



**Ajuntament  
de Barcelona**

**Gerència d'Àrea de Recursos i Transformació Digital**  
**Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol**  
Plaça Sant Jaume, 1  
08002 Barcelona  
Telèfon 93 402 73 42/43  
[www.bcn.cat](http://www.bcn.cat)

**Informe justificatiu de necessitat, idoneïtat i eficiència del contracte per a l'execució de serveis de càtering per a serveis puntuals de refrigeri i/o dinar o sopar, com atenció protocol·lària per a actes d'alta representació institucional que requereixen incloure la restauració per als assistents als Actes Institucionals organitzats pel Departament d'Actes Institucionals de l'Ajuntament de Barcelona.**

CPV: 55523000-2 Servei de subministrament de menjars per altres empreses i institucions

**Contracte reservat:** NO

**Lots:** NO

**Codi contracte:**



## Índex

1. ----- Exposició de les necessitats detectades i justificació de la solució escollida	3
2. ----- Objecte, prestació concreta que es vol contractar, i modalitat de contracte que millor s'ajusta a les necessitats detectades i relació del seu cicle de vida	3
3. ----- Divisió en lots	4
4. ----- Pressupost base de licitació i valor estimat del contracte (VEC)	4
4.1. El pressupost base de licitació	<b>4</b>
4.2. El VEC d'aquest contracte	<b>5</b>
5. ----- Imputació pressupost municipal	5
6. ----- Procediment d'adjudicació	6
7. ----- Condicions d'aptitud i de solvència tècnica, econòmica i financera de les empreses	6
8. ----- Criteris d'adjudicació i justificació de la proporcionalitat de la puntuació assignada a cada criteri respecte del total de criteris a considerar	6
8.1. Oferta econòmica, fins a un màxim de 35 punts	<b>7</b>
8.1.1. Oferta econòmica de preus unitaris sobre la proposta de restauració:	<b>7</b>
8.1.2. Oferta econòmica sobre els serveis addicionals:	<b>8</b>
8.2. Millores tècniques i ambientals, fins a un màxim de 65 punts	<b>9</b>
8.2.1. Per l'experiència en l'organització de serveis càterings, fins a un màxim de 30 punts.	<b>9</b>
8.2.2. Per la declaració de formació rebuda, fins a un màxim de 15 punts.	<b>10</b>
8.2.3. Pel compromís reducció termini d'antelació encàrrec serveis i possibilitat d'ajustos: 15 punts	<b>10</b>
8.2.4. Per la millora en la ràtio de cambres per comensal, fins a un màxim de 5 punts:	<b>11</b>
9 Garanties	11
10 Termini d'execució	11
11 ---- Termini de garantia	11
12 ---- Condicions especials d'execució	12
13 ---- Criteri de desempat:	13
14 ---- Pagament del preu	14
15 ---- Modificacions del contracte	14
16 ---- Responsable del contracte	14
17 ---- Revisió de preus	14
18 ---- Subcontractació	14
19 ---- Cessió del contracte	14
20 ---- Règim específic de penalitats	15
21 ---- Resolució del contracte	15
22 ---- Tractament de dades de caràcter personal	16
ANNEX 1 MODEL PRESENTACIÓ DE L'OFERTA	17



## **1. Exposició de les necessitats detectades i justificació de la solució escollida**

La Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol (d'ara endavant la Direcció), enquadrada a la Direcció d'Alcaldia, 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 finalitat del present contracte és la contractació de serveis de càtering que inclouen tant el subministrament de begudes i aliments (freds i calents), com tota la infraestructura necessària per al seu bon desenvolupament.

Els requeriments i condicions es precisen en el plec de prescripcions tècniques que regeixen aquesta contractació.

En l'actualitat, la Direcció contracta els serveis necessaris de càtering per a serveis puntuals de refrigeri i/o dinar o sopar, com atenció protocol·lària per a actes d'alta representació institucional que requereixen incloure la restauració per als assistents, a través del contracte obert 21000358L04 vigent fins el 14 de novembre de 2024, fins a exhaurir el pressupost del contracte, o fins a l'adjudicació d'aquest nou contracte.

Donada la impossibilitat, per qüestió de terminis, de tenir adjudicat el contracte obert amb número d'expedient 001\_P2302323 abans de la finalització del contracte vigent actualment, cal que iniciem la tramitació d'un contracte amb procediment simplificat abreujat que ens permeti continuar organitzant serveis de càtering per als diferents tipus d'activitats i actes institucionals esmentats, fins a la formalització del contracte en tramitació, amb la finalitat de continuar els objectius marcats per la Direcció d'Alcaldia.

Exposades les necessitats detectades, i tenint en compte que cal dotar de recursos adients per a realitzar les activitats que organitza la Direcció, es pot concloure que l'Ajuntament de Barcelona no disposa de mitjans ni recursos tècnics adients per realitzar aquestes actuacions, motiu pel qual cal procedir a la contractació amb tercers, tot d'acord amb l'objectiu d'estabilitat pressupostària i control de despesa, i amb total respecte als principis d'eficàcia, eficiència, publicitat, transparència, no discriminació i igualtat de tracte.

Així mateix, per tal d'assegurar una correcta realització de la prestació i per donar resposta també a aquestes necessitats, alhora de fer possible l'aportació de noves millores o solucions més eficients i eficaces en futures licitacions a la necessitat detectada, es considera una durada de fins el 31 de desembre de 2024 o fins la data d'adjudicació del nou contracte en tramitació (001\_P2302323).

D'acord amb els principis exposats, es considera que l'opció més eficient i eficaç que assegura la millor resposta a les necessitats detectades és la contractació de serveis especialitzats en càtering.

## **2. Objecte, prestació concreta que es vol contractar, i modalitat de contracte que millor s'ajusta a les necessitats detectades i relació del seu cicle de vida**

L'objecte del present contracte és la contractació de serveis especialitzats en càterings (55523000-2 Servei de subministrament de menjars per altres empreses i institucions) mitjançant un contracte obert simplificat abreujat, amb mesures de contractació pública sostenible, atès que l'import del VEC es inferior a 60.000 euros (IVA exclòs) i no conté prestacions de caràcter intel·lectual.

