

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL SERVEI D'OFERTA GASTRONÒMICA DE L'ESPAI INSITU DEL CLUB CAMBRA DE LA CAMBRA OFICIAL DE COMERÇ, INDÚSTRIA, SERVEIS I NAVEGACIÓ DE BARCELONA.

Expedient núm.: 409/2026

1. ANTECEDENTS

La Cambra Oficial de Comerç, Indústria, Serveis i Navegació de Barcelona (en endavant la Cambra) és una corporació de dret públic amb personalitat jurídica pròpia i plena capacitat d'obrar per al compliment de llurs fins i per a l'exercici de les competències i les funcions que té atribuïdes legalment per la Llei 4/2014, d'1 d'abril, bàsica de les cambres oficials de comerç, indústria, serveis i navegació, i per la llei del Parlament de Catalunya 14/2002, de 27 de juny, de les cambres de Catalunya.

La Cambra va crear a principis de l'any 2026 un espai (d'ara en endavant, Club Cambra InSitu) ubicat a la desena planta de l'edifici de la Cambra, Avinguda Diagonal 452, de Barcelona de la qual és propietària, destinat a l'ús exclusiu dels seus socis que es configura com a punt de trobada per fomentar el networking, el creixement empresarial, trobar oportunitats de col·laboració i sinergies entre les empreses o autònoms, on també s'hi programen activitats per les persones sòcies del Club Cambra InSitu, així com altres esdeveniments de caire institucional.

A tal efecte la Cambra va habilitar dintre l'espai Club Cambra InSitu una zona, on oferir una oferta gastronòmica a les persones que hi assisteixin i ostentin la condició de persones sòcies del club, és a dir, aquelles persones que formen part de les empreses catalogades com a Socis Institucionals o Socis Corporatius, així com les persones membres dels òrgans de govern de la Cambra, entre d'altres col·lectius autoritzats.

2. OBJECTE I DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El servei de gestió de l'Oferta Gastronòmica consisteix en oferir el servei d'esmorzars, i si és el cas, càterings per a persones sòcies de diferents modalitats (pertanyents a empreses sòcies institucionals, corporatives o a títol individual com autònoms) i convidades que accedeixin a l'esmentat espai Club Cambra InSitu dintre de l'horari establert.

Dins d'aquest espai es troba habilitada una zona específica per a la correcta execució dels serveis de gestió de l'oferta gastronòmica, com ara, la preparació del servei d'esmorzars i càterings per a persones sòcies i convidades del Club Cambra InSitu garantint una oferta d'alimentació saludable i de qualitat,

d'economia circular, basada en productes de cinquena gamma, complint amb la normativa vigent d'aplicació i les instruccions de la Cambra.

És interès de la Cambra, en el marc del seu compromís amb la responsabilitat social corporativa, **contractar els serveis d'una entitat sense ànim de lucre** per a la prestació dels serveis de gestió de l'oferta gastronòmica que s'oferirà a l'espai Club Cambra InSitu, atès que respon a la voluntat d'impulsar iniciatives que afavoreixin la inclusió social i el suport a col·lectius vulnerables. A més, els recursos econòmics derivats del present contracte contribuiran directament a la finalitat social d'aquesta entitat, orientat a la millora de les condicions de vida de persones grans, persones amb discapacitat i persones en situació de vulnerabilitat social. Per consegüent, la Cambra vol reforçar el seu compromís amb la responsabilitat social corporativa, la igualtat d'oportunitats i la promoció d'una societat més justa i inclusiva alhora que contribueix a impulsar projectes que inclouen la reducció del malbaratament alimentari i que generen l'ocupació de col·lectius desfavorits.

Els membres del Club Cambra son empreses sòcies de diferents modalitats: Empreses Sòcies Institucionals, Empreses Sòcies Corporatives o a títol individual, autònoms.

