



INFORME DE NECESSITAT DEL CONTRACTE MENOR

Dades del contracte

Petició de contracte: P2100077
Tipus contracte: Serveis
Objecte: Serveis de càtering per als dinars i/o sopars de treball i de representació institucional i esmorzars per al Govern Municipal i per als Plenaris ordinaris i extraordinaris del Consell Municipal.
Pressupost de licitació (IVA inclòs) : 14.990,00 € IVA tipus 10 %: 1.499,00 € Pressupost net (sense l'IVA) : 16.489,00 € <i>Aquest pressupost net es considera estimatiu i té el caràcter de pressupost màxim i limitatiu</i>

Antecedents

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

La Direcció desenvolupa les funcions d'organització d'actes i atenció protocol·lària, 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..

Descripció de l'objecte. Prescripcions tècniques

L'objecte d'aquest contracte és la contractació de serveis de càtering per als **dinars i/o sopars** de treball i de representació institucional i **esmorzars** per al Govern Municipal i per als Plenaris ordinaris i extraordinaris del Consell Municipal.

El personal de la Direcció d'Actes Institucionals i Protocol serà responsable de fer l'encàrrec abans de la prestació del servei i supervisar l'execució de les prestacions del contracte.

Aquest contracte es licita atès que el cuiner de la Direcció està de baixa i no es pot substituir perquè no hi ha bossa de treball a RRHH.

La Direcció no disposa de suficients recursos humans ni materials per fer front el contingut de l'objecte de l'expedient. És per això que és necessari contractar aquest servei de a una empresa externa, de manera que s'adapti a les condicions específiques requerides pels tècnics de la Direcció

Per les condicions específiques que es requereixen i les circumstàncies explicades, es proposa la utilització d'un contracte menor amb publicitat, atès que no s'està alterant l'objecte del contracte per evitar les regles generals de contractació.

1. Requeriments del servei

1.1. Proposta de restauració:

- a) **Esmorzar Núm. 1**
2 peces de brioxeria mini
2 mini-entrepans d'ibèrics
- b) **Esmorzar Núm. 2**
3 peces de brioxeria mini

3 mini-entrepans, 1 amb pa integral, d'ibèrics i/o formatge
1 mini brotxeta de fruita variada

c) Esmorzar Núm. 3

2 peces de brioxeria mini
2 mini-entrepans d'ibèrics
2 mini sandvitxos vegetals (1 amb pa de motlle integral)
20 cl. de suc de taronja envasat refrigerat i de cultiu ecològic

d) Esmorzar Núm. 4

3 peces de brioxeria mini
3 mini-entrepans (1 amb pa integral) d'ibèrics /o formatge
3 mini sandvitxos vegetals (1 amb pa de motlle integral)
1 mini brotxeta de fruita variada
20 cl. de suc de taronja envasat refrigerat i de cultiu ecològic

e) Menú dinar de treball

- Aperitiu.
Proposta de 8-10 tipus d'aperitiu salats, entre freds i calents, per triar-ne 3
 - Primer plat
3 opcions: verdures/llegums, pastes/arrossos, amanides, cremes/sopes i ous, per triar-ne una
 - Segon plat
3 opcions: peix blanc/marisc, peix blau, carns blanques, carn vermelles, per triar-ne una
3 opcions d'acompanyament: tast d'amanida, verdures/llegums, arrossos, salses, per triar-ne una
 - Postres.
2 opcions: pastisseria/rebosteria, fruita fresca/seca, lactis, per triar-ne una
 - 2 peces de pa per persona, 1 pa blanc i 1 pa integral
 - Mignardises per acompanyar el cafè
- * El menú no inclou begudes

f) Menú de de representació amb convidats

- Aperitiu. Proposta de 8 tipus d'aperitiu, entre freds i calents, per triar-ne 4.
 - Primer plat
5 opcions: verdures/llegums, pastes/arrossos, amanides, cremes/sopes i ous, per triar-ne una
 - Segon plat
4 opcions: peix blanc/marisc, peix blau, carns blanques, carn vermelles, per triar-ne una
4 opcions d'acompanyament: bouquet d'amanida, verdures/llegums, arrossos, salses, per triar-ne una
 - Postres
3 opcions: pastisseria/rebosteria, fruita fresca/seca, lactis, per triar-ne una
 - 2 peces de pa per persona: 1 pa blanc, 1 pa integral
 - Cafès i infusions
Mignardises per acompanyar el cafè
- * El menú no inclou begudes

g) Menú d'equip de treball

2 opcions de primer plat: pasta, amanida o verdura, per triar-ne una
2 opcions de segon plat: peix o carn, per triar-ne una