En concret, els serveis de càtering per a serveis puntuals de refrigeri i/o dinar o sopar, com atenció protocol·lària per a actes d'alta representació institucional que requereixen incloure la restauració per als assistents.

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

1. Acreditació del pagament en termini de les empreses subcontractades.
2. Pagament del preu a les empreses subcontractades
3. Com a criteris ambientals:
  - La incorporació d'aliments i productes de la més gran varietat d'aliments de temporada i proximitat disponibles. Les fruites i verdures hauran de ser fresques i de temporada segons el calendari de l'ANNEX 2 del PPT, almenys en un mínim d'un 75%.
  - La incorporació d'aliments provinents del comerç just, d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006), amb el segell acreditatiu Fairtrade, Ecocert / Fair for Life, WFTO o equivalent.
  - La incorporació ús de productes que repercuteixin en una reducció de toxicitat ambiental o en un major benestar animal, amb aliments procedents d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors) i de qualitat diferenciada (DOP/IGP) o amb garanties de provenir d'explotacions sostenibles per als aliments no ecològics, d'acord amb l'ANNEX 1 del PPT.
  - Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació
  - Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en la neteja i la recollida selectiva de residus d'edifici.

### 3. Divisió en lots

La licitació d'aquests serveis es farà en un sol lot perquè un únic proveïdor es faci càrrec de tot el servei i, d'aquesta manera, se n'optimitzi l'organització, es puguin aprofitar recursos i desplaçaments i es garanteixi el compliment dels terminis de lliurament establerts.

### 4. Pressupost base de licitació i valor estimat del contracte (VEC)

**4.1. El pressupost base de licitació que es considera amb els preus de mercat hauria de ser de quantia 66.459,80 euros. El pressupost net de 59.980,00 euros i l'IVA de 6.479,80 euros, amb un tipus variable del 10% i del 21%.**

Prestacions	Import net	Concepte	IVA	Import (IVA inclòs)
Servei de càtering per a serveis puntuals de refrigeri i/o dinar o sopar, com atenció protocol·lària per a actes d'alta representació institucional que requereixen incloure la restauració per als assistents.	55.600,00 €	Restauració	10 %	61.160,00 €
	4.380,00 €	Serveis addicionals	21%	5.299,80 €
	<b>59.980,00 €</b>	<b>Total</b>		<b>66.459,80 €</b>

La quantia d'aquest contracte es determina en funció dels **preus unitaris** previstos en el projecte per serveis de dilluns a dissabte, sempre i quan no siguin festius segons s'indica a l'apartat 3.1.4.1. Calendari del servei del PPT.

El pressupost es calcula en relació amb els següents preus unitaris i previsió d'unitats:

REF.	TIPUS	PREU UNITAT (SENSE IVA)*	PREVISIÓ UNITATS
<b>3.1.2.a</b>	Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa	150,00 €	100



	(100 a 150 pax aprox.)		
<b>3.1.2.b</b>	Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula (5 a 20 pax aprox.)	130,00 €	180
<b>3.1.2.c</b>	Menú dinar o sopar a peu dret (70 a 100 pax aprox.)	120,00 €	70
<b>3.1.2.d</b>	Còctel a peu dret (100 a 150 pax aprox.)	80,00 €	100
<b>3.1.2.e</b>	Menú de col·laboradors (2 a 20 pax aprox.)	40,00 €	20

REF.	TIPUS	Import total Annex 3 PPT
<b>3.1.2.f</b>	Serveis addicionals	4.380,00 €

\* Els preus indicats corresponen al preu de sortida.

L'Ajuntament no està obligat a exhaurir aquesta despesa en el cas que les unitats executades siguin inferiors a les unitats previstes en el projecte, pel la qual cosa, l'Ajuntament no resta obligat a exhaurir l'import adjudicat, sinó que ho farà en funció dels preus unitaris previstos en el projecte i realment executats, d'acord amb la disposició addicional 33a i al preu d'adjudicació del preu unitari.

El pressupost del contracte ha de ser presentat en euros pels licitadors.

En tractar-se d'un contracte per preus unitaris, no procedeix el desglossament que estableix l'article 100 de la LCSP. En relació al cost dels salaris de les persones ocupades per a la seva execució, atès que el sistema de determinació del preu és per preus unitaris i que el cost econòmic principal dels serveis i dels subministrament a prestar no són els costos laborals, tampoc s'entén necessari justificar-los, de conformitat amb la resolució del Tribunal Administratiu Central de Recursos Contractuals, núm. 633/2019. Recurs nº 549/2019 Resolució nº 633/2019.

L'empresa contractista s'obliga a complir les condicions salarials dels treballadors de conformitat amb el conveni col·lectiu sectorial aplicable (Codi de conveni núm. 79000275011992).

**4.2 El VEC d'aquest contracte s'estima en 59.980,00 euros.** Els conceptes que inclou son:

Any	Pressupost net prestació	SUMA
<b>2024</b>	59.980,00 €	59.980,00 €
<b>TOTAL</b>	<b>59.980,00 €</b>	<b>59.980,00 €</b>

## 5. Imputació pressupost municipal

Aquest pressupost base de licitació s'ha d'entendre comprensiu de la totalitat de l'objecte del contracte i anirà amb càrrec al /als pressupost/s i partida/es següent/s:

Any	Econòmic	Programa	Centre gestor	Import net	%IVA	Import IVA	Import total
2024	22601	91222	0302	55.600,00 €	10%	5.560,00 €	61.160,00 €
2024	22601	91222	0302	4.380,00 €	21%	919,80 €	5.299,80 €
<b>TOTAL</b>				<b>59.980,00 €</b>		<b>6.479,80 €</b>	<b>66.459,80 €</b>

L'IVA a aplicar és múltiple: pel servei de càtering s'aplicarà l'IVA del 10% corresponent als serveis de restauració i pels serveis addicionals s'aplicarà l'IVA del 21%.

