



INFORME DE NECESSITAT DEL CONTRACTE MENOR

Dades del contracte

Petició de contracte: P2303208
Tipus contracte: Serveis de – CPV: 55300000-3
Objecte: Serveis d'elaboració d'aliments per a les dependències gestionades per la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol per atendre les peticions derivades de reunions del Govern municipal i visites institucionals, a més del control d'estoc dels productes necessaris per garantir el servei.
Pressupost de licitació (IVA inclòs) : 18.113,70 € IVA tipus 21%: 3.143,70 € Pressupost net (sense l'IVA): 14.970,00 € <i>Aquest pressupost net es considera estimatiu i té el caràcter de pressupost màxim i limitatiu</i>

Antecedents

La Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol (d'ara endavant la Direcció) gestiona el menjador d'Alcaldia on, l'Alcalde, en ocasions puntuals, comparteix taula amb representants d'institucions, personalitats del món de la política, la cultura, l'empresa, o amb d'altres membres del govern municipal.

L'Ajuntament disposa de diverses sales on tenen lloc aquests àpats.

Per tal de portar a terme la preparació de menús que es serveixen a les dependències d'alcaldia, cal contractar una empresa especialitzada que ofereixi servei de cuiners, preparació, recepció i control de les comandes de subministraments alimentaris autoritzades.

En aquests moments, la Direcció està preparant un contracte obert per a cobrir el conjunt de necessitats del servei de restauració que s'ofereix a les dependències que gestiona i 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 manera externa.

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.

Descripció de l'objecte. Prescripcions tècniques

L'objecte del present contracte és la prestació de serveis d'elaboració d'aliments a les dependències gestionades per la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol per atendre les peticions derivades de reunions del Govern municipal i visites institucionals, a més del control d'estoc dels productes necessaris per garantir el servei.

El cuiner o cuinera haurà de garantir el bon funcionament de la cuina en el dia a dia i el bon funcionament del servei, i haurà de tenir sòlids coneixements i experiència en la matèria. El càrrec requereix habilitats en les relacions interpersonals, molt bon esperit d'equip, cultura de servei i sentit de l'eficiència en coordinació amb la persona responsable de la Direcció.

Disposarà d'una demostrada capacitat d'anàlisi, metodologia i rigor en l'execució de les seves tasques, per assegurar el compliment dels requisits del contracte.

Aquest és un contracte de serveis.

Horaris

L'horari del servei serà per unitats de temps d'un mínim de 4 hores, que podrà ser ampliat en funció de les necessitats.

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de que el servei estigui degudament atès pel personal necessari i adequat. El personal mínim per atendre el servei serà d'un/a cuiner/a, que podrà ser ampliat. S'exigirà flexibilitat a l'entrada i la sortida en funció de les necessitats.

Condicions d'execució

Personal encarregat de l'execució del contracte:

L'empresa adjudicatària haurà de nomenar

- **Responsable tècnic** de l'execució del servei, que rebrà directament les instruccions de la Direcció. 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 especificitats de les actuacions. Atendrà i resoldrà els problemes i queixes que se li puguin plantejar, i facilitarà la informació que es sol·liciti.

- **Cuiner/s o cuinera/es**, en servei per unitats mínimes de 4 hores diàries, que realitzarà la seva feina a les dependències de l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària disposarà d'un número de localització telefònica tots els dies de l'any. La Direcció farà l'avís amb una antelació mínima de 48 hores. En el cas d'urgències no previstes i, sempre que la Direcció indiqui que l'organització d'un determinat acte o esdeveniment requereix una actuació immediata, l'empresa adjudicatària haurà d'enviar personal per cobrir el servei, que es facturarà amb un increment del 20% sobre el preu ofertat.

Prescripcions tècniques

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar una carta-menú de, almenys, 12 primers, 12 segons i 8 postres.

- Aquesta carta-menú es renovarà cada 6 mesos, fent-ho coincidir amb la temporada primavera-estiu i tardor-hivern.
- En l'elaboració dels diversos plats, se seguiran les indicacions del responsable del contracte, o de la persona en qui delegui, pel que fa al tipus de plat, el producte a utilitzar per a la seva elaboració i forma de presentació.
- El menús s'elaboraran preferentment seguint la dieta mediterrània amb productes representatius de la gastronomia tradicional.

