



**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

Informe justificatiu de necessitat, idoneïtat i eficiència del contracte per a l'inici d'un expedient procediment obert, per a la contractació de serveis de càtering per a Actes Institucionals de l'Ajuntament de Barcelona, amb mesures de contractació pública sostenible

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

Contracte reservat: LOT1
Lots: Sí

Codi contracte: P2302323



Índex

1. ---- Exposició de les necessitats detectades i justificació de la solució escollida	4
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	4
3. ---- Divisió en lots	5
4. ---- Pressupost base de licitació i valor estimat del contracte (VEC)	6
(*) Modificacions previstes segons art. 204 LCSP. La distribució establerta en aquest apartat no és limitativa. Els imports parcials poden distribuir-se segons les necessitats concretes.	9
(* *)Variacions de l'art. 309 LCSP establertes per a preus unitaris.	10
5. ---- Imputació pressupost municipal	10
6. ---- Procediment d'adjudicació	12
7. ---- Condicions d'aptitud i de solvència tècnica, econòmica i financera de les empreses	12
8. ---- Criteris d'adjudicació i justificació de la proporcionalitat de la puntuació assignada a cada criteri respecte del total de criteris a considerar	19
9. ---- Mesa de contractació	41
Presidència: L'Alcalde o persona en qui delegui, d'acord amb l'article 13 de la Carta de Barcelona	41
Vocals:	41
El Secretari General, o persona en qui delegui	41
L'Interventor, o persona en qui delegui	41
Sr. Joaquim Romañach Planella, Director de la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol, o la Sra. Monica Silla Rotti, Tècnica de la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol	42
Sra. Lola Burzaco Mayo, Tècnica de la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol, o el Sr. Sergi Pineda Cerezuela, Tècnic de la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol,	42
La Directora de Serveis de Gestió Econòmica de la Gerència de Recursos, o persona en qui delegui	42
Una persona delegada pel Departament de Contractació, qui actua com a Secretari/Secretària	42
10. --- Garanties	42
11. --- Termini d'execució	42
12. --- Termini de garantia	42
13. --- Condicions especials d'execució	42
14. --- Criteri de desempat:	44
15. --- Pagament del preu	45
16. --- Modificacions del contracte	45
Tal i com estableix la disposició addicional trenta-tresena de la LCSP, en cas que, dins de la vigència del contracte, les necessitats reals siguin superiors a les estimades inicialment, es podrà modificar el contracte en els termes que estableix l'article 204 de la LCSP. La modificació es tramitarà abans que s'esgoti el pressupost màxim aprovat inicialment	45
17. --- Responsable del contracte	45
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.	45



18. --- Revisió de preus	45
19. --- Subcontractació	45
20. --- Cessió del contracte	46
21. --- Règim específic de penalitats	46
22. --- Resolució del contracte	47
A més de les previstes als articles 211.1 y 313 LCSP seran causes de resolució del contracte les següents:	47
- L'execució defectuosa de la prestació objecte del contracte	47
- L'incompliment del compromís de dedicar o adscriure a l'execució del contracte els mitjans tècnics, materials i humans previstos a la seva oferta.	47
- La cessió del contracte o la subcontractació sense coneixement ni autorització prèvia de l'Ajuntament.	47
- L'incompliment de les obligacions que s'haguessin qualificat com a condicions especials d'execució del contracte en aquest plec.	47
23. --- Tractament de dades de caràcter personal	47



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 per a diferents tipus d'activitats i actes, invitacions i esdeveniments, com atenció protocol·lària per a actes que requereixen incloure la restauració per als assistents.

Aquests serveis inclouen tant el subministrament de begudes i aliments (freds i calents), com tota la infraestructura necessària per al seu bon desenvolupament.

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 mínima del contracte d'un any, amb possibilitat de 3 pròrrogues d'un any més cadascuna.

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 càterings.

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

La contractació de serveis especialitzats en càterings (55523000-2 Servei de subministrament de menjars per altres empreses i institucions) mitjançant un contracte obert harmonitzat d'un any, prorrogable fins a tres pròrrogues anuals, amb mesures de contractació pública sostenible.

En concret, el servei de càtering es desglossa en 4 tipologies diferenciades, que figuren a continuació:

1. Servei de càtering puntual de refrigeri, com atenció protocol·lària, amb contractació reservada per a la inserció de col·lectius amb discapacitat i/o en exclusió social.
2. 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.
3. Servei de càtering, com a servei addicional dels Plenaris ordinaris i extraordinaris del Consell Municipal i d'esmorzars, dinars i/o sopars de jornades de treball i institucionals del Govern Municipal que es realitzen a la Casa de la Ciutat (Pl. De Sant Jaume, 1) i, ocasionalment, al Palauet Albéniz (Av. de l'Estadi, s/n).



4. Servei de càtering per a serveis puntuals de refrigeri com atenció protocol·lària i amb motiu de festes de la ciutat de Barcelona i recepcions populars 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. Contractació reservada (Lot 1)
4. Com a criteris ambientals:
 - la incorporació aliments ecològics, de comerç just, de qualitat diferenciada (DOP/IGP) o amb garanties de provenir d'explotacions sostenibles
 - 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
 - la utilització de vehicles a motor de baixes emissions per al transport del material

3. Divisió en lots

Lot Núm. Objecte del lot

1. Servei de càtering puntual de refrigeri, com atenció protocol·lària, amb contractació reservada per a la inserció de col·lectius amb discapacitat i/o en exclusió social.
2. 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.
3. Servei de càtering, com a servei addicional dels Plenaris ordinaris i extraordinaris del Consell Municipal i d'esmorzars, dinars i/o sopars de jornades de treball i institucionals del Govern Municipal que es realitzen a la Casa de la Ciutat (Pl. De Sant Jaume, 1) i, ocasionalment, al Palauet Albéniz (Av. de l'Estadi, s/n).
4. Servei de càtering per a serveis puntuals de refrigeri, com atenció protocol·lària amb motiu de festes de la ciutat de Barcelona i recepcions populars que requereixen incloure la restauració per als assistents.

Als efectes de garantir una major concurrència i diversificació de les empreses contractistes i tot d'acord amb la previsió de l'article 99.3 LCSP es considera eficient que, les empreses puguin licitar a 1 sol lot, ja sigui de forma individual o conjunta amb altres empreses.

Cal tenir en compte que les empreses adjudicatàries han de garantir la possibilitat d'execució simultània presentant equips de persones adscrites diferents en cada lot. La Direcció pot encarregar serveis que es desenvolupin als diferents espais que gestiona i, en funció de la tipologia dels actes, és convenient oferir diversitat de models de negocis especialitzats. Facilitant l'adjudicació a empreses diferents s'incrementa la garantia de prestació d'encàrrecs coincidents en programació.

La presentació de més d'una oferta per lot per part d'un licitador, de forma individual o conjunta amb altres empreses, implicarà la no admissió i, per tant, el rebuig de totes les proposicions en les que s'hagi presentat el licitador infractor i exclusió del present procediment de licitació.



Pel que fa al Lot 1, es tracta d'un contracte reservat a centres especials d'ocupació d'iniciativa social i a empreses d'integració regulades, respectivament, en el text refós de la Llei general de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social, aprovada mitjançant el Reial decret legislatiu 1/2013, i en la Llei 44/2007 per al a regulació del règim de les empreses d'inserció. - El present contracte s'acull al XV Conveni col·lectiu general de centres i serveis d'atenció a persones amb discapacitat (codi de Conveni 99000985011981), amb data 13 de març de 2019.

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 **600.144,39 euros**. El pressupost net de **532.766,00 euros** i l'IVA de **67.378,39 euros**, amb un tipus variable del 10% i del 21%.

LOT	Prestacions	Import net	Concepte	IVA	Import (IVA inclòs)
1	Servei de càtering puntual de refrigeri, com atenció protocol·lària, amb contractació reservada per a la inserció de col·lectius amb discapacitat i/o en exclusió social.	52.150,00 €	Restauració	10 %	57.365,00 €
		10.430,00 €	Serveis addicionals	21%	12.620,31 €
		62.580,00 €	Subtotal		69.985,31 €
2	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.	119.160,00 €	Restauració	10 %	131.076,00 €
		15.528,00 €	Serveis addicionals	21%	18.788,88 €
		134.688,00 €	Subtotal		149.864,88 €
3	Servei de càtering, com a servei addicional dels plenaris ordinaris i extraordinaris del consell municipal i d'esmorzars, dinars i/o sopars de jornades de treball i institucionals del govern municipal que es realitzen a la Casa de la Ciutat (Pl. De Sant Jaume, 1) i, ocasionalment, al Palauet Albéniz (Av. de l'Estadi, s/n).	178.608,00 €	Restauració	10 %	196.468,80 €
		95.940,00 €	Serveis de cuiners i cambrers	21%	116.087,40 €
		274.548,00 €	Subtotal		312.556,20 €
4	Servei de càtering per a serveis puntuals de refrigeri com atenció protocol·lària i amb motiu de festes de la ciutat de Barcelona i recepcions populars que requereixen incloure la restauració per als assistents.	54.650,00 €	Restauració	10 %	60.115,00 €
		6.300,00 €	Serveis addicionals	21%	7.623,00 €
		60.950,00 €	Subtotal		67.738,00 €
Total		532.766,00 €	Total	67.378,39 €	600.144,39 €

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, tal com s'explica per als 4 lots a l'apartat Calendari de servei 4.1.2.1, 4.2.2.1, 4.3.2.1 i 4.4.2.1.