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



prestacions que efectivament realitzi l'empresa contractista en funció dels serveis requerits, aplicant els corresponents preus unitaris.

## 6. Procediment d'adjudicació

Considerant l'import del contracte, la seva durada i les prestacions que constitueix el seu objecte, així com el valor estimat del contracte i els criteris que serviran per a la seva adjudicació, es considera que el més adient és adjudicar aquest contracte mitjançant **procediment obert simplificat abreujat**.

## 7. Condicions d'aptitud i de solvència tècnica, econòmica i financera de les empreses

Considerant l'objecte del contracte i el seu valor estimat, així com els principis de no discriminació i proporcionalitat que han de regir en tota actuació administrativa, les condicions d'aptitud mínima que s'haurà d'exigir als licitadors per a participar en aquest procediment d'adjudicació és la següent:

1. Estar inscrit, segons les característiques de l'activitat realitzada, en el registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació (REMAB) o bé, estar inscrit en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), atès que, segons les condicions de servei, les empreses hauran de tenir instal·lacions en l'àmbit de Catalunya.

2. Disposar, d'acord amb el Reglament 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, de sistemes d'autocontrol basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) per oferir garanties sanitàries dels productes alimentaris que produeix o comercialitza. En el cas d'establiments de comerç minorista, disposaran de programes de prerequisits (PPR)Ehttp.

Concretament, el Reglament citat estableix que les empreses alimentàries han de complir uns requisits generals i específics en matèria d'higiene i que portaran a terme sistemes d'autocontrol basats en els principis APPCC per garantir que els productes que elaboren, transformen o distribueixen, són segurs.

3. L'activitat de les empreses ha de tenir relació directa amb l'objecte del contracte, segons consti en els seus respectius estatuts o regles fundacionals. Aquestes empreses han de disposar d'una organització amb elements suficients per executar degudament el contracte. Així mateix, els empresaris han de tenir l'habilitació empresarial o professional que, si escau, sigui exigible per desenvolupar l'activitat o la prestació que constitueixi l'objecte del contracte.

L'Ajuntament requerirà l'empresa proposada com a adjudicatària el compliment d'aquest requisits.

D'acord a l'article 74 de la LCSP, tractant-se d'un procediment obert simplificat abreujat no es correspon l'exigència de solvència econòmica i financera, tècnica i professional.

## 8. Criteris d'adjudicació i justificació de la proporcionalitat de la puntuació assignada a cada criteri respecte del total de criteris a considerar

Considerant l'objecte del contracte, així com totes les actuacions que integren el seu cicle de vida, es considera adient a fi i efecte de seleccionar la millor oferta en relació qualitat preu, incorporar els criteris següents i amb la proporció que tot seguit s'indica i justifica relacionats per ordre decreixent d'importància:

La selecció de la millor oferta es determinarà tenint en compte la millor relació qualitat-preu als efectes d'obtenir ofertes de gran qualitat. S'aplicaran els criteris d'adjudicació següents:

<b>1. Criteris automàtics: 100 punts</b>
<b>Oferta econòmica.....35 punts</b>



**Milliores tècniques.....65 punts**

D'acord amb la Instrucció aprovada per acord la Comissió de Govern el 15 de març de 2018 i publicat en la Gasetta Municipal el 16 de març, el criteris objectius han de significar com a mínim el 60% de la puntuació total i el preu no podrà ser superior al 35 % amb l'objectiu d'evitar que el pes d'aquest criteri vagi en detriment de les condicions salarials del personal ocupat en aquest contracte. Igualment en el cas que el preu sigui l'únic criteri.

**Criteris automàtics: 100 punts**

- **Oferta econòmica, fins a un màxim de 35 punts:**

**8.1. Oferta econòmica**, fins a un màxim de 35 punts, representa el 35% del total de puntuació a obtenir.

La puntuació que s'atorga pel preu no supera el 35% de la puntuació total d'acord amb la previsió del Decret d'Alcaldia de 24 d'abril de 2017 de contractació pública sostenible i la Instrucció de l'Ajuntament de Barcelona de 9 de març de 2018, d'aplicació de la LCSP, publicada en la Gasetta del dia 16 de març de 2018.

Per obtenir la puntuació sobre els **35 punts**, les empreses hauran de presentar dues ofertes: la primera sobre l'**Oferta Econòmica de preus unitaris**, que es valorarà amb un màxim de **33 punts**, i la segona sobre l'**Oferta Econòmica de descompte lineal sobre els serveis addicionals**, inclosos a l'**ANNEX 3** del PPT, que es valorarà amb un màxim de **2 punts**.

La diferent valoració de les ofertes presentades per a **preus unitaris** (fins a 33 punts) i **serveis addicionals** (fins a 2 punts) respon a la previsió de contractar un 92,7 % del pressupost en restauració i d'un 7,3 % en serveis addicionals.

**8.1.1. Oferta econòmica de preus unitaris sobre la proposta de restauració:**

El licitador haurà de concretar els preus unitaris que ofereixi, amb l'IVA exclòs, que no podran ser superior als preus màxims unitaris establerts per a cada producte a la clàusula 4.1. d'aquest informe i es presentaran a nivell de 2 decimals. En el cas que es superi un o més preus màxims establerts al Plec de prescripcions tècniques, l'empresa licitadora quedarà exclosa d'aquesta licitació.

En el cas que no s'ofereixi algun preu unitari o es posi valor 0, es prendrà com a referència l'import unitari màxim establert a la clàusula 4.1. d'aquest informe i al plec de condicions tècniques.

S'efectua una valoració quantitativa prèvia de les ofertes, que permet ordenar-les amb la finalitat de determinar quina és la més econòmica respecte al pressupost inicial, per tal de poder puntuar-les mitjançant la fórmula.

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 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 Gasetta Municipal del dia 29 de juny.

