària, en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del contracte les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent, incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.
- L'empresa adjudicatària haurà de presentar, previ requeriment de l'Ajuntament, tota la documentació que sol·licitin en relació amb la normativa de Prevenció de Riscos Laborals i Seguretat del Treball. En tot cas, la no exigència del Pla de seguretat i salut en els treballs s'entén sense perjudici de l'obligació d'aquella de realitzar la corresponent avaluació de riscos.
- L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupin en la prestació del servei objecte de contracte, així com de les conseqüències que es dedueixin per l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- L'empresa adjudicatària no podrà traspassar ni cedir els drets que li confereix aquest contracte. Això no obstant, la possible modificació societària mitjançant transformació estructural, cas que aquesta sigui la seva forma jurídica, no serà entesa com a transmissió dels drets adjudicats, sense perjudici de que en tot cas es garanteixi que la entitat resultant mantingui la solvència exigida en aprovar l'adjudicació.

## **7. PROPOSTA DE RESTAURACIÓ**

Als menús s'indiquen els preus màxims a oferir per persona i sense IVA . El preu del servei d'àpats ha d'incloure el preu per comensal i totes les despeses necessàries per a dur a terme el servei, com ara el parament, i, si cal, el de cuina. Els preus no inclouen l'IVA



## **7.1. PALAUET ALBÉNIZ (serveis dies 21, 22 i 24 de setembre)**

Els dies 21, 22 i 24 de setembre es faran jornades de Portes Obertes al Palauet Albéniz.

Lloc del servei: Bar amb accés reservat per al personal que hi treballa

El servei haurà de tenir permanentment 2 cambrers, amb un reforç de 2 cambrers més per servir el dinar (de 13 a 15h) , més el personal de cuina.

### **7.1.1. Esmorzar**

- Café d'agricultura ecològica, incloent llet i sucre/sacarina (cafetera automàtica)
- Infusions amb aigües minerals (té, poliol, menta, camamilla)
- Sucs de fruites i Aigües minerals (amb gas i sense gas)
- 2 peces de brioxeria mini
- 2 mini- entrepans d'ibèrics (pernil, llom, fuet)

Preu: 10,00 €/persona

Persones: 130 pax/dia

### **7.1.2. Punt permanent de refrescos (de 10 a 21 h)**

- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització)
- Sucs de fruites (taronja, pinya, préssec)
- Assortiment de fruits secs
- Assortiment de peces de fruita de temporada

Preu: 4,50 €/persona

Persones: 130 pax/dia

### **7.1.3. Menú dinar**

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una oferta que contindrà un mínim de tres propostes per als menús de cada dia

- Combinat carn: Carn + amanida/verdura + pasta/llegums /o
- Combinat peix: Peix + amanida/verdura + pasta/llegums /o
- Combinat veggie: 3 tipus d'amanida/verdura/ pasta/llegums
  
- Postres
- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització) i refrescos  
Cafès i infusions

Preu: 22,00 €/persona

Persones: 130 pax/dia

### **7.1.4. Menú sopar**

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una oferta que contindrà dues propostes per als menús de cada dia

- Amanida/verdura/pasta/llegums
- Plat principal
- Postres
- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització) i refrescos

Preu: 18,00 €/persona

Persones: 15 pax/dia

### **Dietes especials**

L'oferta haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials, al·lèrgies, etc.

L'Ajuntament de Barcelona es compromet a facilitar la informació necessària per tal que l'empresa adjudicatària pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requeriments. Aquesta informació serà notificada a l'empresa amb temps suficient per preparar els serveis de càtering.