- 2 opcions de postres: fruita fresca o lactis
- 2 peces de pa per persona, 1 pa blanc i 1 pa integral

* El menú no inclou begudes

L'oferta haurà de contemplar la possibilitat d'oferir d'altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials, al·lèrgies, o requeriments relacionats amb aspectes culturals o religiosos.

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 servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran al públic, entrepans freds, hauran de ser d'un nivell alt de servei i qualitat i elaboració artesanal, no industrial. No s'acceptaran en cap cas productes precuinats, congelats, liofilitzats, ni prèviament elaborats.

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.

1.2. Personal

L'empresa adjudicatària ha de nomenar un responsable/interlocutor únic, que rebrà directament les instruccions de la Direcció.

L'empresa adjudicatària ha d'oferir:

- El personal necessari per a l'elaboració i distribució de l'àpat, que inclourà plats freds, calents, salats, i dolços.
- Un servei de **cuiner** qualificat, amb una experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració, per als **dinars i/o sopars de treball i de representació institucionals**. Els plats s'elaboraran a les instal·lacions municipals.

En relació al personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en l'execució del servei, l'empresa adjudicatària es compromet a:

- 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 haurà de tenir l'experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.
- Fer una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària, així com la recollida selectiva dels residus.
- 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.

No hi ha servei de cambrers.

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

1.3. Prestació del servei

1.3.1. Calendari del servei

Els serveis sol·licitats (sota demanda) es realitzaran els dies laborables (queden exclosos diumenges i festius), durant els 12 mesos de l'any, tret de casos puntuals que tindran un increment d'un 10% sobre el preu d'adjudicació.

Degut a la reducció d'activitat a l'agost i entre Nadal i Cap d'Any, els serveis de restauració baixen significativament o fins i tot s'aturen. No obstant això, en el cas de necessitat de serveis durant aquests períodes, es farà una sol·licitud amb un mínim de 3 dies d'antelació.

1.3.2. Lloc de prestació del servei

Espais gestionats per la Direcció: Pl. de Sant Jaume, 1 i Palauet Albéniz (Av. de l'Estadi, s/n)

1.3.3. Encàrrec i variació del servei

El personal de la Direcció serà responsable de fer els encàrrecs. L'execució de les prestacions del contracte es desenvoluparà sota la supervisió de la persona responsable de la Direcció.

La petició de serveis dels Plenaris es farà regularment amb una antelació, com a mínim, de **48 hores**. En casos extraordinaris, es podrà sol·licitar amb una antelació de **24 hores**.

En cas de cancel·lació, si la Direcció avisa amb una antelació de 24 hores, suposarà el pagament del 50% de la comanda. Les cancel·lacions amb menys de 12 hores, suposaran el pagament del 100% del preu de la comanda.

1.3.4. Execució del servei

En el cas dels **esmorzars**, el menjar subministrat s'elaborarà en locals i establiments de l'empresa, essent responsabilitat de la mateixa tot el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments.

En el cas dels **dinars i/o sopars de treball i de representació institucional**, els plats s'elaboraran a les instal·lacions municipals. L'empresa estarà inscrita al registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments, o equivalent.

L'horari de prestació del servei estarà inclòs entre les **8 i les 23h, de dilluns a dissabte**. L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb una antelació mínima a l'hora fixada de començament de 2 hores en el cas dels esmorzars i d'1 hora en el cas dels dinars i/o sopars. El servei finalitzarà amb el lliurament de la comanda.

Obligacions de l'empresa adjudicatària

- Haurà de disposar dels materials necessaris i la infraestructura per portar a terme les actuacions definides al present informe. L'Ajuntament aportarà el mobiliari, parament, vaixel·la i cobreteria.
- Serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs i de les conseqüències que es puguin produir per errors i mètodes inadequats.
- Serà responsable de tots els danys i perjudicis directes o indirectes que es causin a tercers, com a conseqüència de les accions que requereixi l'execució del contracte.