L'espai INSITU disposa d'un menjador amb una capacitat màxima de 14 comensals, amb reserva prèvia i d'un menjador obert amb una capacitat de 25 -30 persones

A. Horari

L'espai Club Cambra InSitu romandrà obert de dilluns a divendres de 9:00 hores a 18:00 hores, excepte festius i ponts a Barcelona ciutat, vacances de Nadal (del 21 de desembre fins al 7 de gener, ambdós inclosos), Setmana Santa i el mes d'agost.

L'horari de l'oferta gastronòmica finalitza a les 15 h i els socis podran fer reserves per telèfon al 616 28 35 83 o per correu electrònic a clubinistu@cambrabcn.cat

Fora de l'horari del Club (a partir de les 18h), es podran fer esdeveniments, sopars i/o còctels amb un aforament màxim de 79 persones. L'adjudicatària no podrà fer ús de les instal·lacions fora dels dies i horaris objecte del contracte sense prèvia autorització de la Cambra.

La Cambra podria organitzar activitats o esdeveniments fora de l'horari ordinari de funcionament del Club InSitu. En aquest supòsits, la Cambra es reserva la facultat de modificar l'horari d'accés al Club d'acord amb les necessitats organitzatives derivades de l'activitat o esdeveniment programat. La Cambra també es reserva el dret d'efectuar reserves col·lectives de caire institucional.

B. Obligacions de la Cambra

1. Posar a disposició de l'adjudicatària una zona habilitada dins de l'espai Club Cambra InSitu, sense possibilitat d'ampliació d'aquesta zona i de la potencia elèctrica contractada segons la llicència d'activitat de l'edifici, per dur a terme els serveis objecte d'aquest contracte, amb les instal·lacions i mobiliari necessari per una correcta execució del servei, així com proporcionar un espai addicional per l'emmagatzematge dels productes.
2. Posar a disposició de l'adjudicatària els serveis de subministrament d'aigua i energia elèctrica necessaris per al funcionament de la gestió del servei de gestió de l'Oferta Gastronòmica, sense cap cost per a l'adjudicatària pel consum que en faci.
3. Proporcionar les dades i la informació necessàries per a una correcta prestació del servei.
4. Fer-se càrrec de la neteja de l'espai Club Cambra InSitu, garantint que es trobi en condicions òptimes d'higiene per a l'ús de les persones sòcies, convidades i del personal que hi treballa. La neteja de l'àrea específica habilitada per dur a terme els serveis d'oferta gastronòmica, objecte del present contracte, serà a càrrec de l'adjudicatària.
5. Proporcionar utilitatge, com ara vaixel·la i estris del servei de taula, així com altre mobiliari que es requereixi per poder prestar el servei.

C. Obligacions de l'adjudicatària

1. Garantir la correcta manipulació i higiene dels aliments per part del seu personal, donant compliment a la legislació higiènica-sanitària actualment vigent.
2. Prestar el servei amb el personal necessari, degudament capacitat i habilitat per a les tasques encomanades. En aquest sentit l'adjudicatària es compromet a prestar el servei amb el següent personal:
 - Un/a (1) responsable del servei, capaç de prendre decisions, fer-se càrrec de les possibles incidències.
 - Un/a (1) cambrer/a qualificat/da a jornada completa.
 - Un/a (1) xef que intervingui en l'elaboració i/o en la manipulació d'aliments a mitja jornada.
 - Un/a (1) ajudant de cuina que intervingui en l'elaboració i/o en la manipulació d'aliments a mitja jornada.

Aquest personal es podrà veure modificat en funció de les necessitats de demanda del servei.