La puntuació d'aquest criteri de valoració s'obindrà com a resultat d'aplicar la fórmula següent:

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

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

<b>SERVEIS DE REFRIGERI, DINAR/SOPAR ALTA REPRESENTACIÓ INSTITUCIONAL</b>			
<b>REF.</b>	<b>TIPUS</b>	<b>PREU UNITAT (sense IVA)</b>	<b>PONDERACIÓ FINS A</b>
<b>3.1.2.a</b>	Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa (100 a 150 pax aprox.)	<b>150,00 €</b>	<b>9 punts</b>
<b>3.1.2.b</b>	Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula (5 a 20 pax aprox.)	<b>130,00 €</b>	<b>14 punts</b>
<b>3.1.2.c</b>	Menú dinar o sopar a peu dret (70 a 100 pax aprox.)	<b>120,00 €</b>	<b>5 punts</b>
<b>3.1.2.d</b>	Còctel a peu dret (100 a 150 pax aprox.)	<b>80,00 €</b>	<b>4 punts</b>
<b>3.1.2.e</b>	Menú de col·laboradors (2 a 20 pax aprox.)	<b>40,00 €</b>	<b>1 punt</b>
	<b>TOTAL PUNTS</b>		<b>33 punts</b>

Per valorar cadascú d'aquests subcriteris, en la fórmula anterior, s'entendrà com a pressupost net de licitació el preu unitari màxim (sense IVA) de cada Referència, l'oferta del preu unitari màxim ofertat pel licitador.

Cadascun dels productes del quadre anterior té una puntuació determinada sobre el total de 33 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'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 per cent per sota de la mitjana de cadascun dels preus oferts (nets) o, en el cas d'un únic licitador, de 15 per cent respecte cadascun dels esmentats preus.

#### **8.1.2. Oferta econòmica sobre els serveis addicionals:**

En el cas de la contractació de serveis addicionals, els licitadors oferiran sobre els serveis més freqüentment utilitzats, IVA exclòs, inclosos a l'ANNEX 3 del PPT, un percentatge únic de descompte.

La puntuació del percentatge en concepte de descompte aplicable sobre les contractacions de serveis addicionals, serà de fins a un màxim de 2 punts, que representa el 2% del total de puntuació a obtenir.

La puntuació d'aquesta part del criteri relatiu als serveis addicionals s'obtindrà com a resultat d'aplicar la fórmula següent:

$\text{Puntuació resultant} = \text{Puntuació màxima} \times \frac{\text{Descompte ofertat}}{\text{Millor descompte ofertat}}$
--

Els serveis addicionals representen un 7,3% en relació al pressupost total sense IVA. No es considera convenient aplicar baixa sobre els serveis addicionals ja que es una quantitat mínima en relació al càlcul total de la oferta.

- **Millores tècniques, fins a 65 punts:**



**8.2. Millores tècniques**, fins a un màxim de 65 punts, representa el 65% del total de puntuació a obtenir.

**8.2.1. Per l'experiència en l'organització de serveis càterings del Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a, per un import de més de 10.000,00 euros per a cada acte, durant els últims 5 anys, fins a un màxim de 30 punts.**

Justificació:

L'article 145.2 de la LCSP preveu que entre els criteris d'adjudicació es pugui incloure la qualificació i experiència del personal adscrit al contracte sempre i quan la qualitat d'aquest personal pugui afectar de manera significativa a la seva millor execució.

Igualment, el Decret de la Comissió de Govern 2018/160 de 9 de març, d'aprovació de la instrucció per a l'aplicació de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del Sector Públic preveu en el seu punt 9.5 que es pot fixar com a criteri d'adjudicació l'experiència del personal adscrit al contracte quan aquesta experiència pot resultar determinant per garantir la qualitat de la prestació.

Per tal d'aconseguir una millor execució dels treballs a realitzar, en termes de cost, termini i qualitat, és important tenir en consideració el grau d'experiència del Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a (conforme la descripció prevista al Plec de Prescripcions Tècniques) en actuacions similars als de l'objecte del present contracte.

L'experiència prèvia del Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a en el desenvolupament de tasques, amb capacitat de reacció, solució i coordinació en serveis, com les que són objecte del contracte, li permetrà identificar dificultats potencials que poden aparèixer durant l'execució del servei, aportar solucions o alternatives viables provades amb anterioritat en experiències precedents, i identificar oportunitats de millora de l'execució de tasques en termes d'eficiència o de major qualitat.

S'estableix aquest criteri d'adjudicació perquè aquesta experiència professional aporta la qualitat necessària per a l'execució del contracte i, en especial, perquè facilitarà la direcció i coordinació durant l'execució del contracte entre els diferents proveïdors i/o el personal.

Es valorarà l'experiència del Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a, adscrita per a la seva execució, per l'empresa adjudicatària en l'organització de serveis de càtering realitzats en els darrers 5 anys, d'igual o similar naturalesa als que constitueixen l'objecte del contracte i que tinguin un import facturat igual o superior a 10.000,00 €, abans d'IVA. Es puntuarà un màxim de 6 actes a raó de 5 punts per acte acreditat. Per tant, les empreses licitadores podran obtenir un màxim de 30 punts.

S'entenen com a similars els serveis de càtering enumerats a l'apartat Restauració del punt 3.1.2. del Plec de Prescripcions Tècniques, prestats en esdeveniments de caràcter institucional a entitats públiques i/o privades.

Els licitadors han d'oferir experiència demostrable del Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a del contracte en serveis de càtering per a esdeveniments institucionals. No es valorarà l'experiència realitzada en altres tipus de serveis de menjars a col·lectius com, per exemple, escoles, hospitals, etc.

Juntament amb el model d'oferta que acompanya com **ANNEX 1** al present informe, en compliment del que disposa l'article 145.5.c) LCSP, els/les licitadors/es hauran de presentar, per acreditar l'experiència indicada, certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari dels serveis a acreditar hagi estat una entitat del sector públic, i mitjançant certificat expedit pel destinatari privat, quan així fora el cas, en què s'indiqui el nom del Coordinador/a tècnic/a, l'empresa contractada, la data d'execució, el nombre d'assistents i l'import del servei realitzat.