En tot els lots hi ha una part principal, Restauració, que és el resultat de multiplicar preus unitaris per unitats previstes i una part reduïda de Serveis addicionals. Els serveis addicionals fan referència a necessitats puntuals de muntatge o de personal per satisfer la singularitat de l'esdeveniment. Per exemple, la instal·lació d'una carpa de cuina per un muntatge multitudinari a l'aire lliure al Palauet Albéniz o un servei de recepció previ amb cambrers addicionals). Per aquest serveis es preveu una reserva d'una part mínima del pressupost i estan referenciats a l'**ANNEX 3** del PPT.



A continuació s'indica la previsió anual d'unitats i el preu per unitat de cada lot:

LOT 1- SERVEIS DE CÀTERING AMB RESERVA SOCIAL			
REF.	TIPUS	PREU UNITAT	PREVISIÓ UNITATS
4.1.1.2.a	Esmorzar Núm.1	18,00 €	150
4.1.1.2.b	Esmorzar Núm.2	21,00 €	200
4.1.1.2.c	Aperitiu	18,00 €	1.250
4.1.1.2.d	Còctel a peu dret	35,00 €	650
TOTAL		52.150,00 €	

REF.	TIPUS	Import total Annex 3 PPT
4.1.1.2.e	Serveis addicionals	10.430,00 €

LOT 2 - SERVEIS DE REFRIGERI, DINAR/SOPAR ALTA REPRESENTACIÓ INSTITUCIONAL			
REF.	TIPUS	PREU UNITAT	PREVISIÓ UNITATS
4.2.1.2.a	Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa (120 a 150 pax aprox.)	150,00 €	100
4.2.1.2.b	Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula (120 a 150 pax aprox.)	120,00 €	220
4.2.1.2.c	Menú dinar o sopar a peu dret (80 a 100 pax aprox.)	120,00 €	220
4.2.1.2.d	Còctel a peu dret (120 a 150 pax aprox.)	80,00 €	600
4.2.1.2.e	Menú de col·laboradors (15 a 20 pax aprox.)	30,00 €	112
TOTAL		119.160,00 €	

REF.	TIPUS	Import total Annex 3 PPT
4.1.1.2.f	Serveis addicionals	15.528,00 €

LOT 3- SERVEIS DE CÀTERING PLENARIS I ESMORZARS, DINARS I/O SOPARS GOVERN MUNICIPAL			
REF.	TIPUS	PREU UNITAT	PREVISIÓ UNITATS
4.3.1.2.a	Esmorzar Núm. 1	12,00 €	1.351
4.3.1.2.b	Esmorzar Núm. 2	15,60 €	1.610
4.3.1.2.c	Menú dinar/sopar de jornada de treball	50,00 €	1.456
4.3.1.2.d	Menú dinar/sopar de representació	100,00 €	520
4.3.1.2.e	Menú dinar/sopar de col·laboradors	30,00 €	416
Servei de cuiner/a	Servei de cuiner/a (per hores)	50,00 €	936
Servei d'assistent/a de cuiner/a	Servei d'assistent/a de cuiner/a (per hores)	35,00 €	468
Servei de cambrers/es	Servei de cambrers/es (per hores)	35,00 €	936



LOT 4- SERVEIS DE CÀTERING REFRIGERI I FESTES I RECEPCIONS POPULARS			
REF.	TIPUS	PREU UNITAT	PREVISIÓ UNITATS
4.4.1.2.a	Aperitiu Núm. 1	20,00 €	600
4.4.1.2.b	Aperitiu Núm. 2	35,00 €	400
4.4.1.2.c	Menú dinar/sopar a peu dret	90,00 €	225
4.4.1.2.d	Portes obertes Palauet Albéniz	600,00 €	4
4.4.1.2.e	Portes obertes Festa Major	1.500,00 €	4
TOTAL		54.650,00 €	

REF.	TIPUS	Import total Annex 3 PPT
4.1.1.2.f	Serveis addicionals	6.300,00 €

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.

4.2 El VEC d'aquest contracte s'estima en **2.290.893,80 €**. Els conceptes que inclou son:

LOT 1

ANY	VE prestació	VE modificacions previstes (*)	VE eventuais pròrrogues	Altres conceptes (**)	SUMA
2024	15.645,00 €				15.645,00 €
2025	46.935,00 €	12.516,00 €	15.645,00 €		75.096,00 €
2026			62.580,00 €	6.258,00 €	68.838,00 €
2027			62.580,00 €		62.580,00 €
2028			46.935,00 €		46.935,00 €
TOTAL	62.580,00 €	12.516,00 €	187.740,00 €	6.258,00	269.094,00 €

LOT 2

ANY	VE prestació	VE modificacions previstes (*)	VE eventuais pròrrogues	Altres conceptes (**)	SUMA
2024	33.672,00 €				33.672,00 €
2025	101.016,00 €	26.937,60 €	33.672,00 €		161.625,60 €
2026			134.688,00 €	13.468,80 €	148.156,80 €
2027			134.688,00 €		134.688,00 €
2028			101.016,00 €		101.016,00 €
TOTAL	134.688,00 €	26.937,60 €	404.064,00 €	13.468,80	579.158,40 €

LOT 3

ANY	VE prestació	VE modificacions previstes (*)	VE eventuais pròrrogues	Altres conceptes (**)	SUMA
2024	68.637,00 €				68.637,00 €
2025	205.911,00 €	54.909,60 €	68.637,00 €		329.457,60 €



2026			274.548,00 €	27.454,80 €	302.002,80 €
2027			274.548,00 €		274.548,00 €
2028			205.911,00 €		205.911,00 €
TOTAL	274.548,00 €	54.909,60 €	823.644,00 €	27.454,80	1.180.556,40 €

LOT 4

ANY	VE prestació	VE modificacions previstes (*)	VE eventuais pròrrogues	Altres conceptes (**)	SUMA
2024	15.237,50 €				15.237,50 €
2025	45.712,50 €	12.190,00 €	15.237,50 €		73.140,00 €
2026			60.950,00 €	6.095,00 €	67.045,00 €
2027			60.950,00 €		60.950,00 €
2028			45.712,50 €		45.712,50 €
TOTAL	60.950,00 €	12.190,00 €	182.850,00 €	6.095,00	262.085,00 €

TOTAL 4 LOTS

ANY	VE prestació	VE modificacions previstes (*)	VE eventuais pròrrogues	Altres conceptes (**)	SUMA
2024 (LOT 1)	15.645,00 €				15.645,00 €
2024 (LOT 2)	33.672,00 €				33.672,00 €
2024 (LOT 3)	68.637,00 €				68.637,00 €
2024 (LOT 4)	15.237,50 €				15.237,50 €
2025 (LOT 1)	46.935,00 €	12.516,00 €	15.645,00 €		75.096,00 €
2025 (LOT 2)	101.016,00 €	26.937,60 €	33.672,00 €		161.625,60 €
2025 (LOT 3)	205.911,00 €	54.909,60 €	68.637,00 €		329.457,60 €
2025 (LOT 4)	45.712,50 €	12.190,00 €	15.237,50 €		73.140,00 €
2026 (LOT 1)			62.580,00 €	6.258,00 €	68.838,00 €
2026 (LOT 2)			134.688,00 €	13.468,80 €	148.156,80 €
2026 (LOT 3)			274.548,00 €	27.454,80 €	302.002,80 €
2026 (LOT 4)			60.950,00 €	6.095,00 €	67.045,00 €
2027 (LOT 1)			62.580,00 €		62.580,00 €
2027 (LOT 2)			134.688,00 €		134.688,00 €
2027 (LOT 3)			274.548,00 €		274.548,00 €
2027 (LOT 4)			60.950,00 €		60.950,00 €
2028 (LOT 1)			46.935,00 €		46.935,00 €
2028 (LOT 2)			101.016,00 €		101.016,00 €
2028 (LOT 3)			205.911,00 €		205.911,00 €
2028 (LOT 4)			45.712,50 €		45.712,50 €
TOTAL	532.766,00 €	106.553,20 €	1.598.298,00 €	53.276,60 €	2.290.893,80 €

(*) Modificacions previstes segons art. 204 LCSP. La distribució establerta en aquest apartat no és limitativa. Els imports parcials poden distribuir-se segons les necessitats concretes.

(* *)Variacions de l'art. 309 LCSP establertes per a preus unitaris.

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	133.191,50 €		16.844,60 €	150.036,10 €
				101.142,00 €	10%	10.114,20 €	111.256,20 €
				32.049,50 €	21%	6.730,40 €	38.779,90 €
2025	22601	91222	0302	399.574,50 €		50.533,79 €	450.108,29 €
				303.426,00 €	10%	30.342,60 €	333.768,60 €
				96.148,50 €	21%	20.191,19 €	116.339,69 €

Suma imports total **600.144,39 €**

L'IVA a aplicar és múltiple, pel servei de càtering s'aplicarà l'IVA del 10% corresponent per a serveis de restauració i per altres serveis addicionals s'aplicarà el 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.

LOT 1: Servei de càtering puntual de refrigeri, com atenció protocol·lària, amb contractació reservada per a la inserció de col·lectius amb discapacitat i/o en exclusió social.