Les prestacions principals del cuiner o cuinera assignat per l'empresa adjudicatària per a l'execució del contracte són les que es detallen a continuació:

- Produir, confeccionar i distribuir els plats de cuina, respectant les normes d'higiene i de qualitat en vigor per tal que els comensals consumeixin un aliment sa i de qualitat.
- Preparar les comandes, recepció dels productes, verificació en termes de qualitat, quantitat i preu segons les necessitats quantitatives i qualitatives. Els productes d'alimentació i begudes seran proporcionats per la Direcció.
- Organitzar de manera operativa el treball de l'equip de treball (cambres, personal de neteja etc.)
- Gestionar els estocs i comprovar l'aprovisionament dels productes alimentaris en la cuina per tal d'assegurar la disponibilitat dels productes necessaris per a la preparació dels plats així com verificar i executar el control d'inventari periòdic.
- Mantenir la cuina en les condicions d'higiene normatives per tal d'evitar tot risc de contaminació.
- Detectar i informar als responsables de la Direcció els aspectes a millorar sobre els procediments i instruccions existents.
- Garantir l'eliminació i l'emmagatzematge segur dels productes no consumits, mitjançant el procediment més convenient: envasat al buit, en fred, en sec, etc.
- Avaluat, de forma conjunta amb la Direcció, l'adequació dels equips a les característiques i necessitats del servei

El personal haurà de donar servei adequadament uniformat, guardant sempre la màxima pulcritud. A més, s'haurà de sotmetre a les normes de seguretat i control de la Direcció.

En la realització de les tasques del servei contractat serà d'estricta compliment la normativa vigent en matèria de seguretat i higiene en el treball.

Obligacions del contractista

L'empresa adjudicatària assumeix l'obligació d'exercir de manera real, efectiva i continua, el poder de direcció sobre el personal integrant de l'equip de treball encarregat de l'execució del contracte. En particular, assumirà el pagament dels salaris, la concessió de permisos, llicències i vacances, les substitucions dels treballadors en casos de baixa o absència, les obligacions legals en matèria de Seguretat Social, inclosos l'abonament de cotitzacions i el pagament de prestacions, quan procedeixi, les obligacions legals en matèria de prevenció de riscos laborals, l'exercici de la potestat disciplinària, així com



quants drets i obligacions es derivin de la relació contractual entre empresa i empleat.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a la Direcció, la/les persona/es encarregada/es de donar compliment al contracte, identificada/es amb nom, cognoms i càrrec. No obstant això, els responsables de l'Ajuntament 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. L'empresa adjudicatària haurà d'atendre la petició sempre que existeixi raó justificada, sense que aquesta circumstància impliqui cap despesa addicional per a l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir en tot moment que el personal posseeix l'adequat nivell de formació i capacitat específica per desenvolupar el servei en òptimes condicions físiques i psíquiques. En tot cas, el personal designat per l'empresa adjudicatària per a la prestació de servei haurà de comptar amb formació específica acreditada, de conformitat a les funcions a desenvolupar, en cuina (Tècnic superior en Restauració, Tècnic en cuina o equivalent) i experiència mínima de 2 anys.

Les incidències que puguin resultar amb motiu de vacances reglamentàries, malalties o de qualsevol altra índole, seran cobertes per l'empresa amb treballadors d'identica categoria, cobrint-se el nombre de jornades diàries al 100% des del mateix dia que es produeixi l'absència, de manera que es mantingui permanentment el servei ofertat.

L'empresa adjudicatària cuidarà que el seu personal no acudeixi al treball sota processos o quadres infecciosos que puguin comprometre la seguretat del personal.

Vestuari a subministrar per l'empresa adjudicatària:

L'empresa adjudicatària proveirà el seu personal d'un uniforme adequat que haurà de vestir durant el temps que romangui realitzant les prestacions contractades, sent renovat si presenta qualsevol tipus de deteriorament o brutícia.

S'haurà de garantir la renovació de les peces en cas de deteriorament per mantenir-les sempre en bon estat. No s'acceptarà en cap cas, cap proposta de contingut discriminatori o sexista.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar la informació que s'estableix a la Llei 19/2014, del 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar tota la documentació que en qualsevol moment de la vigència del contracte li sigui requerida pel responsable del contracte respecte l'efectiu compliment de les obligacions i compromisos assumits per l'empresa pel que fa a la Legislació d'Integració de Minusvàlids, la contractació amb particulars dificultats d'inserció al mercat laboral, i la subcontractació de Centres Especials de Treball i/o Empreses d'Inserció, i els requisits i obligacions.