- El menú ha d'incloure, com a mínim:
- Amanida/verdura/pasta/llegums
- Plat principal
- Postres
- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització) i refrescos
- Cafès i infusions

## **7.2. PREGÓ DE LA MERCÈ**

**DIA: 20 DE DE SETEMBRE**

**LLOC: SALÓ DE LA CIUTAT AJUNTAMENT DE BARCELONA (Pl. Sant Jaume, 1)**

### **7.2.1. Punt de servei d'aigües amb cambrer**

**Hora: de 17.30 a 18.45 h**

- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització)

Persones: 50 pax

Preu: 3,50 €/persona

Servei d'1 cambrer per 25 assistents

### **7.2.2. RECEPCIÓ** (a preu dret, amb suport barra begudes i tauletes altes)

**HORA: 18.00H**

- Cava extra brut
- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització) i sucs variats
- Assortiment de pastes salades i/o bastons amb oli d'oliva (3 peces per persona)

Persones: 150 pax

Preu: 14,00 €/persona

Servei d'1 cambrer per 25 assistents

## **7.3. RECEPCIÓ : MATÍ BASTONER I CERCAVILA**

**DIA: 21 DE DE SETEMBRE**

**HORA: 10.30H**

**LLOC: SALÓ DE LA CIUTAT AJUNTAMENT DE BARCELONA (Pl. Sant Jaume, 1)**

**Benvinguda** (recepció a preu dret, amb suport barra begudes i tauletes altes)

- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització) i sucs variats
- Assortiment de pastes salades i/o bastons amb oli d'oliva (3 peces per persona)

Persones: 20 pax

Preu: 14,00 €/persona

Servei d'1 cambrer per 25 assistents

## **7.4. RECEPCIÓ: DANSA I GALOP DE LA MERCÈ**

**DIA: 21 DE DE SETEMBRE**

**HORA: 17.30H**

**LLOC: SALÓ DE LA CIUTAT AJUNTAMENT DE BARCELONA (Pl. Sant Jaume, 1)**

- **Benvinguda** (recepció a preu dret, amb suport barra begudes i tauletes altes)
- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització) i sucs variats
- Assortiment de pastes salades i/o bastons amb oli d'oliva (3 peces per persona)

Persones: 20 pax

Preu: 14,00 €/persona

Servei d'1 cambrer per 25 assistents

## **7.5. MENÚ DEGUSTACIÓ DINAR CIUTAT CONVIDADA**

**DIA: 21 DE DE SETEMBRE**

**HORA: 14.00H**

**LLOC: EDIFICI NOVÍSSIM, TERRASSA 8 PL**

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una oferta que contindrà un mínim de dues propostes

- Aperitiu
  - Plat entrant
  - Plat principal
  - Postres
  - Bodega, que inclogui com a mínim vi blanc, vi negre, cava, aigües minerals (amb i sense gas, de baixa mineralització)
- Cafès i infusions

Persones: 10 pax  
Preu: 60,00 €/persona  
Servei sense cambrers

**7.6 SOPAR DEGUSTACIÓ** (Lunch a peu dret: tit passat per cambrers amb suport barra begudes i tauletes altes)

**DIA: 21 DE SETEMBRE**

**HORA: 21H**

**LLOC: EDIFICI NOVÍSSIM TERRASSA 8 PL**

LUNCH A PEU DRET

Mínim 8 peces per persona

- Tapes
- Aperitiu freds (3 peces per persona)
- Aperitiu calents (3 peces per persona)
- Postres (brioxeria dolça/fruita de temporada)
- Bodega, que inclogui com a mínim vi blanc, vi negre, cava, aigües minerals (amb i sense gas, de baixa mineralització)

Persones: 50pax  
Preu: 25,00 €/persona  
Servei d'1 cambrer per 15 assistents

**7.7. BENVINGUDA: MATÍ CASTELLER DE COLLES CONVIDADES**

**DIA: 22 DE DE SETEMBRE**

**HORA: 12.00H**

**LLOC: SALÓ DE LA CIUTAT I SALÓ DE CARLES III**

Benvinguda (recepció a peu dret, amb suport barra begudes i tauletes altes)

- Cava extra brut
- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització),
- Refrescos, sucs variats, orxates
- Pastes de full salades/ bastons amb oli d'oliva (3 peces per persona)
- Aperitiu freds (2 peces per persona)
- Aperitiu calents (2 peces per persona)