Any	Econòmic	Programa	Orgànic	Import net	% IVA	Import IVA	Import total
2024	22601	91222	0302	15.645,00 €		1.851,33 €	17.496,33 €
				13.037,50 €	10%	1.303,75 €	14.341,25 €
				2.607,50 €	21%	547,58 €	3.155,08 €
2025	22601	91222	0302	46.935,00 €		5.553,98 €	52.488,98 €
				39.112,50 €	10%	3.911,25 €	43.023,75 €
				7.822,50 €	21%	1.642,73 €	9.465,23 €
TOTAL							69.985,31 €

L'IVA a aplicar és múltiple, pel servei de càtering s'aplicarà l'IVA del 10% corresponent per a serveis de restauració i per altres serveis addicionals s'aplicarà el 21%. Els diumenges i festius es facturaran amb un 10% d'increment addicional, que es consideraran serveis addicionals.

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. 633/20191. Recurs nº 549/2019 Resolució nº 633/2019.



LOT 2: 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.

Any	Econòmic	Programa	Orgànic	Import net	Import IVA	Import total
2024	22601	91222	0302	33.672,00 €	3.794,22 €	37.466,22 €
				29.790,00 €	2.979,00 €	32.769,00 €
				3.882,00 €	815,22 €	4.697,22 €
2025	22601	91222	0302	101.016,00 €	11.382,66 €	112.398,66 €
				89.370,00 €	8.937,00 €	98.307,00 €
				11.646,00 €	2.445,66 €	14.091,66 €
TOTAL						149.864,88 €

L'IVA a aplicar és múltiple, pel servei de càtering s'aplicarà l'IVA del 10% corresponent per a serveis de restauració i per altres serveis addicionals s'aplicarà el 21%.

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 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. 633/20191. Recurs nº 549/2019 Resolució nº 633/2019

LOT 3: Servei de càtering, com a servei addicional dels Plenaris ordinaris i extraordinaris del Consell Municipal i d'esmorzars, dinars i/o sopars de jornades de treball i institucionals del Govern Municipal que es realitzen a la Casa de la Ciutat (Pl. De Sant Jaume, 1) i, ocasionalment, al Palauet Albéniz (Av. de l'Estadi, s/n).

Any	Econòmic	Programa	Orgànic	Import net	Import IVA	Import total
2024	22601	91222	0302	68.637,00 €	9.502,05 €	78.139,05 €
				44.652,00 €	4.465,20 €	49.117,20 €
				23.985,00 €	5.036,85 €	29.021,85 €
2025	22601	91222	0302	205.911,00 €	28.506,15 €	234.417,15 €
				133.956,00 €	13.395,60 €	147.351,60 €
				71.955,00 €	15.110,55 €	87.065,55 €
TOTAL						312.556,20 €

L'IVA a aplicar és múltiple, pel servei de càtering s'aplicarà l'IVA del 10% corresponent per a serveis de restauració i per altres serveis addicionals s'aplicarà el 21%. Els diumenges i festius es facturaran amb un 10% d'increment addicional, que es consideraran serveis addicionals.

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. 633/20191. Recurs nº 549/2019 Resolució nº 633/2019.

LOT 4: Servei de càtering per a serveis puntuals de refrigeri, com atenció protocol·lària amb motiu de festes de la ciutat de Barcelona i recepcions populars que requereixen incloure la restauració per als assistents.

Any	Econòmic	Programa	Orgànic	Import net	Import IVA	Import total
2024	22601	91222	0302	15.237,50 €	1.697,00 €	16.934,50 €
				13.662,50 €	1.366,25 €	15.028,75 €
				1.575,00 €	330,75 €	1.905,75 €
2025	22601	91222	0302	45.712,50 €	5.091,00 €	50.803,50 €
				40.987,50 €	4.098,75 €	45.086,25 €
				4.725,00 €	992,25 €	5.717,25 €
TOTAL						67.738,00 €

L'IVA a aplicar és múltiple, pel servei de càtering s'aplicarà l'IVA del 10% corresponent per a serveis de restauració i per altres serveis addicionals s'aplicarà el 21%. Els diumenges i festius es facturaran amb un 10% d'increment addicional, que es consideraran serveis addicionals.

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. 633/20191. Recurs nº 549/2019 Resolució nº 633/2019.

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 harmonitzat, atès que l'import del VEC es superior a 750.000 euros (abans d'IVA) i està inclòs en els contractes específics de l'Annex IV de la LCSP.

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 ha 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 són les següents:

1.- Empreses amb plena capacitat d'obrar que incloguin en el seu objecte social prestacions que són idèntiques o similars al contracte que es pretén licitar i que no es trobin en supòsits de prohibició de contractar.

2. L'empresa licitadora haurà de:



1- Estar inscrita, segons les característiques de l'activitat realitzada, en el registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació (REMAB) o bé, estar inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)

<https://www.aspb.cat/arees/seguretat-alimentaria/autoritzacions-i-registre-destabliments-alimentaris/>

[Autoritzacions i registre d'establiments alimentaris](#)

Les indústries alimentàries ubicades a la ciutat de Barcelona s'han d'inscriure al Registre sanitari d'indústries [...]

www.aspb.cat

2- Disposar 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 (Reglament 852/2004). <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-8103>

[BOE.es - DOUE-L-2004-81035 Reglamento \(CE\) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.](#)

DOUE-L-2004-81035 Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

www.boe.es

Per al Lot 1:

Aquest Lot té caràcter reservat i, per tant, únicament poden concórrer Centres especials de treball d'Iniciativa social (CETIS), o bé Empreses d'Inserció Social (EI) inscrits en el Registre de Centres Especials de Treball que correspongui, o bé Empreses d'inserció regulades en la Llei 44/2007, de 13 de desembre. Aquestes entitats no s'han de trobar en cap dels supòsits de prohibició de contractar determinats a la legislació vigent, tot d'acord amb les previsions dels articles 65 i 71 LCSP.

L'Ajuntament requerirà l'empresa proposada com a adjudicatària el compliment d'aquest requisits. Així mateix, per assegurar la idoneïtat de les empreses licitadores s'exigirà la següent solvència:

LOT 1.- Servei de càtering puntual de refrigeri, com atenció protocol·lària, amb contractació reservada per a la inserció de col·lectius amb discapacitat i/o en exclusió social.

A) SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA:

D'acord amb la previsió de l'article 87.1.a) LCSP), les empreses han de disposar de la **solvència econòmica o financera** següent:

1. Xifra anual de negocis en l'àmbit d'activitats corresponent a l'objecte del contracte, en relació al millor exercici dins dels tres darrers anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats empresarials, per un import igual o superior a 122.000,00 €

Aquest requisit s'acreditarà per mitjà dels comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari estigués inscrit en el registre, i en cas contrari pels dipositats al registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

En el cas de què la data de constitució de l'empresa o d'inici d'activitat sigui inferior a un any comptat des de la data final de presentació de proposicions, el requeriment s'entendrà proporcional al període.



Justificació: donades les característiques i l'import total del contracte es considera adient, ajustat a l'objecte del contracte i al seu import, exigir la solvència econòmica anterior per tal d'acreditar poder fer front a les obligacions que adquirirà l'empresa en el moment de realitzar les tasques que es deriven del present contracte

B) SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL

1. D'acord amb l'article 90.1.a) de la LCSP, l'empresa licitadora ha de declarar com a executat durant l'any de superior execució en el decurs dels últims 3 anys en serveis de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte d'aquest contracte, per un import mínim de 56.947,80 €, en què s'indiqui l'import, la data d'execució, la descripció del servei realitzat, i el destinatari públic o privat del mateix, i s'acreditaran mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan o empresari competent.

El criteri de correspondència entre els serveis executats per l'empresa licitadora i els que constitueixen l'objecte del contracte és la pertinença al mateix subgrup de classificació, si el contracte està enquadrat en algun dels que estableix el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, aprovat per Real Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, i en cas contrari, la igualtat entre els tres primers dígits dels respectius codis CPV, CNAE o la similitud amb l'objecte del contracte.

D'acord amb la previsió de l'article 90.4 LCSP, les empreses amb una antiguitat, computada des de la data d'inscripció en el registre corresponent o, si no procedeix, des de la data de la seva constitució, inferior a cinc anys, han d'acreditar la seva solvència tècnica, segons l'apartat següent, d'acord amb l'article 90.1 b) LCSP, personal mínim a executar la prestació

Justificació: Donades les característiques del contracte es considera adient, ajustat a l'objecte del contracte i als requisits tècnics, per tal d'acreditar poder fer front a les obligacions que adquirirà l'empresa en el moment de prestar el servei, exigir solvència tècnica relacionada amb l'experiència en l'execució de serveis similars i amb l'experiència del personal tècnic encarregat d'executar el contracte, així com disposar del material tècnic necessari per a la correcta execució de les prestacions.

2. D'acord amb l'article 90.1.b) de la LCSP, el personal, estigui integrat o no en l'empresa, que aquesta ha de disposar com a mínim i adscriure per executar la prestació d'aquest servei, en relació als perfils que s'indiquen, és el següent:

- 1 Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a, amb experiència mínima de 5 anys, en actuacions similars als de l'objecte del present contracte.
- 1 Cap de sala, amb experiència mínima de 5 anys. Aquesta figura la podrà exercir, en tots o determinats serveis contractats, la mateixa persona amb funcions de Responsable del contracte.
- 1 Cap de cuina, amb experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració
- 2 Cuiners/-es, amb l'experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració
- 2 Cambrers/-es, amb experiència mínima de 2 anys al sector de la restauració

Aquest compromís suposa una obligació **essencial** als efectes previstos a l'**Article 211 f) LCSP**.