No es puntuarà l'experiència en cas de no adjuntar la documentació esmentada juntament amb el model d'oferta.

**8.2.2. Per la declaració de formació rebuda per part dels cambrers/es adscrits/es a l'execució del contracte en temes que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són els cursos de Protocol de serveis de càtering o de Gestió d'al·lèrgens i intoleràncies, s'atorgaran fins a un màxim de 15 punts.**

**Justificació:** El principi clau és que totes les persones que treballen en l'execució del contracte hagin rebut una formació adient per garantir el desenvolupament correcte dels actes institucionals, concretament sobre el tracte amb autoritats, el desenvolupament de l'esdeveniment i sobre com tractar situacions especials. És igualment important que tinguin coneixements alimentaris sobre els al·lèrgens en restauració col·lectiva a fi d'evitar la possibilitat de contaminacions creuades i portar a terme les mesures higiènic-sanitàries adients.

Considerant el nombre mínim de persones treballadores i les categories professionals corresponents que s'estableixen a la clàusula 3.1.3 del Plec de prescripcions tècniques, es valorarà com a garantia d'una execució més eficient del contracte que es licita, que els cinc cambrers que executaran el contracte tinguin formació en aquests temes.

L'empresa ha de declarar, respecte aquestes cinc persones, els cursos de formació en protocol de serveis de càtering i en gestió d'al·lèrgens i intoleràncies o equivalents realitzats.

Els 15 punts es ponderaran de la següent manera:

L'empresa que declari formació realitzada en aquests temes per part dels cambrers/es podrà rebre fins a 1,5 punts per a cada curs i treballador/a, fins a un màxim de 3 punts per persona. La puntuació es distribuirà de la següent forma:

Categoria professional CAMBRER (Identificar amb inicials els cambrers/es 1,2,3,4,i 5 que seran adscrits a l'execució del contracte i tinguin alguna de la formació sol·licitada):

- Curs de formació en Protocol de serveis de càtering 1,5 punts
- Curs de formació en Gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies 1,5 punts

No es puntuarà la formació en cas de no declarar a l'oferta tota la informació esmentada o no aportar amb la oferta la documentació acreditativa de les formacions realitzades corresponent a aquesta declaració.

**8.2.3. Pel compromís que es redueixi el termini d'antelació per encarregar serveis per part de l'Ajuntament de Barcelona, en cas d'incidències i serveis imprevistos a: 4 dies en el cas dels encàrrecs dels serveis 3.1.2.a i 3.1.2.c, 2 dies en el cas dels encàrrecs 3.1.2.b, 3.1.2.d i 3.1.2.e; i la possibilitat de fer ajustos en el 10% del número de comensals previst en el requeriment inicial, fins a 24 hores abans de la prestació del servei: 15 punts**

És important que l'empresa adjudicatària ofereixi disponibilitat per tal de donar resposta a serveis urgents que cobreixin necessitats imprevistes. Tenint en compte que l'Ajuntament es compromet a demanar el servei amb un mínim de 5 dies laborables d'antelació en el cas dels encàrrecs 3.1.2.a i 3.1.2.c, i de 3 dies laborables d'antelació en el cas dels encàrrecs 3.1.2.b, 3.1.2.d i 3.1.2.e tal com s'estableix al Plec Tècnic, es valorarà la reducció d'aquest termini amb el següent esglaonat:

- Per una proposta que redueixi el termini per demanar serveis, en cas d'incidències i serveis imprevistos, en el cas dels encàrrecs de 3.1.2.a Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a



càrrec de l'empresa i **3.1.2.c** Menú dinar o sopar a peu dret amb un **mínim de 4 dies**, sense efectuar recàrrec, des del requeriment que efectui l'Ajuntament: **5 punts**

- Per una proposta que redueixi el termini per demanar serveis, en cas d'incidències i serveis imprevistos, en el cas dels encàrrecs de **3.1.2.b** Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula, **3.1.2.d** Còctel a peu dret i, **3.1.2.e** Menú col·laboradors amb un **mínim de 2 dies**, sense efectuar recàrrec, des del requeriment que efectui l'Ajuntament: **5 punts**

- Per una proposta que redueixi el termini per poder fer ajustos de més o menys el 10% de comensals fins a **24 hores** abans de l'esmentada prestació: **5 punts**

**8.2.4. Per la millora en la ràtio d'1 cambrer per cada 10 comensals establerta a l'apartat 3.1.3 del PPT, sense càrrec addicional per a l'Ajuntament, segons les tipologies de servei i les ofertes presentades podran obtenir la següent puntuació, fins a un màxim de 5 punts:**

- Per la disminució en el nombre de persones que atindrà 1 cambrer en els serveis de restauració de **Menú dinar o sopar entaulat** (3.1.2.a del PPT) amb un nombre mínim de 70 comensals, per una disminució de 2 persones en el grup, resultant 1 cambrer per a cada **8** comensals: **2,5 punts**

- Per la disminució en el nombre de persones que atindrà 1 cambrer en les propostes de restauració de **Menú dinar/sopar a peu dret** (3.1.2.c del PPT) amb un nombre mínim de 70 comensals, per una disminució de 2 persones en el grup, resultant 1 cambrer per a cada **8** comensals: **2,5 punts**

#### Taula resum de criteris d'adjudicació:

**Puntuació TOTAL: 100 punts**

<b>8. Criteris automàtics .....</b>	<b>100 punts:</b>
• <b>8.1. Oferta econòmica.....</b>	<b>35 punts</b>
8.1.1. Oferta econòmica Restauració .....	<b>33 punts</b>
8.1.2. Oferta econòmica Serveis addicionals.....	<b>2 punts</b>
• <b>8.2. Millores tècniques.....</b>	<b>65 punts</b>
8.2.1. Per l'experiència del Responsable o coordinador....	<b>30 punts</b>
8.2.2. Formació rebuda persones treballadores.....	<b>15 punts</b>
8.2.3. Millora en els terminis per fer encàrrecs i ajustos.....	<b>15 punts</b>
8.2.4. Millora en la ràtio de cambrers per comensal.....	<b>5 punts</b>

## 9 Garanties

Atès que es tracta d'un procediment obert simplificat abreujat, d'acord amb l'article 159.6 f) LCSP no es requerirà la constitució de garantia definitiva.

