



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DE LA LICITACIÓ: "Prestació dels serveis de càtering del Sopar de Gala de la Conferència anual de l'ESPO (European Sea Ports Organisation) l'1 de Juny de 2017. Referència expedient: 2017P040002

INTRODUCCIÓ

L'objecte d'aquest plec és establir les condicions tècniques del contracte per la prestació de serveis de càtering pel Sopar de Gala amb motiu de la celebració de la Conferència de anual de l'ESPO (European Sea Ports Organisation) a Barcelona el dia 01 de juny de 2017.

1.- SITUACIÓ ACTUAL I ABAST

L'ESPO (European Sea Ports Organisation) és una associació creada el 1993 que té com a objectiu defensar els interessos dels ports marítims de la Unió Europea davant les institucions europees. La seu de la organització és a Brussel·les on treballa el seu Secretariat. El Port de Barcelona forma part de diversos dels seus comitès tècnics i, des del 2014 fins el 2016, va mantenir la Presidència. Posteriorment ha seguit mantenint-hi una participació activa. A més de les reunions periòdiques dels seus comitès i de l'Assemblea General, l'ESPO organitza anualment una conferència anual que s'ha convertit en un esdeveniment de referència entre els ports i institucions europees i cada any té com a amfitrió un port membre diferent.

Donada la importància d'aquesta Conferència, i amb l'objectiu de promocionar el Port de Barcelona, l'APB va presentar la seva candidatura a celebrar-la en la seva edició del 2017. L'ESPO va elegir la nostra candidatura i l'APB és co-organitzadora de l'esdeveniment que tindrà lloc al WTC de Barcelona l'1 i 2 de Juny del 2017. En el marc de les activitats que tindran lloc durant la Conferència, cal destacar el Sopar de Gala del dia 1 de Juny, on s'espera l'assistència d'un màxim de 300 persones, entre les que destaquen alts representants de la Comissió i Parlament Europeus així com de les principals associacions del sector portuari i marítim europeu, Presidents i alts càrrecs dels principals ports europeus i de les empreses més rellevants del sector portuari europeu. Aquest Sopar tindrà lloc a la Casa Llotja de Mar de Barcelona. L'APB considera que l'elevat nombre i nivell dels assistents determina que sigui una plataforma immillorable per promocionar el Port de Barcelona i és per aquesta raó que ha decidit esponsoritzar aquest esdeveniment.

D'aquesta manera, és necessari contractar els serveis de càtering per la celebració d'aquest Sopar de Gala a la Casa Llotja de Mar de Barcelona l'1 de Juny de 2017 de 20:30h a 24:00h.



2. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

El Sopar de Gala s'iniciarà a les 20:30h amb un aperitiu de benvinguda que es celebrarà al pati de la Llotja mentre els convidats van arribant. Al pati s'hi disposaran taules altes, proporcionals al número de convidats, on s'hi col·locaran els snacks de l'aperitiu que també seran servits per cambrers. Les begudes (cava, vi, cerveses, suc i refrescos) seran servides per cambrers i, opcionalment, es disposarà d'una barra. Aquest aperitiu tindrà una durada d'entre 30 i 45 minuts.

El Sopar, que tindrà lloc a la sala Contractacions, s'iniciarà immediatament després de l'aperitiu. Les taules han d'estar disposades de forma uniforme en l'espai de la sala i la taula presidencial estarà situada a la part central. La única taula on els comensals estaran assignats és la presidencial, la resta serà lliure. L'APB designarà els seients a la taula presidencial. Les taules, amb una capacitat de 10 persones cada una, han de ser rodones i cada taula ha de tenir un centre prèviament seleccionat (preferentment format espelmes i/o flors). Cada comensal ha de disposar al seu lloc de les minuts impreses en anglès. L'APB donarà les instruccions necessàries per la impressió de les minuts (col·locació de logos i altre possible informació rellevant). Tant la qualitat i quantitat dels plats a servir com el parament (estovalles, copes, plats, coberts, tovallons...etc) i el mobiliari han d'estar d'acord amb els requeriments d'un Sopar de Gala. L'objectiu és oferir un sopar de qualitat i crear un ambient agradable, acollidor i elegant.

El Sopar constarà d'un entrant, un segon plat i postres. També es servirà pa i begudes que han de ser vi blanc, vi negre i aigua (s'ha de disposar d'aigua amb gas i sense gas). Cada taula disposarà d'un cambrer a la seva disposició i l'empresa seleccionada haurà de disposar de plats alternatius pel cas de comensals amb necessitats alimentàries especials, el número dels quals serà notificat amb antelació per part de l'APB. Després dels postres es serviran cafès i infusions. Es valorarà el servei de *petits fours* amb els cafès i infusions. El Sopar es donarà per acabat al voltant de les 24:00h.