Justificació: Per tal d'aconseguir una millor execució dels serveis a realitzar, en termes de cost, termini i qualitat amb capacitat de reacció, de solució i coordinació, és important tenir en consideració el grau d'experiència del personal mínim per a executar les prestacions del contracte, en actuacions, activitats i condicionaments d'execució similars als de l'objecte del present contracte.

L'experiència prèvia en el desenvolupament de tasques, com les que són objecte del servei, permetrà al personal 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.



LOT 2: 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.

A) SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA:

1. D'acord amb la previsió de l'article 87.1.a) LCSP), les empreses han de disposar de la **solvència econòmica o financera** següent:

Xifra anual de negocis en l'àmbit d'activitats corresponent a l'objecte del contracte, en relació al millor exercici dins dels tres darrers anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats empresarials, per un import igual o superior a 262.641,60 €.

En el cas de què la data de constitució de l'empresa o d'inici d'activitat sigui inferior a un any comptat des de la data final de presentació de proposicions, el requeriment s'entendrà proporcional al període.

B) SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL

1. D'acord amb l'article 90.1.a) de la LCSP, l'empresa licitadora ha de declarar com a executat durant l'any de superior execució en el decurs dels últims 3 anys en serveis de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte d'aquest contracte, per un import mínim de 150.000,00 €, en què s'indiqui l'import, la data d'execució, la descripció del servei realitzat, i el destinatari públic o privat del mateix, i s'acreditaran mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan o empresari competent.

El criteri de correspondència entre els serveis executats per l'empresa licitadora i els que constitueixen l'objecte del contracte és la pertinença al mateix subgrup de classificació, si el contracte està enquadrat en algun dels que estableix el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, aprovat per Real Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, i en cas contrari, la igualtat entre els tres primers dígits dels respectius codis CPV, CNAE o la similitud amb l'objecte del contracte.

D'acord amb la previsió de l'article 90.4 LCSP, les empreses amb una antiguitat, computada des de la data d'inscripció en el registre corresponent o, si no procedeix, des de la data de la seva constitució, inferior a cinc anys, han d'acreditar la seva solvència tècnica, segons l'apartat següent, d'acord amb l'article 90.1 b) LCSP, personal mínim a executar la prestació

Justificació: Donades les característiques del contracte es considera adient, ajustat a l'objecte del contracte i als requisits tècnics, per tal d'acreditar poder fer front a les obligacions que adquirirà l'empresa en el moment de prestar el servei, exigir solvència tècnica relacionada amb l'experiència en l'execució de serveis similars i amb l'experiència del personal tècnic encarregat d'executar el contracte, així com disposar del material tècnic necessari per a la correcta execució de les prestacions.

2. D'acord amb l'article 90.1.b) de la LCSP, el personal tècnic, estigui integrat o no en l'empresa, que aquesta ha de disposar com a mínim per executar la prestació d'aquest servei, és el següent:

- Responsable del contracte-Coordinador/-a tècnic/-a (encarregat general), amb experiència mínima de 5 anys, en actuacions similars als de l'objecte del present contracte.
- 1 Cap de sala, amb experiència mínima de 5 anys
- 1 Cap de Cuina, amb experiència mínima de 3 anys en el sector de la restauració
- 3 Cuiners/-es, amb experiència mínima de 2 anys en el sector de la restauració
- 5 Cambrers/-es, amb experiència mínima de 2 anys

Una mateixa persona no pot ser adscrita a més d'un perfil professional

Justificació: Per tal d'aconseguir una millor execució dels serveis a realitzar, en termes de cost, termini i qualitat amb capacitat de reacció, de solució i coordinació, és important tenir en consideració el grau d'experiència del personal mínim per a executar les prestacions del contracte, en actuacions, activitats i condicionaments d'execució similars als de l'objecte del present contracte.

L'experiència prèvia en el desenvolupament de tasques com les que són objecte del servei permetrà al personal 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.

Aquest compromís suposa una obligació **essencial** als efectes previstos a l'**Article 211 f) LCSP**.

5. D'acord amb l'article 90.1.c) LCSP, les instal·lacions tècniques, les mesures utilitzades per l'empresa licitadora per al LOT 2 per tal de garantir la qualitat han de ser les següents:

INSTAL·LACIONS DE LA CUINA	
Sales d'elaboració:	Sala freda de verdures
	Sala freda de carn
	Sala freda de peix
	Sala freda de pastisseria
	Cuina principal
	Office
Zones auxiliars	Magatzem
	Vestuaris
	Banys equips
	Zona d'escombraries
Equips de fred	Cambra d'expedició
	Congelador i cambra refrigerada

Aquestes instal·lacions de l'empresa adjudicatària s'acreditaran amb l'informe de certificació APPC o equivalent.

Justificació: Les instal·lacions tècniques han de garantir, més enllà del compliment de la normativa d'aplicació, el coneixement i excel·lència en els processos necessaris en l'execució del servei que permetin prestar un servei de qualitat al voltant de la proposta de restauració.

Oferir un càtering en un acte que pot reunir una gran quantitat de persones representa un repte logístic que ha de tenir present molts aspectes, per exemple, el de la seguretat dels aliments. L'elaboració dels aliments que es serviran i es consumiran necessita extremes mesures higièniques de preparació, transport, conservació. A més, per assegurar la traçabilitat dels menjars, el personal de l'empresa adjudicatària recollirà, en el moment de la distribució, menús testimoni per a la prevenció i control de toxico-infeccions alimentàries i problemes relacionats amb la qualitat de l'àpat.

LOT 3.- Servei de càtering, com a servei addicional dels Plenaris ordinaris i extraordinaris del Consell Municipal i d'esmorzars, dinars i/o sopars de jornades de treball i institucionals del Govern Municipal que es realitzen a la Casa de la Ciutat (Pl. De Sant Jaume, 1) i, ocasionalment, al Palauet Albéniz (Av. de l'Estadi, s/n).

A) SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA:

D'acord amb la previsió de l'article 87.1.a) LCSP, les empreses han de disposar de la **sol·vència econòmica o financera** següent:



1. Xifra anual de negocis en l'àmbit d'activitats corresponent a l'objecte del contracte, en relació al millor exercici dins dels tres darrers anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats empresarials, per un import igual o superior a 444.905,10 €.

Aquest requisit s'acreditarà per mitjà dels comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari estigués inscrit en el registre, i en cas contrari pels dipositats al registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

En el cas de què la data de constitució de l'empresa o d'inici d'activitat sigui inferior a un any comptat des de la data final de presentació de proposicions, el requeriment s'entendrà proporcional al període.

Justificació: donades les característiques i l'import total del contracte es considera adient, ajustat a l'objecte del contracte i al seu import, exigir la solvència econòmica anterior per tal d'acreditar poder fer front a les obligacions que adquirirà l'empresa en el moment de realitzar les tasques que es deriven del present contracte

B) SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL

1. D'acord amb l'article 90.1.a) de la LCSP, l'empresa licitadora ha de declarar com a executat durant l'any de superior execució en el decurs dels últims 3 anys en serveis de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte d'aquest contracte, per un import mínim de 207.622,38 €, en què s'indiqui l'import, la data d'execució, la descripció del servei realitzat, i el destinatari públic o privat del mateix, i s'acreditaran mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan o empresari competent.

El criteri de correspondència entre els serveis executats per l'empresa licitadora i els que constitueixen l'objecte del contracte és la pertinença al mateix subgrup de classificació, si el contracte està enquadrat en algun dels que estableix el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, aprovat per Real Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, i en cas contrari, la igualtat entre els tres primers dígits dels respectius codis CPV, CNAE o la similitud amb l'objecte del contracte.

D'acord amb la previsió de l'article 90.4 LCSP, les empreses amb una antiguitat, computada des de la data d'inscripció en el registre corresponent o, si no procedeix, des de la data de la seva constitució, inferior a cinc anys, han d'acreditar la seva solvència tècnica, segons l'apartat següent, d'acord amb l'article 90.1 b) LCSP, personal mínim a executar la prestació

Justificació: Donades les característiques del contracte es considera adient, ajustat a l'objecte del contracte i als requisits tècnics, per tal d'acreditar poder fer front a les obligacions que adquirirà l'empresa en el moment de prestar el servei, exigir solvència tècnica relacionada amb l'experiència en l'execució de serveis similars i amb l'experiència del personal tècnic encarregat d'executar el contracte, així com disposar del material tècnic necessari per a la correcta execució de les prestacions.

2. D'acord amb l'article 90.1.b) de la LCSP, el personal, estigui integrat o no en l'empresa, que aquesta ha de disposar com a mínim per executar la prestació d'aquest servei, és el següent:

- 1 Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a amb experiència mínima de 5 anys
- 3 Cuiners/-es, que tinguin una experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.
- 1 Assistent/a de cuina, amb una experiència mínima de 2 anys al sector de la restauració.
- 2 Cambrers/-es, amb una experiència mínima de 3 anys al sector de la restauració.

Aquest compromís suposa una obligació **essencial** als efectes previstos a l'**Article 211 f) LCSP**.



Justificació: Per tal d'aconseguir una millor execució dels serveis a realitzar, en termes de cost, termini i qualitat amb capacitat de reacció, de solució i coordinació, és important tenir en consideració el grau d'experiència del personal mínim per a executar les prestacions del contracte, en actuacions, activitats i condicionaments d'execució similars als de l'objecte del present contracte.

L'experiència prèvia en el desenvolupament de tasques, com les que són objecte del servei, permetrà al personal 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.