3. Uniformar al personal que presta el servei, que ha d'anar vestit amb roba de feina, dotar-lo dels mitjans de protecció exigibles per les normes de seguretat i higiene en el treball, amb identificació personal i el nom de l'adjudicatària ben visible.
4. Garantir que el seu personal pot atendre a les persones del Club Cambra InSitu en català i en castellà, i que té un coneixement adequat i suficient de totes dues llengües.
5. Mantenir permanentment informat a la Cambra del personal que prestarà el servei i suplir les absències per malaltia, vacances o qualsevol altre motiu.
6. Aportar al seu càrrec el material i equipament restant que no hagi estat aportat per la Cambra, per la correcta execució del servei dintre de la zona habilitada per preparar l'oferta gastronòmica, a excepció de l'equipament elèctric que requerirà prèvia autorització per part de la Cambra.
7. Mantenir les instal·lacions i tots els aparells en perfecte estat de conservació i funcionament.
8. Fer-se càrrec de la neteja de la zona habilitada dins de l'espai Club Cambra InSitu per dur a terme els serveis objecte del present contracte, incloent l'utillatge i altres béns mobles necessaris per l'execució del servei.
9. Adoptar bones pràctiques en la prevenció i gestió de residus i escombraries que generi el funcionament de la gestió durant la prestació del servei de l'oferta gastronòmica, incloent la neteja i la recollida selectiva de tots els residus generats. Aquesta gestió es realitzarà d'acord amb la normativa mediambiental vigent, assegurant la separació adequada per tipologies i utilitzant els contenidors reglamentaris habilitats a tal efecte. L'adjudicatària serà responsable de garantir que el personal assignat compleixi aquestes obligacions, contribuint així a la sostenibilitat i al respecte pel medi ambient. La recollida i trasllat a les escombraries dels productes peribles s'efectuarà diàriament a la finalització del servei de l'oferta gastronòmica i pels accessos que indiqui la Cambra. Tanmateix, l'aprovisionament dels productes i la retirada dels residus s'efectuaran seguint les instruccions de la Cambra.
10. Complir en tot moment amb la normativa en matèria de prevenció de riscos laborals, així com garantir l'actualització de la informació de les persones treballadores requerida a aquest efecte a través de la plataforma on-line facilitada per la Cambra.
11. Complir les obligacions vigents en matèria de seguretat i higiene en el treball, així com les normatives higiènic-sanitàries respecte al funcionament de les instal·lacions, la preparació i distribució de menjar.

12. L'adjudicatària és l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments.
13. Donar compliment a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris. En aquest sentit, l'adjudicatària es compromet a lliurar els excedents d'aliments generats durant la prestació del servei al menjador social per persones en situació de vulnerabilitat, sempre que els aliments siguin aptes per al consum humà i compleixin les condicions sanitàries exigides per la normativa vigent. Aquesta donació es realitzarà sota la responsabilitat de l'adjudicatària, que garantirà la seguretat alimentària dels productes lliurats.
14. Subministrar productes dels denominats de 5a Gamma, productes saludables, segurs i innocus, però que conserven les seves propietats sensorials i nutricionals.
15. Garantir la seguretat alimentària en els aliments de cinquena gamma.
16. Presentar setmanalment una proposta gastronòmica a la Cambra, alineada amb una cuina de temporada, de proximitat i utilització de productes de cinquena gamma. La Cambra podrà en tot moment demanar a l'adjudicatària adaptar la proposta gastronòmica que es serveixi respectant els criteris anteriorment descrits.
17. Establir els preus (competitius i de mercat) de l'oferta gastronòmica que elabori i gestionar directament el cobrament dels productes inclosos dins d'aquesta a les persones sòcies i/o convidades de l'espai Club Cambra InSitu que els consumeixin.

3. DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR AL SOBRE 2 DE CRITERIS DE JUDICI DE VALOR (FINS A 45 PUNTS)

Les empreses licitadores hauran de presentar una **Memòria Tècnica** en què desenvolupin la seva proposta de prestació del servei d'oferta gastronòmica de l'espai InSitu del Club Cambra. Aquesta memòria haurà de permetre valorar la qualitat, coherència, viabilitat i adequació de la proposta a les necessitats de la Cambra, a les característiques de l'espai i al perfil de les persones usuàries.