Persones: 350 pax  
Preu: 18,00 €/persona  
Servei d'1 cambrer per 25 assistents

**7.8. RECEPCIÓ: SPECIAL OLÍMPICS**

**DIA: 22 DE DE SETEMBRE**

**HORA: 14.00H**

**LLOC: SALÓ DE CENT**

Benvinguda (recepció a peu dret, amb suport barra begudes i tauletes altes)

- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització),
- Refrescos i sucs variats
- Assortiment de pastes de full salades i/o bastons amb oli d'oliva (3 peces per persona)
- Xips, olives, tapes

Persones: 70 pax  
 Preu: 14,00 €/persona  
 Servei d'1 cambrer per 25 assistents

### **7.9. RECEPCIÓ: CASES REGIONALS**

**DIA: 24 DE DE SETEMBRE**

**HORA: 14.00H**

**LLOC: SALÓ DE CENT**

Benvinguda (recepció a preu dret, amb suport barra begudes i tauletes altes)

- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització),
- Refrescos i sucs variats
- Assortiment de pastes salades i/o bastons amb oli d'oliva (3 peces per persona)
- Xips, olives, tapes

Persones: 120 pax  
 Preu: 14,00 €/persona  
 Servei d'1 cambrer per 25 assistents

### **8.0. BENVINGUDA: MATÍ DE FESTA MAJOR**

**DIA: 24 DE DE SETEMBRE**

**HORA: 12.30H FINS A LES 16H**

**LLOC: SALÓ DE LA CIUTAT I SALÓ DE CARLES III**

Benvinguda (tot passat per cambrers amb suport barra begudes i tauletes altes)

- Cava extra brut
- Aigües minerals (amb gas i sense, de baixa mineralització),
- Refrescos, sucs variats, orxates
- Assortiment de pastes de full (2 peces per persona)
- Aperitius freds (2 peces per persona)
- Aperitius calents (2 peces per persona)
- Olives
- Formatges semi en daus
- Truites

Persones: 350 pax  
 Preu: 18,00 €/persona  
 Servei d'1 cambrer per 25 assistents

### **8.1. RECEPCIÓ: CAVALCADA MERCÈ**

**DIA: 24 DE DE SETEMBRE**

**HORA: 18.00H**

**LLOC: SALÓ DE LA CIUTAT**

Benvinguda (recepció a preu dret, amb suport barra begudes i tauletes altes)

- Cava extra brut
- Aigües minerals (amb gas i sense gas, de baixa mineralització),
- Refrescos, sucs variats, orxates
- Assortiment de pastes salades o bastons amb oli d'oliva (3 peces per persona)

Persones: 60 pax  
 Preu: 14,00 €/persona  
 Servei d'1 cambrer per 25 assistents

### TAULA RESUM DE SERVEIS PER PREUS UNITARIS I NOMBRE DE CAMBRERS

| REF.   | TIPUS  |   | PREU/PAX | CAMBRERS/PAX |
|--------|--|---|----------|--------------|
| 7.1.1. | Esmorzar   | <b>PORTES OBERTES PALAUET ALBÉNIZ<br/>(DIES 21/22 I 24 DE SETEMBRE)</b> | 10,00 €  | 2/DIA        |
| 7.1.2. | Cafè   |   | 4,50 €   | 2/DIA        |
| 7.1.3. | Dinar  |   | 22,00 €  | 4/DIA        |
| 7.1.4. | Sopar  |   | 18,00 €  | 2/DIA        |
| 7.2.1. | AIGUES   | <b>PREGÓ DE LA MERCÈ</b>  | 3,50 €   |              |
| 7.2.2. |  | <b>PREGÓ DE LA MERCÈ</b>  | 14,00 €  | 1/25         |
| 7.3.   |  | <b>MATÍ BASTONER I CERCAVILA</b>  | 14,00 €  | 1/25         |
| 7.4.   | Recepció: lunch a peu dret, tot passat per cambrers amb suport barra begudes i tauletes) | <b>DANSA I GALOP DE LA MERCÈ</b>  | 14,00 €  | 1/25         |
| 7.8.   |  | <b>SPECIAL OLÍMPICS</b>   | 14,00 €  | 1/25         |
| 7.9.   |  | <b>CASES REGIONALS</b>  | 14,00 €  | 1/25         |
| 8.1.   |  | <b>CAVALCADA MERCÈ</b>  | 14,00 €  | 1/25         |
| 8.0.   |  | <b>MATÍ DE FESTA MAJOR</b>  | 18,00 €  | 1/25         |
| 7.7.   |  | <b>MATÍ CASTELLER</b>   | 18,00 €  | 1/25         |
| 7.5.   | DINAR  | <b>DINAR CIUTAT CONVIDADA</b>   | 60,00 €  | 0            |
| 7.6.   | SOPAR  | <b>SOPAR DEGUSTACIÓ</b>   | 25,00 €  | 1/15         |