LOT 4: Servei de càtering per a serveis puntuals de refrigeri com atenció protocol·lària i amb motiu de festes de la ciutat de Barcelona i recepcions populars que requereixen incloure la restauració per als assistents.

A) SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA:

1. D'acord amb la previsió de l'article 87.1.a) LCSP), les empreses han de disposar de la **solvència econòmica o financera** següent:

Xifra anual de negocis en l'àmbit d'activitats corresponent a l'objecte del contracte, en relació al millor exercici dins dels tres darrers anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats empresarials, per un import igual o superior a 129.234,00 €.

En el cas de què la data de constitució de l'empresa o d'inici d'activitat sigui inferior a un any comptat des de la data final de presentació de proposicions, el requeriment s'entendrà proporcional al període.

B) SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL

1. D'acord amb l'article 90.1.a) de la LCSP, l'empresa licitadora ha de declarar com a executat durant l'any de superior execució en el decurs dels últims 3 anys en serveis de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte d'aquest contracte, per un import mínim de 60.309,20 €, en què s'indiqui l'import, la data d'execució, la descripció del servei realitzat, i el destinatari públic o privat del mateix, i s'acreditaran mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan o empresari competent.

El criteri de correspondència entre els serveis executats per l'empresa licitadora i els que constitueixen l'objecte del contracte és la pertinença al mateix subgrup de classificació, si el contracte està enquadrat en algun dels que estableix el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, aprovat per Real Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, i en cas contrari, la igualtat entre els tres primers dígits dels respectius codis CPV, CNAE o la similitud amb l'objecte del contracte.

D'acord amb la previsió de l'article 90.4 LCSP, les empreses amb una antiguitat, computada des de la data d'inscripció en el registre corresponent o, si no procedeix, des de la data de la seva constitució, inferior a cinc anys, han d'acreditar la seva solvència tècnica, segons l'apartat següent, d'acord amb l'article 90.1 b) LCSP, personal mínim a executar la prestació

Justificació: Donades les característiques del contracte es considera adient, ajustat a l'objecte del contracte i als requisits tècnics, per tal d'acreditar poder fer front a les obligacions que adquirirà l'empresa en el moment de prestar el servei, exigir solvència tècnica relacionada amb l'experiència en l'execució de serveis similars i amb l'experiència del personal tècnic encarregat d'executar el contracte, així com disposar del material tècnic necessari per a la correcta execució de les prestacions.

2. D'acord amb l'article 90.1.b) de la LCSP, el personal tècnic, estigui integrat o no en l'empresa, que aquesta ha de disposar com a mínim per executar la prestació d'aquest servei, és el següent:



- Responsable del contracte o Coordinador/a tècnic/a amb experiència mínima de 5 anys
- 1 Cap de sala, amb experiència mínima de 5 anys
- 1 Cap de Cuina, amb experiència mínima de 3 anys en el sector de la restauració
- 2 Cuiners, amb experiència mínima de 3 anys en el sector de la restauració
- 2 Cambrers, amb experiència mínima de 2 anys

Aquest compromís suposa una obligació **essencial** als efectes previstos a l'**Article 211 f) LCSP**.

Justificació: Per tal d'aconseguir una millor execució dels serveis a realitzar, en termes de cost, termini i qualitat amb capacitat de reacció, de solució i coordinació, és important tenir en consideració el grau d'experiència del personal mínim per a executar les prestacions del contracte, en actuacions, activitats i condicionaments d'execució similars als de l'objecte del present contracte.

L'experiència prèvia en el desenvolupament de tasques com les que són objecte del servei permetrà al personal 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.

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:

LOT 1 Servei de càtering puntual de refrigeri, com atenció protocol·lària, amb contractació reservada per a la inserció de col·lectius amb discapacitat i/o en exclusió social.

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:

Criteris automàtics: 100 punts

1. Oferta econòmica, fins a un màxim de 35 punts, representa 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 Gaseta 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 **29 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 **6 punts**.

La diferent valoració de les ofertes presentades per a **preus unitaris** (fins a 29 punts) i **serveis addicionals** (fins a 6 punts) respon a la previsió de contractar un 83,33% del pressupost en restauració i d'un 16,67% en serveis addicionals.

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 unitaris establerts per a cada producte que figuren en la clàusula 3 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.

LOT 1- SERVEIS DE CÀTERING AMB RESERVA SOCIAL			
REF.	TIPUS	PREU UNITAT	PREVISIÓ UNITATS
4.1.1.2.a	Esmorzar Núm.1	18,00 €	150
4.1.1.2.b	Esmorzar Núm.2	21,00 €	200
4.1.1.2.c	Aperitiu	18,00 €	1.250
4.1.1.2.d	Còctel a peu dret	35,00 €	650

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 al Plec de prescripcions 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'obtindrà com a resultat d'aplicar la fórmula següent:

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

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

LOT 1- SERVEIS DE CÀTERING AMB RESERVA SOCIAL			
REF.	TIPUS	PREU UNITAT	PONDERACIÓ FINS A
4.1.1.2.a	Esmorzar Núm.1	18,00 €	1,5 punts
4.1.1.2.b	Esmorzar Núm.2	21,00 €	2,5 punts
4.1.1.2.c	Aperitiu	18,00 €	12,5 punts
4.1.1.2.d	Còctel a peu dret	35,00 €	12,5 punts
Total			29 punts

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

Cadascun dels productes del quadre anterior té una puntuació determinada sobre el total de 29 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. Aquesta xifra global, serà també la que es tindrà en compte als efectes de calcular les ofertes anormalment baixes.

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.

Oferta econòmica dels serveis addicionals:

En el cas de la contractació de **serveis addicionals**, l'empresa adjudicatària oferirà els serveis més freqüentment utilitzats, IVA exclòs, inclosos a l'**ANNEX 3** del PPT, sobre els que els licitadors hauran d'oferir 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 6 punts, que representa el 6 % del total de puntuació a obtenir.

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

$$\text{Puntuació resultant} = \text{Punts màxims} \times \frac{\text{Percentatge descompte ofert}}{\text{Millor percentatge descompte ofert}}$$

Els serveis addicionals representen un 16,67% 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.

2. Per la proposta que inclogui productes amb les especificacions següents, fins a un màxim de 15 punts.

Justificació: La qualitat requerida a les propostes de restauració es concreta en les condicions del producte fresc i en estat òptim per al seu consum, així com en la inclusió de productes que aporten valor a la oferta per ser de temporada, de producció local, ecològics o de comerç just, així com la utilització dels aliments saludables, tenint present la naturalesa d'atenció protocol·lària.

A l'hora de contractar serveis d'alimentació, es considera prioritari:

- Optimitzar els continguts nutricionals dels productes que se serveixen potenciant així una alimentació més saludable.
- Potenciar al màxim la introducció d'aliments ecològics, saludables i sostenibles.
- Consolidar la presència d'aliments bàsics i manufacturats de comerç just per garantir el respecte als drets humans i a la dignitat de totes les persones implicades en el cicle de vida dels productes i del procés de contractació.
- Incorporar criteris de qualitat diferenciada (**DOP/IGP**) per als aliments no ecològics, que repercuteixin en una reducció de toxicitat ambiental o en un major benestar animal.
- Ampliar la presència de fruites i verdures fresques de temporada, tant cuites com crues.



- Pel compromís d'incloure **2 productes de comerç just**, d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006), en les propostes de la empresa del **Esmorzar Núm. 1 (4.1.1.2.a del PPT)** i **Esmorzar Núm. 2 (4.1.1.2.b del PPT)** durant l'execució del contracte, **5 punts**.

Durant l'execució del contracte, i per comprovar el compliment del criteri, l'Ajuntament podrà exigir la relació d'albarans de compra dels productes proposats al menú amb el segell acreditatiu de comerç just Fairtrade, Ecocert/Fair for Life, WFTO o equivalent.

- Pel compromís d'incloure **2 productes de producció local qualitat diferenciada (DOP/IGP)**, d'acord amb l'ANNEX 1 del Plec tècnic, o **d'agricultura ecològica** en les propostes de l'empresa de **Aperitiu (4.1.1.2.c)** i **Còctel a peu dret (4.1.1.2.d)** durant l'execució del contracte, **5 punts**.

Durant l'execució del contracte, per comprovar el compliment d'aquest criteri, l'Ajuntament **podrà exigir a l'empresa adjudicatària** la presentació dels albarans de compra dels productes d'aquesta categoria proposats al menú amb algun d'aquests distintius o equivalents, identificant aquells que compleixen l'etiquetatge corresponent

- Denominacions d'origen de vins (DO)
- Indicacions geogràfiques protegides (IGP)
- Marques Q de qualitat
- Denominacions d'origen protegides (DOP)
https://canalempresa.gencat.cat/ca/03_sectors_d_activitat/02_industria/industria_agroalimentaria/qualitat_alimentaria_i_denominacions_dorigen/
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_es
- Segell ECOLOCAL
- Certificació de procedència controlada i sostenible, tipus Aquaculture Stewardship Council (ASC-AQUA), Marine Stewardship Council (MSC), Friend of the Sea, o equivalents.
- garantia de procedència d'agricultura ecològica, d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors.

- Pel compromís d'incloure **2 productes de temporada** (d'acord amb l'ANNEX 2 del Plec tècnic), en les propostes de l'empresa de **Aperitiu (4.1.1.2.c)** i **Còctel a peu dret (4.1.1.2.d)** durant l'execució del contracte, **5 punts**.