D'acord amb l'anterior, les ofertes de les empreses de càtering han d'incloure el pressupost per persona per un nombre estimat d'entre 250 i 300 convidats dels següents serveis:

Servei principal:

- Àpat del Sopar:
 - o Benvinguda (barra lliure de begudes + snacks)
 - o Primer plat
 - o Segon plat
 - o Postres
 - o Cafès i infusions
 - o Begudes (vi i aigües)
 - o Pa

- Coordinació a càrrec del responsable del servei. Assessorament i organització durant el Sopar
- Personal del servei: responsable, cuiners, cambrers (especificar quants cambrers per convidat)(1 cada 10 convidats) i personal de logística,
- Disponibilitat de menús alternatius per necessitats alimentàries especials (celíacs, vegetarians,...etc)
- Material necessari (mobiliari i parament)



- Transport del material a Llotja de Mar, muntatge, desmuntatge i recollida
- Prova de menú (màxim 4 assistents)
- Durada mínima del servei de 3 hores
- En cas de trencadissa o cremada ocasionades pels convidats, quins elements estaran subjectes a facturació, com es calcularà el seu cost i quan es facturarà
- Antelació per lliurar el llistat de convidats confirmats
- Possibles variacions en el preu en cas que en el número final de convidats sigui inferior a 250 o superior a 300
- Preu del menú dels professionals (exemple: fotògraf)

Serveis addicionals:

- Impressió de les minuts en anglès
- Decoració floral i/o espelmes a les taules (incloent transport a Llotja de Mar, muntatge, desmuntatge i recollida)

Aquests serveis s'han de valorar individualment i no estan subjectes per part de l'APB a l'obligatorietat de la seva contractació.

Les ofertes podran incloure d'altres serveis addicionals que les empreses considerin oportuns com a millora. Donades les característiques especials del servei, es valoraran aspectes de valor afegit com:

- Flexibilitat en l'elecció del menú
- Qualitat del menú i la seva adequació a un Sopar de Gala
- Varietat de la bodega
- Flexibilitat en els serveis associats al càtering (impressió de minuts,...etc),
- Qualitat i adequació a un Sopar de Gala del mobiliari i parament
- Coneixement d'anglès per part dels cambres i del responsable del servei

3. REQUERIMENTS ESPECÍFICS

Requeriments específics:

- Experiència prèvia en Sopars de Gala de més de 250 convidats a la Casa Llotja de Mar
- Homologació de la Cambra de Barcelona per la realització de serveis de càtering a la Casa Llotja de Mar
- Menú, parament i servei adequats a la qualitat requerida en un Sopar de Gala d'aquestes característiques
- Registre sanitari
- Confirmació definitiva del número de menús (incloent les necessitats especials) 3 dies abans de l'esdeveniment. Flexibilitat per canviar +/- 10 menús fins el dia abans de l'esdeveniment.
- Dipòsit de reserva màxim del 10% de l'oferta del servei principal



- Pagament de la quantitat restant en posterioritat a la celebració del Sopar durant els 30 dies següents al registre de la factura a l'APB

4. VALORACIÓ DE LES OFERTES

Proposta tècnica (70%)

D'acord amb les especificacions descrites a l'apartat 2 del Plec de Prescripcions tècniques de la licitació, es valoraran els següents aspectes fins un màxim de 100 punts amb el següent desgloss:

Proposta tècnica (70%):

- 1- Qualitat de l'àpat del Sopar (flexibilitat, qualitat dels ingredients, quantitat per plat, presentació, varietat de plats, quantitat de vi per comensal, qualitat de la bodega, menús alternatius...etc). Adequació a un Sopar de Gala. Màxim 40 punts
- 2- Personal de servei. Màxim de 30 punts
- 3- Material necessari. Mobiliari i parament. Màxim 10 punts
- 4- Aspectes de Valor Afegit (segons apartat 2 d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques). Màxim 10 punts
- 5- Milllores: Altres aspectes no contemplats en aquest plec. Màxim 10 punts

Proposta econòmica (30%)

Les ofertes seran puntuades rebent la màxima puntuació l'oferta més baixa i, la resta, disminuint la puntuació proporcionalment a l'augment de les respectives ofertes, d'acord amb la següent fórmula: punts candidat: $30 \text{ punts} \times \frac{\text{preu mínim}}{\text{preu oferta candidat}}$

Es podrà sol·licitar una justificació addicional a qualsevol oferta acceptada que sigui inferior en un 10% a la mitjana de les ofertes rebudes. En cas que aquesta justificació no es presenti de manera satisfactòria en cas de ser requerida, l'oferta quedarà rebutjada.

Barcelona, abril 2017

Signat
Maite Roman
Responsable del contracte