Drets de l'adjudicatari

Per poder executar el contracte l'adjudicatari disposarà de :

- Accés a la Casa de la Ciutat i al Palauet Albéniz, de dilluns a dissabte, de 8 a 23 hores
- Accés per traslladar materials necessaris per realitzar els treballs.

Pressupost

La despesa màxima d'aquest contracte s'estableix en un màxim de **16.489,00 € IVA inclòs**, dels quals **14.990,00 €**, corresponent a l'import del contracte i **1.499,00 €**, al 10% d'IVA

D'acord amb la previsió de la disposició addicional 33ª LCSP, la quantia del pressupost base es considera estimativa i té el caràcter de pressupost màxim i limitatiu d'aquest contracte, condicionat a la quantitat de serveis que efectivament realitzi l'empresa contractista en funció dels serveis requerits, aplicant els corresponents preus unitaris.

Aquets pressupost, calculat per preus unitaris, inclou totes les despeses que, segons els documents contractuals i la legislació vigent, corren a càrrec de l'adjudicatari, així com els tributs de qualsevol tipus que li siguin legalment imputables.

L'oferta econòmica presentada haurà de ser adequada perquè l'empresa o persona que resulti adjudicatària faci front a tots els costos derivats de l'aplicació del conveni col·lectiu que correspongui, i s'ha de tenir en compte en tot cas que, als efectes d'execució del contracte, l'adjudicatari haurà de respectar tots els conceptes indicats en el seu conveni col·lectiu.

Inici de les prestacions i termini d'execució

La prestació s'iniciarà a partir de la data d'adjudicació fins a exhaurir el pressupost o fins al 31 de desembre de 2021.



Críteris d'adjudicació

1. Per incloure propostes de menú de dinars i/o sopars de treball i de representació amb convidats, fins a 20 punts

L'empresa que presenti propostes de menús de dinars i/o sopars, adequats a actes institucionals, obtindrà fins a 20 punts.

- Per 3 propostes de menú de dinars de treball, 10 punts
- Per 3 propostes de menú de dinars de representació amb convidats, 10 punts

No s'acceptaran ofertes que no incloguin cap proposta

2. Per l'experiència demostrada, fins a 15 punts

Per tal d'aconseguir una millor execució dels serveis a realitzar, en termes de cost, termini i qualitat, és important tenir en consideració el grau d'experiència d'execució similars als de l'objecte del present contracte.

A tal efecte, es valorarà l'experiència en serveis o treballs efectuats de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte d'aquest contracte en els serveis de càtering de **dinars i/o sopars** en què s'indiqui l'import, la data d'execució, la descripció del servei realitzat, i el destinatari, públic o privat del mateix.

- Per 1 servei, 5 punt
- Per 2 serveis, 10 punts
- Per 3 serveis, 15 punts

Els serveis o treballs realitzats s'hauran d'acreditar, si l'Ajuntament ho sol·licita, mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic, i mitjançant certificat expedit pel destinatari privat, quan així sigui el cas, mitjançant una declaració de l'empresari acompanyat dels documents que acreditin la realització de la prestació i s'especifiqui si aquests serveis es van realitzar a satisfacció de les expectatives dels contractistes.

3. Proposta econòmica (fins a 65 punts)

Es valorarà l'oferta econòmica, amb un màxim de **65 punts**. S'atorgarà la màxima puntuació al licitador que formuli el preu més baix que sigui admissible, és a dir, que no sigui anormalment baix i que no superi el pressupost net de licitació i es farà la distribució de la puntuació a la resta d'empreses licitadores aplicant la següent fórmula establerta per [Instrucció de la Gerència Municipal](#) i aprovada per [Decret d'Alcaldia de 22 de juny de 2017 publicat en la Gaseta Municipal del dia 29 de juny](#) i modificada per [Decret d'Alcaldia de 22 de febrer de 2018, publicat en la Gaseta Municipal del dia 5 de març](#) adaptada a què el preu del contracte s'estableix per preus unitaris:

$$\frac{\text{Pressupost net del preu unitari} - \text{oferta}}{\text{Pressupost net del preu unitari} - \text{oferta més econòmica}} \times \text{Punts màx} = \text{Puntuació resultant}$$

El licitador haurà de concretar els preus unitaris que ofereixi, amb l'IVA exclòs, que no podran ser superiors als preus màxims unitaris establerts per a cada producte que figuren a continuació i es presentaran a nivell de 2 decimals. En el cas que es superi un o més preus màxims establerts, **l'empresa licitadora quedarà exclosa d'aquesta licitació**.