Aquesta Memòria Tècnica explicativa haurà d'estar desglossada en cadascun dels següents capítols o apartats:

1. Projecte de gestió del servei (fins a 10 punts):

- a. Organització general i funcionament ordinari: **4 punts**
- b. Adequació a l'espai i al perfil de les persones usuàries: **3 punts**
- c. Flexibilitat i adaptació a activitats i esdeveniments: **3 punts**

La proposta haurà d'incloure, com a mínim:

- Descripció del model de gestió del servei.
- Organització diària de l'activitat.
- Sistema de coordinació amb la Cambra.
- Adaptació del servei a l'horari establert i a les necessitats de l'espai.
- Capacitat de resposta davant activitats, reunions, actes institucionals o esdeveniments puntuals.
- Procediment per gestionar incidències, canvis de demanda o necessitats sobrevingudes.

Es valorarà la qualitat i viabilitat del projecte de gestió del servei presentat per l'empresa licitadora, especialment pel que fa a l'organització i funcionament ordinari del servei, la seva adequació a les característiques de l'espai InSitu del Club Cambra i al perfil de les persones usuàries, així com la flexibilitat i capacitat d'adaptació a activitats, reunions i esdeveniments institucionals o corporatius que s'hi puguin celebrar.

També es valorarà que la proposta prevegi mecanismes eficients de coordinació amb la Cambra, sistemes de seguiment del servei, protocols de resolució d'incidències i capacitat de resposta davant necessitats puntuals o sobrevingudes.

2. Proposta gastronòmica (fins a 10 punts):

- a. Qualitat, varietat i equilibri nutricional: **4 punts**
- b. Producte de temporada, proximitat i sostenibilitat alimentària: **3 punts**
- c. Innovació i adequació al públic objectiu: **3 punts**

La proposta haurà d'incloure com a mínim:

- Descripció de l'oferta gastronòmica ordinària.
- Tipologia de productes i elaboracions.
- Proposta d'esmorzars, refrigeris i possibles serveis complementaris.
- Adaptació de l'oferta a diferents perfils d'usuari.
- Incorporació de productes saludables.
- Ús de producte de temporada i de proximitat.
- Possibles alternatives per a intoleràncies, al·lèrgies o preferències alimentàries.
- Proposta d'actualització o rotació periòdica de l'oferta.

Es valorarà la proposta gastronòmica presentada per l'empresa licitadora, atenent a la qualitat, varietat, equilibri nutricional i adequació de l'oferta al perfil de les persones usuàries de l'espai InSitu del Club Cambra.

Es tindrà especialment en compte la incorporació de productes saludables, de temporada i de proximitat, així com la capacitat d'oferir una proposta atractiva, funcional i coherent amb un espai de caràcter empresarial i institucional. També es valorarà la previsió d'alternatives per a necessitats alimentàries específiques, la renovació periòdica de l'oferta i la innovació gastronòmica sempre que sigui compatible amb l'operativa del servei.

3. Pla de sostenibilitat i responsabilitat social (fins a 10 punts):

- a. Mesures contra el malbaratament alimentari: **3 punts**
- b. Gestió de residus i economia circular: **3 punts**
- c. Impacte social i integració de criteris socials: **4 punts**

La proposta haurà d'incloure com a mínim:

- Mesures per reduir el malbaratament alimentari.
- Sistemes de planificació de compres i producció.
- Gestió de sobrants, si escau.
- Mesures de reducció d'envasos i materials d'un sol ús.
- Criteris de gestió de residus.
- Ús de productes sostenibles, de proximitat o ecològics.
- Accions de responsabilitat social vinculades al projecte.
- Integració de col·lectius vulnerables o en risc d'exclusió social, si escau.
- Indicadors de seguiment de l'impacte ambiental i social.