## 10 Termini d'execució

La durada de les prestacions serà fins el 31 de desembre de 2024 o fins la data d'adjudicació del nou contracte en tramitació (001\_P2302323), a comptar des de l'endemà de la seva formalització, o des de la data que s'indiqui a la mateixa formalització.

## 11 Termini de garantia

En aquest contracte no es considera necessari establir termini de garantia atesa la seva naturalesa ja que els serveis objecte del contracte aporten béns consumibles, presentats i exhaurits amb anterioritat a la presentació i abonament, en el seu cas, de les factures.



S'acordarà la liquidació del contracte dins del termini de trenta dies a comptar des de la data de l'acta de recepció tot d'acord amb les previsions de l'article 210.4 LCSP.

## 12 Condicions especials d'execució

Es considera necessari, d'acord amb la previsió de l'article 202 LCSP, establir les següents condicions especials d'execució del contracte que es consideren vinculades amb el seu objecte, no són discriminatòries i són compatibles amb el dret comunitari:

1. L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupin en la prestació objecte del contracte, així com de les conseqüències que es dedueixin per l'Administració o per a tercers de les omissions, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
2. L'Ajuntament vol repensar i transformar la seva alimentació. Això suposa revertir les tendències globalitzadores de l'alimentació i apostar per unes cadenes més curtes, justes i equilibrades, per la proximitat, pel comerç, la restauració i la pagesia del nostre territori, i també per la sostenibilitat ecològica del sector primari i de tot el sistema alimentari.

### Justificació

L'Ajuntament va liderar el projecte de Barcelona com a Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021. L'alimentació sostenible consisteix a alimentar tota la població d'una manera que beneficiï les persones, el planeta i els territoris. Per fer-ho, cal produir, transformar, vendre, comprar i consumir aliments creant prosperitat, promovent la justícia social, cuidant, conservant i regenerant els nostres recursos i ecosistemes, i salvaguardant la capacitat de les generacions futures d'alimentar-se també d'una manera sostenible.

Igualment, l'Ajuntament vol lluitar contra els impactes ambientals negatius i pèrdues i malbaratament alimentaris excessius: excés en les emissions amb efecte d'hivernacle del sistema alimentari, i nivells excessius de pèrdues i malbaratament, així com de generació de residus i d'utilització de plàstics d'un sol ús.

Per aquest motiu s'incorporen al contracte com a criteris ambientals:

- La incorporació d'aliments i productes de la més gran varietat d'aliments de temporada i proximitat disponibles. Les fruites i verdures hauran de ser fresques i de temporada segons el calendari de l'ANNEX 2 del PPT, almenys en un mínim d'un 75%.
- La incorporació d'aliments provinents del comerç just, d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006), amb el segell acreditatiu Fairtrade, Ecocert / Fair for Life, WFTO o equivalent.
- La incorporació ús de productes que repercuten en una reducció de toxicitat ambiental o en un major benestar animal, amb aliments procedents d'agricultura ecològica (d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors) i de qualitat diferenciada (DOP/IGP) o amb garanties de provenir d'explotacions sostenibles per als aliments no ecològics, d'acord amb l'ANNEX 1 del PPT.
- Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació
- Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en la neteja i la recollida selectiva de residus d'edifici

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- Tenir concertada abans de l'adjudicació de 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€, sense incloure franquícies ni qualsevol altra clàusula limitativa de responsabilitat. Es lliurarà còpia de la pòlissa a l'inici del contracte.

- Especificar les persones concretes que executaran les prestacions i acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social, prèviament a l'inici de l'execució del contracte. L'adscripció de mitjans personals es considera obligació contractual essencial als efectes previstos a l'article 211.1.f), segon apartat de la LCSP.

- Durant la vigència del contracte, cal comunicar prèviament a l'Ajuntament qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret i demostrar que compleix les mateixes condicions declarades a l'oferta com a millora tècnica en el perfil professional corresponent, quan sigui el cas.

- 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.

- Designar una persona responsable de la bona marxa dels treballs i el comportament del personal; també ha de fer d'enllaç amb els corresponents serveis municipals i el responsable del contracte.

- Lliurar tota la documentació necessària per al compliment del contracte en català i fer-ne ús en el servei objecte del contracte.

- Lliurar tota la documentació que en qualsevol moment de la vigència del contracte que 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.

-L'empresa adjudicatària haurà de fer una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària i la recollida selectiva dels residus, que es considera obligació contractual essencial als efectes previstos a l'article 211.1.f), segon apartat de la LCSP.

Per a la seva acreditació, l'adjudicatari haurà de presentar, abans que finalitzi la vigència del contracte, la relació d'accions formatives realitzades al personal vinculat a l'execució del contracte, amb especificació del contingut formatiu i dels assistents, així com el lloc i la data de celebració.

- Fer una correcta gestió ambiental del servei, prenent les mesures necessàries per minimitzar els impactes que aquest pugui ocasionar (com ara els impactes acústics, sobre l'entorn, fer una correcta gestió dels residus i els embalatges i altres mesures que siguin adients a l'objecte del contracte) d'acord amb la legislació vigent.

### **13 Criteri de desempat:**

En cas d'empat les empreses licitadores amb major percentatge de persones treballadores amb discapacitat o en situació d'exclusió social a la plantilla de cadascuna de les empreses, primant en cas d'igualtat, el major nombre de personal fix amb discapacitat en plantilla, o el major nombre de persones treballadores en inclusió a la plantilla.

En cas que l'aplicació d'aquest criteri no doni lloc a desempat es dirimirà mitjançant sorteig.