Durant l'execució del contracte, l'Ajuntament podrà exigir a l'empresa adjudicatària la informació referent al compliment d'aquest apartat, mitjançant la presentació de la proposta de menús, on s'indicaran els productes que compleixen aquest requisit, d'acord al calendari de temporada incorporat a l'ANNEX 2 del Plec de Prescripcions Tècniques.

3. Pel compromís d'incorporar receptes de la cuina tradicional catalana en la proposta de l'empresa de Còctel a peu dret (4.1.1.2.d) , fins a un màxim de 15 punts

JUSTIFICACIÓ: La cuina tradicional catalana forma part de la dieta mediterrània, reconeguda per la comunitat científica internacional com un patró alimentari i un estil de vida dels més saludables del món.

La cuina tradicional catalana és un patrimoni culinari que recull un inventari de receptes que permeten combinar el plaer de la taula amb l'equilibri nutricional i cultural, on es prioritza el model de producció i consum d'aliments de producció local i de temporada. Posa de relleu tot un conjunt d'aliments autòctons, que



gaudeixen de grans propietats, com són les verdures, els llegums, els cereals, la carn, el peix i marisc del mar Mediterrani, les fruites i l'oli d'oliva.

- Pel compromís d'incorporar al **Còctel a peu dret** (4.1.1.2.d del PPT), com a mínim, 3 de les 8 propostes d'aperitius freds representatives **de la cuina tradicional catalana(*)**, **5 punts**.
- Pel compromís d'incorporar al **Còctel a peu dret** (4.1.1.2.d del PPT), com a mínim, 3 de les 8 propostes d'aperitius calents representatives **de la cuina tradicional catalana(*)**, **5 punts**.
- Pel compromís d'incorporar al **Còctel a peu dret** (4.1.1.2.d del PPT), com a mínim, 1 de les 3 propostes de mini postres variats representativa de la **cuina tradicional catalana(*)** dels mini postres, **5 punts**.

(*) entenem per cuina tradicional catalana la que s'identifica amb un territori de referència, en aquest cas Catalunya, amb receptes pròpies, com les indicades a la pàgina

<https://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/receptes/?s=dGlwdXM9MTEmbm9tX3JlY2VwdGE9JmluZ3JlZGllbnQ9&pag=9>

En cas d'acceptar aquest compromís, a tall d'exemple s'haurà d'omplir de forma obligatòria un quadre amb una proposta de plats a la presentació de la oferta (ANNEX 1) del Còctel a peu dret (4.1.1.2.d del PPT). No es valorarà aquest criteri si no queda omplert aquest quadre.

4. Pel compromís que es redueixi el termini per demanar serveis, en cas d'incidències i serveis imprevistos a un mínim de 48 fins a 24 hores des del requeriment que efectui l'Ajuntament: 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 72 hores d'antelació, a excepció de serveis puntuals imprevistos, en què podrà demanar el servei amb un mínim de de 48 a 72 hores laborables hores d'antelació, tal com s'estableix al les obligacions descrites al punt 4.1.2.3 del PPT, es valorarà la reducció d'aquest termini al davant d'aquestes incidències amb el següent esglaonat:

- Per una proposta que redueixi el termini per demanar serveis, en cas d'incidències i serveis imprevistos, amb un mínim de 48 fins a 24 hores, des del requeriment que efectui l'Ajuntament: **15 punts**

5. Per la declaració de formació rebuda per part de les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte en temes que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgens i intoleràncies. S'atorgaran fins a 10 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 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 higienicosanitàries adients.

Considerant el nombre mínim de persones treballadores i les categories professionals corresponents que s'estableixen a la clàusula 4.1.1.3 del Plec de prescripcions tècniques, es valorarà com a garantia d'una



execució més eficient del contracte que es licita, que els dos cambrers que executaran el contracte tinguin formació en aquests temes.

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

L'empresa que declari formació realitzada en aquests temes per part dels cambrers/es podrà rebre fins a 2,5 punts per a cada curs i treballador, fins a un màxim de 5 punts per persona.

La puntuació es distribuirà de la següent forma:

- Categoria professional CAMBRER (S'ha d'identificar amb inicials els cambrers/es 1 i 2, si s'escau, que seran adscrits a l'execució del contracte):
 - Curs de formació en Protocol de serveis de càtering 2,5 punts
 - Curs de formació en Gestió d'al·lèrgogens i intoleràncies 2,5 punts

No es puntuarà la formació en cas de no aportar la documentació acreditativa de la formació realitzada.

L'empresa que resulti adjudicatària hauria de presentar la certificació corresponent a la seva declaració abans de la formalització del contracte.

6. Per l'aplicació de criteris ambientals, màxim de 10 punts

Aquest criteri ve motivat per l'aplicació del Decret de l'Alcaldia de 24 d'abril de 2017 sobre la contractació pública sostenible en matèria mediambiental.

El transport del material utilitzant vehicles menys contaminants persegueix reduir l'impacte ambiental associat a l'activitat municipal a través d'impulsar i incrementar l'eficiència en el consum de recursos, potenciant totes les actuacions que aportin valor al contracte i ajudin a aconseguir un creixement sostenible.

Per posar a disposició del contracte, a partir de la seva adjudicació, per al transport del material, com a mínim, un vehicle de motor de les següents característiques, màxim de **10 punts**:

	Distintiu ambiental DGT	Puntuació màxima
Si és un vehicle elèctric en qualsevol de les seves variants	ZERO	10
Si és un vehicle híbrid endollable	ZERO	7,5
Si és un vehicle híbrid no endollable o un vehicle tèrmic de gas amb distintiu Eco	ECO	5
Si és un altre tipus de vehicle tèrmic de gas	C	2

S'entén cada categoria d'acord amb les definicions incloses a la instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els vehicles del Programa Ajuntament + Sostenible publicada a la Gasetta Municipal de 27/11/2018.

Si bé es poden adscriure més d'un vehicle al contracte, només es valorarà en aquest apartat **1 dels vehicles** i, en concret, el que sigui el menys contaminant. A l'oferta s'haurà d'indicar aquest, amb còpia de la fitxa tècnica del vehicle i del distintiu.

Aquest criteri s'ha d'acreditar en el moment de presentació de l'oferta, amb la presentació de còpia de la fitxa tècnica del vehicle i/o còpia del distintiu. **No es puntuarà sinó es presenta la documentació esmentada en el moment de presentar l'oferta.**

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

LOT 2: 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.

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:

Criteris automàtics: 60 punts

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

La puntuació que s'atorga pel preu no supera el 20% 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 **31 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 **4 punts**.

La diferent valoració de les ofertes presentades per a **preus unitaris** (fins a 31 punts) i **serveis addicionals** (fins a 4 punts) respon a la previsió de contractar un 88,5% del pressupost en restauració i d'un 11,5% en serveis addicionals.

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 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.

LOT 2 - SERVEIS DE REFRIGERI, DINAR/SOPAR ALTA REPRESENTACIÓ INSTITUCIONAL			
REF.	TIPUS	PREU UNITAT	PREVISIÓ UNITATS
4.2.1.2.a	Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa (120 a 150 pax aprox.)	150,00 €	100
4.2.1.2.b	Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula (120 a 150 pax aprox.)	120,00 €	220
4.2.1.2.c	Menú dinar o sopar a peu dret (80 a 100 pax aprox.)	120,00 €	220
4.2.1.2.d	Còctel a peu dret (120 a 150 pax aprox.)	80,00 €	600
4.2.1.2.e	Menú de col·laboradors (15 a 20 pax aprox.)	30,00 €	112

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 al Plec de prescripcions 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'obtindrà com a resultat d'aplicar la fórmula següent:

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

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

REF.	TIPUS	PREU UNITAT (sense IVA)	PONDERACIÓ FINS A
4.2.1.2.a	Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa (120 a 150 pax aprox.)	150,00 €	4 punts
4.2.1.2.b	Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula (120 a 150 pax aprox.)	120,00 €	7 punts
4.2.1.2.c	Menú dinar o sopar a peu dret (80 a 100 pax aprox.)	120,00 €	7 punts
4.2.1.2.d	Còctel a peu dret (120 a 150 pax aprox.)	80,00 €	12 punts
4.2.1.2.e	Menú de col·laboradors (15 a 20 pax aprox.)	30,00 €	1 punt
TOTAL			31 punts

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 31 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.

Oferta econòmica sobre els serveis addicionals:

En el cas de la contractació de **serveis addicionals**, l'empresa adjudicatària oferirà els serveis més freqüentment utilitzats, IVA exclòs, inclosos a l'**ANNEX 3** del PPT, sobre els que els licitadors hauran d'oferir 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 4 punts, que representa el 4% del total de puntuació a obtenir.



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

$$\text{Puntuació resultant} = \text{Punts màxims} \times \frac{\text{Percentatge descompte ofert}}{\text{Millor percentatge descompte ofert}}$$

Els serveis addicionals representen un 11,5% 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.