Pressupost base de licitació

La despesa màxima d'aquest contracte s'estableix en un màxim de 18.113,70 € IVA inclòs, dels quals 14.970,00 €, corresponen a l'import del contracte i 3.143,70 € al 21% d'IVA suportat.

ANY	IMPORT BASE (ABANS D'IVA)	IVA (21%)	TOTAL (amb iva)
2024	14.970,00 €	3.143,70 €	18.113,70 €
TOTAL	14.970,00 €	3.143,70 €	18.113,70 €

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, sense que el nombre d'entregues o prestacions incloses en l'objecte del contracte es defineixi amb exactitud al temps de celebrar-se, per quedar subordinades les mateixes a les necessitats de l'Administració. En tot cas, per facilitar l'elaboració d'ofertes per part dels licitadors es posa a disposició d'aquests una previsió.

TIPUS DE SERVEI	PREU UNITARI (ABANS D'IVA)	UNITATS	TOTAL (ABANS D'IVA)	IVA (21%)	TOTAL (AMB IVA)
Preu/hora dies feiners en horari diürn	18,00 €	715	12.870,00 €	2.702,70 €	15.572,70 €
Preu/hora dies feiners en horari nocturn	21,00 €	100	2.100,00 €	441,00 €	2.541,00 €
			14.970,00 €	3.143,70 €	18.113,70 €

L'Ajuntament no resta obligat a esgotar el pressupost en atenció a que les necessitats poden ser inferiors a les previstes.

En la determinació de l'import de la contractació s'ha tingut en compte el Conveni col·lectiu interprovincial del sector laboral de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya per als anys 2022-2024, (codi de conveni núm.79000275011992), publicat en DOGC Núm. 8827 - 05.01.2023.

Sense perjudici de l'anterior, l'oferta econòmica presentada haurà de ser adequada perquè l'empresa 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.

Lloc de realització de la prestació

L'empresa adjudicatària prestarà aquests serveis als espais gestionats per la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol, situats a l'Ajuntament de Barcelona, Pl. de Sant Jaume, 1

Inici de les prestacions i termini d'execució

El contracte entrarà en vigor a partir de l'1 de gener de 2024 o de la data d'adjudicació si fos posterior fins a exhaurir el pressupost o, com a data límit finalitzarà, en qualsevol cas, el 31 de desembre de 2024.

Criteris d'adjudicació

1. Oferta econòmica, fins a un màxim de 100 punts, representa 100% del total de puntuació a obtenir

Ateses les característiques del present contracte, l'òrgan de contractació considera que no es pot incorporar a aquest contracte les clàusules sobre contractació pública sostenible, i per això s'acull a l'excepció prevista a l'apartat cinquè de l'article 3 del Decret d'Alcaldia S1/D/2017-1271 de data 24 d'abril de 2017 relatiu a la contractació pública sostenible de l'Ajuntament de Barcelona.

S'atorgarà la màxima puntuació a l'empresa licitadora 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 a la resta d'empreses licitadores la distribució de la puntuació es farà 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](#):

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

A continuació s'indiquen els preus unitaris per cada tipus de servei:

En cap cas, les ofertes dels licitadors podran superar els preus unitaris fixats en aquest quadre

TIPUS DE SERVEI	PREU UNITARI (ABANS D'IVA)	IVA (21%)	PREU FINAL (IVA INCLÒS)
Preu/hora dies feiners en horari diürn	18,00 €	3,78 €	21,78 €
Preu/hora dies feiners en horari nocturn	21,00 €	4,41 €	25,41 €

Cadascun dels preus de servei per contracte o per hora en el quadre anterior té una puntuació determinada sobre el total de 100 punts, cadascun d'ells amb preus unitaris diferents i amb un pes específic concret sobre el total de la puntuació de cada element.

	TIPUS DE SERVEI	PUNTUACIÓ FINS A
Hora extra	Preu/hora dies feiners en horari diürn	86 punts
	Preu/hora dies feiners en horari nocturn	14 punts
		100 punts

La puntuació en cadascun dels elements anteriors s'obtindrà 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.

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.

L'oferta que no plantegi cap rebaixa serà valorada amb 0 punts.

Puntuació total d'aquests criteris: **100 punts**

L'adjudicació d'aquest 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. (<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