## 14 Pagament del preu

El pagament del preu es realitzarà mitjançant la presentació de les factures electròniques per a cada servei realitzat, especificant l'actuació, la data de realització i el nombre de comensals en concordança amb el pressupost prèviament aprovat per la Direcció, els preus unitaris, el nombre de comensals, els serveis addicionals, 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 ofertats, i d'acord amb el pressupost prèviament aprovat per la Direcció.

L'empresa contractista haurà de facturar a la Gerència de Serveis Generals, codi DIR3 LA0007014

## 15 Modificacions del contracte

Un cop perfeccionat el contracte, l'òrgan de contractació només podrà modificar el contracte, si concorren les circumstàncies establertes a l'art. 205 de la Llei 9/2017 de 9 de novembre de 2017.

## 16 Responsable del contracte

La persona designada com a responsable d'aquest contracte és la que ocupa la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol, el Sr. Joaquim Romañach i Planella.

## 17 Revisió de preus

En aquest contracte no es podrà revisar el preu.

## 18 Subcontractació

L'empresa adjudicatària pot subcontractar amb tercers la realització parcial de la prestació amb el compliment dels requisits i obligacions establerts als articles 215 i 216 LCSP. L'incompliment d'aquestes estipulacions legals comportarà les conseqüències establertes a l'apartat 3 de l'article 215 LCSP.

D'acord amb la previsió de l'article 215.2.e) LCSP, l'empresa contractista haurà de realitzar directament, sense possibilitat de subcontractar-les, les següents activitats que es consideren d'especial rellevància o característiques crítiques, segons es motiva en l'expedient:

- El servei de cuina (Cap de cuina i cuiners/es), referenciats a l'apartat 3.1.3 del Plec Tècnic.

Això comporta que no s'admet la subcontractació del personal adscrit a l'execució del contracte en la part de la prestació que implica la preparació i elaboració dels productes cuinats, ja que la producció correcta d'aquesta part del contracte de restauració és d'especial rellevància i ve determinada per l'experiència i el perfil professional del personal encarregat.

L'empresa contractista està obligada a abonar a les empreses subcontractistes el preu pactat en els terminis i condicions que estableix l'article 216 LCSP. D'acord amb les previsions de l'article 217.

## 19 Cessió del contracte

Ateses les característiques del contracte, es permet la cessió.



## 20 Règim específic de penalitats

Considerant les característiques del contracte, així com també les possibles millores que puguin oferir els contractistes i que seran objecte de valoració, així com el límit màxim de penalitats del 50% del preu del contracte IVA exclòs, s'estableixen les següents penalitats:

a) Incompliments molt greus:

- L'incompliment de les obligacions contractuals essencials previstes en aquest plec.
- L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions i/o condicions d'execució del contracte establertes en aquest plec i en el plec de condicions tècniques, quan produeixi un perjudici molt greu i no doni lloc a la resolució del contracte.
- Les actuacions que, per acció o omisió, generen riscos greus sobre el medi ambient d'acord amb la legislació vigent o a la seguretat i salut de les persones usuàries del servei.

b) Incompliments greus:

- L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions i/o condicions d'execució del contracte establertes en aquest plec i en el plec de condicions tècniques, quan no constitueixi falta molt greu.
- L'incompliment de les prescripcions municipals sobre comunicació de les prestacions.
- Les actuacions professionals deficientes o contràries a la pràctica professional per la gestió del servei o per l'atenció a les persones usuàries.

c) Incompliments lleus:

- L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions i/o condicions d'execució del contracte establertes en aquest plec i en el plec de condicions tècniques, quan no constitueixi falta molt greu o greu.
- L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental exigides en la normativa de prevenció de riscos laborals i que no estiguin tipificades com a greus o molt greus.

### Imposició de penalitats:

Les penalitats que li seran imposades al contractista per la comissió d'aquestes faltes són les següents: Independentment del rescabament per danys i perjudicis, en cas d'incompliment que no produeixi resolució del contracte, l'Ajuntament pot aplicar les penalitats següents, graduades en atenció al grau de perjudici, perillositat i/o reiteració:

Per incompliments lleus una penalitat equivalent a un 3% com a màxim del preu del contracte, IVA exclòs, per a cada penalitat d'aquesta tipologia.

Per incompliments greus una penalitat equivalent a un 6 % com a màxim del preu del contracte, IVA exclòs, per cada penalitat d'aquesta tipologia.

Per incompliments molt greus una penalitat equivalent a, com a màxim, un 10% del preu d'adjudicació.

Quan el contractista, per causes que li siguin imputables, hagi incomplert parcialment l'execució de les prestacions definides en el contracte, l'òrgan de contractació podrà optar, ateses les circumstàncies del cas, per la seva resolució o per la imposició de les penalitats.

## 21 Resolució del contracte

A més de les previstes als articles 211.1 y 313 LCSP seran causes de resolució del contracte les següents:



- L'execució defectuosa de la prestació objecte del contracte
- L'incompliment del compromís de dedicar o adscriure a l'execució del contracte els mitjans tècnics, materials i humans previstos a la seva oferta.
- La cessió del contracte o la subcontractació sense coneixement ni autorització prèvia de l'Ajuntament.
- L'incompliment de les obligacions que s'haguessin qualificat com a condicions especials d'execució del contracte en aquest plec.
- La falta de prestació del servei sense causa justificada ni autorització.
- La renúncia expressa a la realització del servei en els termes contractats.
- L'incompliment de les condicions obligatòries i / o pactades en matèria higiènic-sanitària sense que es procedeixi a la seva esmena una vegada comunicada la incidència per la Direcció.
- L'incompliment de la formació adequada en matèria de prevenció de riscos laborals.

## **22 Tractament de dades de caràcter personal**

En el present contracte no està previst el tractament de dades de caràcter personal per compte de tercer.