2. Pel compromís que es redueixi el termini per demanar serveis, en cas d'incidències i serveis imprevistos a un mínim de 4 dies en el cas dels encàrrecs 4.2.1.2.a, 4.2.1.2.b i 4.2.1.2.c i a un mínim de 2 dies en el cas dels encàrrecs 4.2.1.2.d des del requeriment que efectui l'Ajuntament: 10 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 4.2.1.2.a, 4.2.1.2.b i 4.2.1.2.c i de 3 dies laborables d'antelació en el cas dels encàrrecs 4.2.1.2.d**, tal com s'estableix al les obligacions descrites al punt 4.2.2.3 del PPT, es valorarà la reducció d'aquest termini al davant d'aquestes incidències 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 **4.2.1.2.a** Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa, **4.2.1.2.b** Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula i **4.2.1.2.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 **4.2.1.2.d** Còctel a peu dret amb un **mínim de 2 dies**, sense efectuar recàrrec, des del requeriment que efectui l'Ajuntament: **5 punts**

3. Per la declaració de formació rebuda per part de les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte en temes que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgens i intoleràncies. S'atorgaran fins a 10 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 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 4.2.2 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·lèrgogens i intoleràncies o equivalents realitzats.

L'empresa que declari formació realitzada en aquests temes per part dels cambrers/es podrà rebre fins a 1 punt per cada curs i treballador, fins a un màxim de 2 punts per persona.

La puntuació es distribuirà de la següent forma:

- Categoria professional CAMBRER (S'ha d'identificar amb inicials els cambrers/es 1,2,3,4 i 5 si s'escau, que seran adscrits a l'execució del contracte):
 - Curs de formació en Protocol de serveis de càtering 1 punt
 - Curs de formació en Gestió d'al·lèrgogens i intoleràncies 1 punt

No es puntuarà la formació en cas de no aportar la documentació acreditativa de les formacions realitzades.

L'empresa que resulti adjudicatària hauria de presentar la certificació corresponent a la seva declaració abans de la formalització del contracte.

4. Per la millora en la ràtio de cambrers per comensals: per la disminució del nombre de persones que seran ateses per 1 cambrer, segons les tipologies de servei, 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** (4.2.1.2.a i 4.2.1.2.b del PPT), **2,5 punts** per una disminució de 2 persones en el grup, resultant un grup de **8** comensals per cambrer.
- Per la disminució en el nombre de persones que atindrà 1 cambrer en les propostes de restauració de **Menú dinar/sopar a peu dret** (4.2.1.2.c del PPT), **2,5 punts** per una disminució de 2 persones en el grup, resultant un grup de **8** comensals per cambrer.

La incorporació de millores en la prestació del servei serà sense cost addicional per a l'Ajuntament de Barcelona.

Puntuació total d'aquests criteris : 60 punts

Criteris de judici de valor: 40 punts

Es farà una avaluació qualitativa de les ofertes quant a coherència, grau de detall i adequació del servei. Per a la seva valoració els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica que quedarà estructurada en els apartats següents:

1.1 Propostes de restauració, que incloguin plats representatius de la cuina de l'entorn territorial en els menús, **fins a un màxim de 40 punts**, representa el 40% del total de puntuació a obtenir. Per la valoració d'aquests criteris es proposa la realització d'un exercici consistent en la presentació d'una memòria amb propostes de restauració concretes i detallades, **fins a un màxim de 5 punts per proposta** dels tipus següents:

- **4.2.1.2.a i 4.2.1.2.b** Menú dinar o sopar entaulat, amb o sense mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa
- **4.2.1.2.c** Menú dinar o sopar a peu dret



- **4.2.1.2.d** Còctel a peu dret

JUSTIFICACIÓ: La proposta de restauració de qualitat no només es defineix per la qualitat intrínseca dels productes emprats o el seu origen, sinó també per la varietat d'ingredients, la capacitat d'innovar i sorprendre de l'oferta proposada, i la imatge i presentació dels plats i productes. La qualitat de la proposta de restauració es percep amb el tast, però també, i inclús abans, amb l'aspecte apetitós de qualitat que aquest criteri valora. També es valora la inclusió de productes que aporten valor a la oferta per ser de temporada, de proximitat, ecològics, representatius de la cuina de l'entorn territorial o de comerç just, així com la utilització de mètodes de cocció i/o preparació dels aliments saludables, tenint present la naturalesa d'atenció protocol·lària.

S'hauran de presentar un total de **8** propostes (**4 de temporada de Tardor-Hivern i 4 de temporada Primavera- estiu**) segon plantilla inclosa a l'ANNEX II.

No es valoraran les ofertes que no incloguin les **8** propostes de menús.

Per a la temporada de **Tardor-Hivern**:

- **2 propostes de 4.2.1.2.a i 4.2.1.2.b (1a i 2a proposta)** Menú dinar o sopar entaulat, amb o sense mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa

Aquestes propostes hauran d'incloure les **receptes, amb foto i descripció** clara d'ingredients, quantitat i forma, de tots i cadascun dels 3 primers plats i dels 3 segons plats proposats segons el model inclòs a l'ANNEX III (Total 12 receptes).

- **1 proposta de 4.2.1.2.c (3a proposta)** Menú dinar o sopar a peu dret

- **1 proposta de 4.2.1.2.d (4a proposta)** Còctel a peu dret

Per a la temporada de **Primavera-Estiu**:

- **2 propostes de 4.2.1.2.a i/o 4.2.1.2.b (5a i 6a proposta)** Menú dinar o sopar entaulat, amb o sense mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa

Aquestes propostes hauran d'incloure **les receptes, amb foto i descripció** clara d'ingredients, quantitat i forma, de tots i cadascun dels 3 primers plats i dels 3 segons plats proposats seguint el model inclòs a l'ANNEX III (Total 12 receptes).

- **1 proposta de (4.2.1.2.c) (7a proposta)** Menú dinar o sopar a peu dret

- **1 proposta de (4.2.1.2.d) (8a proposta)** Còctel a peu dret

No es valoraran les ofertes que no incloguin les **8** propostes de menús.

No es valoraran les ofertes que no incloguin les **6** receptes dels 3 primers plats i dels 3 segons plats de la 1a, 2a, 5a i 6a Propostes corresponents a les referències **4.2.1.2.a** i **4.2.1.2.b**. Total 24 receptes (12 receptes per temporada).

Aquest criteri no es puntuarà sinó s'inclou tota la informació exigida als paràgrafs anteriors en el moment de presentar l'oferta.



En cas de presentada tota la informació exigida anteriorment, es valorarà cada proposta fins a **5 punts**, tenint en compte 3 conceptes.

1. **El coneixement i adequació, fins a un màxim de 2 punts:** es valorarà que la proposta, a més a més de completa, demostrï coneixement i aporti solucions adequades i alineades amb les necessitats plantejades al PPT i que contempli la possibilitat d'oferir serveis que s'adaptin a contextos multiculturals.
2. **La selecció de productes de proximitat i temporada, fins a un màxim de 2 punts:** es valoraran les propostes que presentin varietat, tipologia equilibrada de menús i qualitat (adequada a la naturalesa d'atenció protocol·lària) de productes presentats, que incloguin productes de comerç just, proximitat, qualitat diferenciada, d'agricultura ecològica i de temporada, d'acord als ANNEXOS I i II del Plec tècnic. És necessari especificar els productes. **En cas contrari no es puntuarà.**
3. **La diversitat de tècniques culinàries, fins a un màxim d'1 punt:** (planxa, vapor, rostit, marinat, adobat, etc.). És necessari especificar les tècniques. **En cas contrari no es puntuarà.**

(1) El coneixement i adequació: S'atorgarà la màxima puntuació (2 punts) quan la proposta sigui completa i demostrï un ampli coneixement i s'ajusti a les condicions plantejades al PPT. S'atorgarà una puntuació inferior (0,5 punts) si els coneixements demostrats no són complets o si la proposta no es pot adaptar a un nombre de comensals variable, o a algun canvi d'ingredients que permeti fer serveis garantint la qualitat. No s'atorgarà cap puntuació si no es demostra coneixement o si la proposta no s'ajusta i tampoc resol les demandes i necessitats establertes en l'exercici plantejat.

(2) La selecció de productes de producció local, qualitat diferenciada (DOP/IGP) (d'acord amb l'ANNEX 1 del Plec tècnic). S'atorgarà la màxima puntuació (2 punts) pel compromís d'incloure fins a 8 productes d'aquestes característiques. Cada producte es valorarà amb 0,25 punts.

Durant l'execució del contracte, i per comprovar el compliment del criteri, l'Ajuntament podrà exigir la relació d'albarans de compra dels productes proposats als MENÚS I RECEPTES referenciats amb el segell acreditatiu de comerç just Fairtrade, Ecocert/Fair for Life, WFTO o amb algun d'aquests distintius o equivalents, identificant aquells que compleixen l'etiquetatge corresponent:

- Denominacions d'origen de vins (DO)
- Indicacions geogràfiques protegides (IGP)
- Marques Q de qualitat
- Denominacions d'origen protegides (DOP)
https://canalempresa.gencat.cat/ca/03_sectors_d_activitat/02_industria/industria_agroalimentaria/qualitat_alimentaria_i_denominacions_dorigen/
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_es
- Segell ECOLOCAL
- Certificació de procedència controlada i sostenible, tipus Aquaculture Stewardship Council (ASC-AQUA), Marine Stewardship Council (MSC), Friend of the Sea, o equivalents
- garantia de procedència d'agricultura ecològica, d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors.

(3) La diversitat de tècniques culinàries. És molt important variar els menús i oferir les capacitats culinàries per saber què s'ha de menjar i com s'ha de preparar. L'elaboració de preparacions culinàries saludables és un procés valuós, que permet utilitzar aliments que requereixen més manipulació i l'ús de diferents tècniques. S'atorgarà la màxima puntuació (1 punt) quan la proposta demostrï coneixement sobre tècniques culinàries tradicionals e innovadores, amb definició clara de necessitats. S'atorgarà una puntuació inferior (0,5 punts) si

no estan ben definides les tècniques o d'altres aspectes en les receptes com el temps que requereix l'elaboració de la proposta i les tasques necessàries per preparar els plats. No s'atorgarà cap puntuació si no es demostra coneixement.