A continuació es relacionen els preus unitaris:

SERVEIS DE CÀTERING ESMORZARS I DINARS INSTITUCIONALS				
REF.	CONCEPTE	PREU UNITAT (SENSE IVA)	10% IVA	PREU UNITAT (AMB IVA)
a	Esmorzar núm.1	10,00 €	1,00 €	11,00 €
b	Esmorzar núm.2	13,00 €	1,30 €	14,30 €
c	Esmorzar núm. 3	16,00 €	1,60 €	17,60 €
d	Esmorzar núm. 4	20,00 €	2,00 €	22,00 €
e	Menú dinars de treball	35,00 €	3,50 €	38,50 €
f	Menú dinars de representació amb convidats	50,00 €	5,00 €	55,00 €
g	Menú dinars equip de treball	25,00 €	2,50 €	27,50 €

L'oferta que no plantegi cap rebaixa serà valorada amb 0 punts. En el cas que cap empresa realitzi una disminució percentual mínima respecte del pressupost màxim de licitació, serà atorgada a totes les licitadores una puntuació corresponent a la meitat de la puntuació màxima.

Oferta anormalment baixa

Per la consideració d'ofertes, en principi, amb valors anormals o desproporcionats, es defineix un límit d'un diferencial de 10 punts percentuals per sota de la mitjana de cadascun dels preus oferts (nets) o, en el cas d'un únic licitador, de 15 punts percentuals respecte cadascun dels esmentats preus.

La puntuació en cadascun dels elements anteriors s'obté aplicant la fórmula a cada apartat i ponderant el resultat en funció del pes corresponent. Un cop obtinguda la puntuació parcial per cadascun dels elements, es farà un sumatori de tots ells i el resultat serà la puntuació obtinguda per l'empresa per l'oferta econòmica.

La puntuació d'aquest criteri es ponderarà de la següent manera:

SERVEIS DE CÀTERING ESMORZARS I DINARS I/O SOPARS INSTITUCIONALS			
REF.	CONCEPTE	PREU UNITAT (SENSE IVA)	PONDERACIÓ FINS A
a	Esmorzar núm.1	10,00 €	2
b	Esmorzar núm.2	13,00 €	2
c	Esmorzar núm. 3	16,00 €	10
d	Esmorzar núm. 4	20,00 €	16
e	Menú dinar de treball	35,00 €	22
f	Menú dinar de representació amb convidats	50,00 €	11
g	Menú dinar equip de treball	25,00 €	2
TOTAL PUNTS			65

Per valorar cadascú d'aquests subcriteris, en la fórmula anterior, s'entendrà com a pressupost net de licitació el preu unitari màxim, i per oferta, l'oferta del preu unitari màxim.

Cadascun dels productes del quadre anterior té una puntuació determinada sobre el total de 65 punts, cadascun d'ells amb preus unitaris diferents i amb un pes específic concret sobre el total de la puntuació de cada element..

La puntuació en cadascun dels elements anteriors s'obté aplicant la fórmula a cada apartat i ponderant el resultat en funció del pes corresponent. Un cop obtinguda la puntuació parcial per cadascun dels elements, es farà un sumatori de tots ells i el resultat serà la puntuació obtinguda per l'empresa per l'oferta econòmica.

L'adjudicació d'aquets contracte quedarà subjecte a l'existència de crèdit pressupostari.

Tramesa d'ofertes

El licitador haurà d'enviar les seves ofertes **mitjançant el portal de contractació de l'Ajuntament.** (<https://licitacions.bcn.cat/>)

No s'admetrà cap altre forma d'enviament o lliurament de l'oferta.

L'oferta s'haurà d'emplenar segons el model de presentació d'ofertes que s'adjunta. L'oferta haurà d'estar degudament signada per la licitadora.

El termini de presentació de les ofertes serà com a màxim de 5 dies hàbils des de la data de d'enviament de petició d'oferta.

Notificació de l'adjudicació

L'adjudicació del contracte es notificarà a l'interessat i es publicarà en el Perfil de Contractant d'acord amb el previst a la LCSP.

Joaquim Romañach i Planella
Director