### PREU DEL CONTRACTE

El sistema de determinació del preu d'aquest contracte és per preus unitaris: les empreses presentaran les seves ofertes per preus unitaris, d'acord amb el que s'estableix a la clàusula 7 d'aquest Plec.

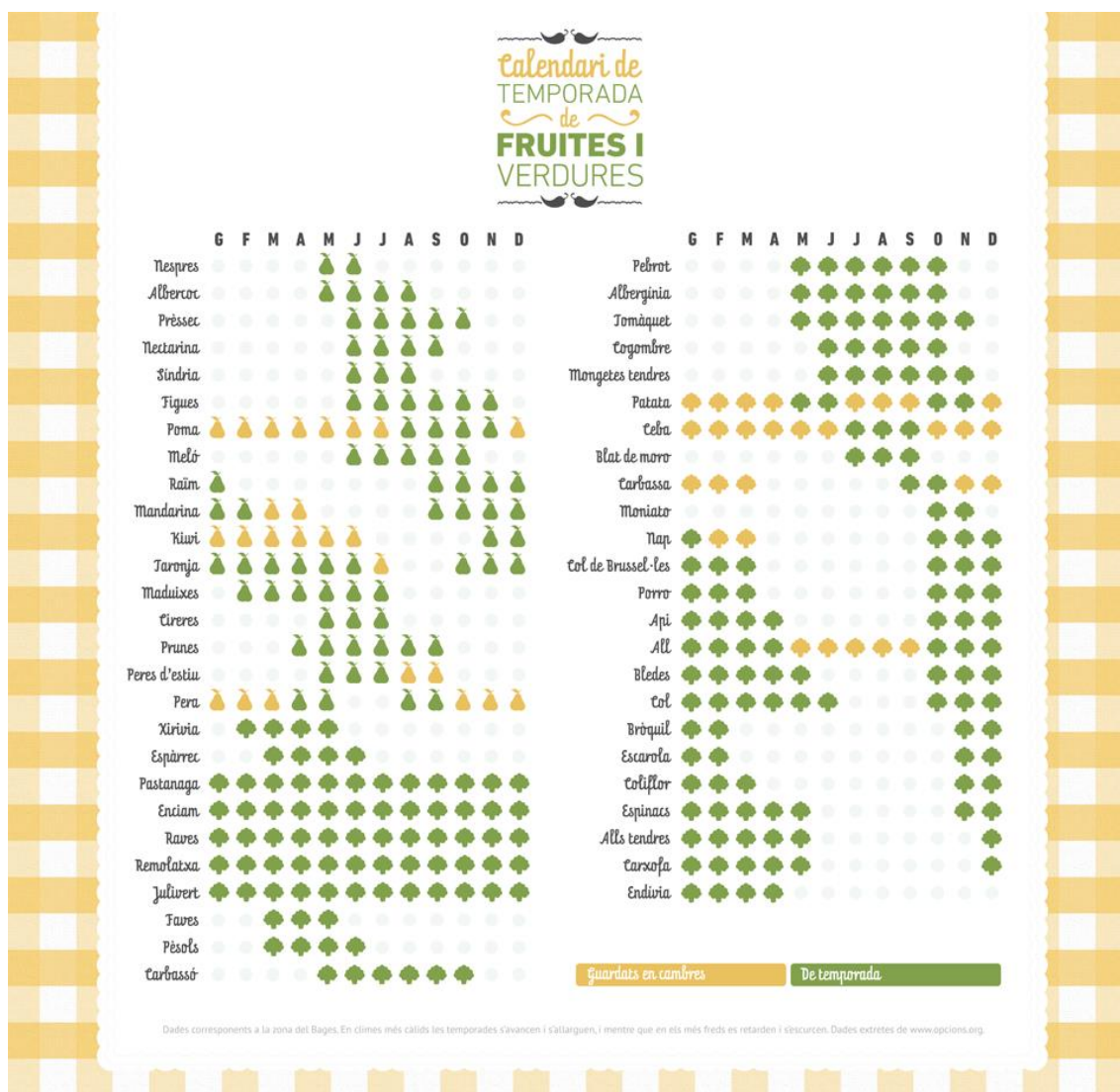
El valor econòmic d'aquest contracte és el següent:

El valor estimat del contracte (VEC) és de 34.075,00 €, IVA exclòs.

El pressupost base de licitació és de 37.482,50 €

Aquest import s'exhaurirà o no, en funció del número de serveis de càterring que requereixi la Direcció d'actes Institucionals i Protocol d'acord amb els preus unitaris expressats en aquest plec i amb l'oferta de l'empresa adjudicatària d'acord amb les seves necessitats reals. En qualsevol cas, no es garanteix cap volum mínim de despesa.

## ANNEX 1. Calendari de temporada de fruites i verdures



## **ANNEX 2. LLISTAT DE PRODUCTES AMB DENOMINACIÓ D'ORIGEN PROTEGIDA I QUALITAT DIFERENCIADA**

### **Denominació d'Origen Protegida (DOP)**

- Arròs del Delta de l'Ebre
- Avellana de Reus
- Fesols de Santa Pau
- Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Les Garrigues
- Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya
- Mongeta del Ganxet
- Oli de l'Empordà
- Oli del Baix Ebre-Montsià
- Oli de Terra Alta
- Pera de Lleida
- Siurana

### **Identificació Geogràfica Protegida (IGP)**

- Calçot de Valls
- Clementines de les Terres de l'Ebre
- Gall del Penedès
- Llonganissa de Vic
- Pa de pagès català
- Patates de Prades
- Pollastre i Capó del Prat
- Poma de Girona
- Torró d'Agramunt
- Vedella dels Pirineus Catalans

**Marca Q de qualitat agroalimentària:** Bombons; Capó, Conill, Formatge, Galetes, Mel, Peix blau, Pollastres, Porc, Torrons de praliné i trufats de xocolata, Vedella i Xai.

### **Begudes:**

Vins i caves extra brut amb DO (Catalunya, Pla de Bages, Penedès, Empordà, Alella, Montsant, Priorat, Tarragona, Terra Alta, Costers del Segre, Conca de Barberà)

### **Cacau i derivats:**

Pastisseria artesana, xocolates artesanes, Font de xocolata

### **Carn fresca:**

Vedella Bruna dels Pirineus, Porc Ral d'Avinyó, Pollastre del Prat

### **Fruita i fruits secs**

Maduixa del Maresme

Préssec de secà de l'Ordal

Raïm

### **Productes certificats de producció en Agricultura ecològica**

La certificació ecològica, que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/ 2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, garanteix que els productes han estat produïts o elaborats seguint les normes de l'agricultura ecològica, i que han estat controlats en tot el seu procés de producció, elaboració, envasat i comercialització.

**ANNEX 3. LLOGUER ADDICIONAL DE SERVEIS**

**LLOGUER ADDICIONAL DE PERSONAL DE SERVEI**

Preu per cambrer/-a addicional sol·licitat: 35€/hora