Joaquim Romañach i Planella  
Director



## ANNEX 1 PRESENTACIÓ DE L'OFERTA

### 8.1. Oferta econòmica d'acord amb preus de mercat, fins a un màxim de 35 punts:

#### 8.1.1. Restauració, fins a 33 punts

CONCEPTE	PREU UNITARI (SENSE IVA)	PREU OFERTAT (SENSE IVA)	10% IVA	PREU OFERTAT (AMB IVA)
<b>3.1.2.a</b> Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa (100 a 150 pax aprox.)	150,00 €			
<b>3.1.2.b</b> Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula (5 a 20 pax aprox.)	130,00 €			
<b>3.1.2.c</b> Menú dinar o sopar a peu dret (70 a 100 pax aprox.)	120,00 €			
<b>3.1.2.d</b> Còctel a peu dret (100 a 150 pax aprox.)	80,00 €			
<b>3.1.2.e</b> Menú de col·laboradors (2 a 20 pax aprox.)	40,00 €			

#### 8.1.2. Serveis addicionals, fins a 2 punts

CONCEPTE	% DESCOMPTE LINEAL OFERTAT SOBRE ELS SERVEIS ADDICIONALS (ABANS D'IVA)*
<b>3.1.2.f.</b> Serveis addicionals de l'Annex 3 del PPT	.....%

\*Si s'encarreguessin excepcionalment serveis addicionals en diumenge o festius, els preus tindran un increment d'un 10% sobre el preu d'adjudicació.

### 8.2. Millores tècniques, fins a 65 punts

**8.2.1. Per l'experiència en l'organització de serveis càterings del Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a, per un import de més de 10.000,00 euros per a cada acte, durant els últims 5 anys, fins a un màxim de 30 punts:**

CONCEPTE:	PUNTUACIÓ	Seleccioneu 1 ÚNICA OPCIÓ, si s'escau.
Per l'experiència en l'organització de serveis en càtering del Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a, per import superior a 10.000,00€ en		
6 actes	30 punts	<input type="checkbox"/>
5 actes	25 punts	<input type="checkbox"/>
4 actes	20 punts	<input type="checkbox"/>
3 actes	15 punts	<input type="checkbox"/>
2 actes	10 punts	<input type="checkbox"/>
1 acte	5 punts	<input type="checkbox"/>



Per a la valoració d'aquest criteri d'experiència addicional caldrà adjuntar, juntament amb el model d'oferta de criteris objectius a incloure en el Sobre AC, certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari dels serveis a acreditar hagi estat una entitat del sector públic, i mitjançant certificat expedit pel destinatari privat, quan així fora el cas, en què s'indiqui el nom del Responsable de l'acte o Coordinador/a tècnic/a, l'empresa contractada, la data d'execució, el nombre d'assistents i l'import del servei realitzat.

No es puntuarà l'experiència en cas de no adjuntar la documentació esmentada juntament amb el model d'oferta.

**8.2.2. Per la declaració de formació rebuda per part dels cambrers/es adscrites a l'execució del contracte en temes que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són els cursos de Protocol de serveis de càtering o de Gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies, fins a 15 punts.**

INICIALS DEL NOM DEL CAMBRER/A		PUNTUACIÓ	Marcar amb una X en els casos en que s'hagi rebut la formació indicada	
			Curs en Protocol de serveis de càtering	Curs en Gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies
1		1,5 punts per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2		1,5 punts per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3		1,5 punts per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4		1,5 punts per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5		1,5 punts per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>TOTAL</b>				

No es puntuarà aquest criteri en cas de no declarar formació rebuda o no incorporar la informació de la persona treballadora sol·licitada.

**8.2.3. Pel compromís que es redueixi el termini d'antelació per encarregar serveis per part de l'Ajuntament de Barcelona, en cas d'incidències i serveis imprevistos, a: 4 dies en el cas dels encàrrecs dels serveis 3.1.2.a i 3.1.2.c, 2 dies en el cas dels encàrrecs 3.1.2.b, 3.1.2.d i 3.1.3.e; i la possibilitat de fer ajustos en el 10% del número de comensals previst en el requeriment inicial, fins a 24 hores abans de la prestació del servei: 15 punts**

	PUNTUACIÓ	Marcar amb una X si s'accepta el compromís
Per una proposta que redueixi el termini per demanar, en cas d'incidències i serveis imprevistos, els serveis <b>3.1.2.a</b> Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa i <b>3.1.2.c</b> Menú dinar o sopar a peu dret amb un mínim de <b>4 dies</b>	<b>5 punts</b>	<input type="checkbox"/>
Per una proposta que redueixi el termini per demanar, en cas d'incidències i serveis imprevistos, els serveis <b>3.1.2.b</b> Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula, <b>3.1.2.d</b> Còctel a peu dret i, <b>3.1.2.e</b> Menú col·laboradors amb un mínim de <b>2 dies</b>	<b>5 punts</b>	<input type="checkbox"/>
Per una proposta que doni la possibilitat de fer ajustos en	<b>5 punts</b>	<input type="checkbox"/>



el 10% del número de comensals previst, fins a <b>24 hores</b> abans de la prestació del servei.		
<b>TOTAL</b>		

**8.2.4. Per la millora en la ràtio d'1 cambrer per cada 10 comensals establerta a l'apartat 3.1.3 del PPT, sense càrrec addicional per a l'Ajuntament, segons les tipologies de servei i les ofertes presentades podran obtenir la següent puntuació, fins a un màxim de 5 punts:**

<b>CONCEPTE</b>	<b>Compromís de millora: 1 cambrer per a cada 8 comensals</b>	<b>Marcar amb una X els casos en que s'accepta el compromís</b>
Per la disminució en el nombre de persones que atendra cada cambrer en els serveis següents, quan incloguin un mínim de 70 comensals:		
<u>Menú dinar o sopar entaulat (3.1.2.a del PPT )</u>	2,5 punts	<input type="checkbox"/>
<u>Menú dinar/sopar a peu dret (3.1.2.c del PPT)</u>	2,5 punts	<input type="checkbox"/>
<b>TOTAL</b>		