Es valorarà el pla de sostenibilitat i responsabilitat social presentat per l'empresa licitadora, especialment pel que fa a les mesures concretes destinades a la reducció del malbaratament alimentari, la gestió eficient dels residus, la reducció de materials d'un sol ús i la incorporació de criteris d'economia circular en la prestació del servei.

Així mateix, es valorarà la integració de criteris socials en el projecte, especialment aquells vinculats a la generació d'oportunitats formatives o laborals per a persones en situació de vulnerabilitat o risc d'exclusió social, sempre que aquestes mesures siguin concretes, verificables i estiguin directament relacionades amb l'execució del servei.

4. Organització de l'equip i qualitat del servei (fins a 10 punts):

- a. Perfil, experiència i adequació del personal: **4 punts**
- b. Protocols d'atenció i qualitat del servei: **3 punts**
- c. Continuïtat, cobertura i capacitat de resposta: **3 punts**

La proposta haurà d'incloure com a mínim:

- Organigrama de l'equip adscrit al servei.
- Funcions de cada perfil professional.
- Experiència i qualificació del personal.
- Sistema de substitucions i cobertura d'absències.
- Protocols d'atenció a les persones usuàries.
- Protocols de comunicació amb la Cambra.
- Mesures per garantir una atenció correcta, discreta i professional.
- Coneixement lingüístic del personal.
- Procediments de control de qualitat del servei.

Es valorarà l'organització de l'equip professional adscrit a l'execució del servei, atenent al perfil, experiència, qualificació i adequació del personal proposat a les característiques de l'espai InSitu del Club Cambra.

Es valorarà especialment l'experiència prèvia en serveis de restauració, càterin, espais corporatius o entorns institucionals, així com la disponibilitat de protocols d'atenció a les persones usuàries en català i castellà, i excepcionalment en anglès quan les circumstàncies del servei ho requereixin.

També es tindrà en compte la capacitat de l'empresa licitadora per garantir la continuïtat i cobertura del servei, mitjançant sistemes de substitució, reforç puntual de personal i mecanismes interns de supervisió i control de qualitat.

5. Propostes de millora (fins a 5 punts):

- Millores sobre la prestació del servei i l'oferta gastronòmica: **3 punts**
- Valor afegit, experiències i dinamització de l'espai: **2 punts**

Les propostes de millora podran incloure, entre d'altres:

- Accions de dinamització gastronòmica vinculades a l'espai.
- Propostes puntuals per a esdeveniments corporatius.
- Degustacions, presentacions de producte o experiències gastronòmiques.
- Millores en la presentació del servei.
- Millores en la comunicació de l'oferta gastronòmica.
- Propostes de col·laboració amb productors locals o projectes socials.
- Accions específiques que reforcin el valor de l'espai InSitu com a punt de trobada empresarial.

Les millores que es proposin han de ser realistes i assumibles dins del contracte; han d'aportar valor directe a les persones usuàries; han de ser coherents amb l'espai, el perfil institucional i la finalitat del Club Cambra; no suposar un cost

addicional per la Cambra ni substituir obligacions que ja formen part del servei ordinari.

Es valoraran les propostes de millora presentades per l'empresa licitadora sempre que suposin un valor afegit real per a la prestació del servei, per a l'experiència de les persones usuàries i per a la dinamització de l'espai InSitu del Club Cambra.

Les millores podran estar vinculades a l'ampliació qualitativa de l'oferta gastronòmica, la realització d'experiències gastronòmiques puntuals, la dinamització d'altres espais, la incorporació de productes o col·laboracions amb valor social o territorial, o altres actuacions que contribueixin a reforçar la funció de l'espai com a punt de trobada, relació i networking empresarial.

Només es valoraran aquelles millores que siguin concretes, viables, coherents amb l'objecte del contracte i assumibles per l'empresa adjudicatària sense cost addicional per a la Cambra.

Una vegada realitzada la valoració de les ofertes tècniques contingudes al sobre 2, **quedaran excloses** aquelles que obtinguin una puntuació total inferior a **30 punts**.