LOT 3: Servei de càtering, com a servei addicional dels plenis ordinaris i extraordinaris del consell municipal i d'esmorzars, dinars i/o sopars de jornades de treball i institucionals del govern municipal que es realitzen a la Casa de la Ciutat (Pl. De Sant Jaume, 1) i, ocasionalment, al Palauet Albéniz (Av. de l'Estadi, s/n).

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:

Criteris automàtics: 100 punts

1. Oferta econòmica, fins a un màxim de 35 punts, representa 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.

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 que figuren en la clàusula 3 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.

LOT 3- SERVEIS DE CÀTERING PLENARIS I ESMORZARS, DINARS I/O SOPARS GOVERN MUNICIPAL

REF.	TIPUS	PREU UNITAT	PREVISIÓ UNITATS
4.3.1.2.a	Esmorzar Núm. 1	12,00 €	1.351
4.3.1.2.b	Esmorzar Núm. 2	15,60 €	1.610
4.3.1.2.c	Menú dinar/sopar de jornada de treball	50,00 €	1.456
4.3.1.2.d	Menú dinar/sopar de representació	100,00 €	520
4.3.1.2.e	Menú dinar/sopar de col·laboradors	30,00 €	416
4.3.1.2.f	Servei de cuiner/a (per hores)	50,00 €	936
	Servei d'assistent/a de cuiner/a (per hores)	35,00 €	468
	Servei de cambrers/es (per hores)	35,00 €	936

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 al Plec de prescripcions 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'obtindrà com a resultat d'aplicar la fórmula següent:



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

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

LOT 3- CÀTERING DELS PLENARIS I D'ESMORZARS, DINARS I/O SOPARS DEL GOVERN MUNICIPAL			
REF.	TIPUS	PREU UNITAT (sense IVA)	PONDERACIÓ FINS A
4.3.1.2.a	Esmorzar núm.1	12,00 €	2,5 punt
4.3.1.2.b	Esmorzar núm.2	15,60 €	3 punts
4.3.1.2.c	Menú dinar/sopar jornada de treball	50,00 €	9,5 punts
4.3.1.2.d	Menú dinar de representació	100,00 €	6,5 punts
4.3.1.2.e	Menú de col·laboradors	30,00 €	1,5 punts
4.3.1.2.f	Servei de cuiner/-a (preu/hora)	50,00 €	6 punts
	Servei d'assistent de cuiner/-a (preu/hora)	35,00 €	2 punts
	Servei de cambrer/-a (preu/hora)	35,00 €	4 punts
	TOTAL PUNTS		35 punts

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

Cadascun dels productes del quadre anterior té una puntuació determinada sobre el total de 35 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 resultant 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 del 10 per cent per sota de la mitjana de cadascun dels preus oferts (nets) o, en el cas d'un únic licitador, del 15 per cent respecte cadascun dels esmentats preus.

2. Per la proposta que inclogui productes amb les especificacions següents, fins a un màxim de 20 punts.

Justificació: La qualitat requerida a les propostes de restauració es concreta en les condicions del producte fresc i en estat òptim per al seu consum, així com en la inclusió de productes que aporten valor a la oferta per ser de temporada, de producció local, ecològics o de comerç just, així com la utilització dels aliments saludables, tenint present la naturalesa d'atenció protocol·lària.

A l'hora de contractar serveis d'alimentació, es considera prioritari:

- Optimitzar els continguts nutricionals dels productes que se serveixen potenciant així una alimentació més saludable.
- Potenciar al màxim la introducció d'aliments ecològics, saludables i sostenibles.



- Consolidar la presència d'aliments bàsics i manufacturats de comerç just per garantir el respecte als drets humans i a la dignitat de totes les persones implicades en el cicle de vida dels productes i del procés de contractació.
- Incorporar criteris de qualitat diferenciada (DOP/IGP) per als aliments no ecològics, que repercuteixin en una reducció de toxicitat ambiental o en un major benestar animal.
- Ampliar la presència de fruites i verdures fresques de temporada, tant cuites com crues.

- Pel compromís d'incloure 2 productes de comerç just, d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006), en la proposta de la empresa del Menús dinar/sopar jornada de treball (4.3.1.2.c) i Menú dinar/sopar de representació (4.3.1.2.d) durant l'execució del contracte, d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006), 5 punts.

Durant l'execució del contracte, i per comprovar el compliment del criteri, l'Ajuntament podrà exigir la relació d'albarans de compra dels productes proposats al menú amb el segell acreditatiu de comerç just Fairtrade, Ecocert/Fair for Life, WFTO o equivalent.

- Pel compromís d'incloure 3 productes de producció local, qualitat diferenciada (DOP/IGP) (d'acord amb l'ANNEX 1 del Plec tècnic) o d'agricultura ecològica en la proposta de l'empresa dels Menús dinar/sopar jornada de treball (4.3.1.2.c) i Menú dinar/sopar de representació (4.3.1.2.d) durant l'execució del contracte, 7 punts.

Durant l'execució del contracte, per comprovar el compliment d'aquest criteri, l'Ajuntament podrà exigir a l'empresa adjudicatària la presentació dels albarans de compra dels productes d'aquesta categoria proposats al menú amb algun d'aquests distintius o equivalents, identificant aquells que compleixen l'etiquetatge corresponent

- Denominacions d'origen de vins (DO)
- Indicacions geogràfiques protegides (IGP)
- Marques Q de qualitat
- Denominacions d'origen protegides (DOP)
- <https://canalempresa.gencat.cat/ca/03 sectors d activitat/02 industria/industria agroalimentaria/qualitat alimentaria i denominacions d'origen/>
- [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained es](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_es)
- Segell ECOLOCAL
- Certificació de procedència controlada i sostenible, tipus Aquaculture Stewardship Council (ASC-AQUA), Marine Stewardship Council (MSC), Friend of the Sea, o equivalents.
- garantia de procedència d'agricultura ecològica, d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors.

- Pel compromís d'incloure 2 productes de temporada (d'acord amb l'ANNEX 2 del Plec tècnic), en la proposta de l'empresa dels Menús dinar/sopar jornada de treball (4.3.1.2.c) i Menú dinar/sopar de representació (4.3.1.2.d) durant l'execució del contracte, 8 punts.

Durant l'execució del contracte, l'Ajuntament podrà exigir a l'empresa adjudicatària la informació referent al compliment d'aquest apartat, mitjançant la presentació de la proposta de menús, on s'indicaran els productes que compleixen aquest requisit, d'acord al calendari de temporada incorporat a l'ANNEX 2 del Plec de Prescripcions Tècniques.



3. Pel compromís d'incorporar plats de la cuina tradicional catalana en Menús dinar/sopar jornada de treball (4.3.1.2.c) i Menú dinar/sopar de representació (4.3.1.2.d), fins a un màxim de 16 punts.

JUSTIFICACIÓ: La cuina tradicional catalana forma part de la dieta mediterrània, reconeguda per la comunitat científica internacional com un patró alimentari i un estil de vida dels més saludables del món.

La cuina tradicional catalana és un patrimoni culinari que recull un inventari de receptes que permeten combinar el plaer de la taula amb l'equilibri nutricional i cultural, on es prioritza el model de producció i consum d'aliments de producció local i de temporada. Posa de relleu tot un conjunt d'aliments autòctons, que gaudeixen de grans propietats, com són les verdures, els llegums, els cereals, la carn, el peix i marisc del mar Mediterrani, les fruites i l'oli d'oliva.

- Pel compromís d'incorporar al menú de dinar/sopar de jornada de treball (4.3.1.2.c del PPT) en un dels primers plats, un dels segons plats i en un dels postres, com a mínim, plats representatius de la cuina tradicional catalana(*), 8 punts.
- Pel compromís d'incorporar al menú de dinar/sopar de representació (4.3.1.2.d del PPT) en un dels primers plats, un dels segons plats i en un dels postres, com a mínim, plats representatiu de la cuina tradicional catalana(*), 8 punts.

(*) entenem per cuina tradicional catalana la que s'identifica amb un territori de referència, en aquest cas Catalunya, amb receptes pròpies, com les indicades a la pàgina <https://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/receptes/?s=dGlwdXM9MTEmbm9tX3JlY2VwdGE9JmluZ3JlZGlbnQ9&pag=9>

4. Per la proposta de peces addicionals dels esmorzars previstos en l'apartat 4.3.1.2.a i 4.3.1.2.b del PPT, fins a un màxim de 12 punts

- Pel nombre de peces addicionals en la proposta de restauració d'Esmorzar Núm.1 (4.3.1.2.a del PPT), a raó de 2 punts per a cada peça brioxeria mini, mini-entrepans d'ibèrics i/o formatge o mini brotxeta de fruita variada, fins a un màxim de **6 punts**.
- Pel nombre de peces addicionals en la proposta de restauració d'Esmorzar Núm.2 (4.3.1.2.b del PPT), a raó de 2 punts per a cada peça brioxeria mini, mini-entrepans d'ibèrics i/o formatge o mini-emparedat* vegetal amb pa anglès , fins a un màxim de **6 punts**.

5. Per la declaració de formació rebuda per part de les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte en temes que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgens i intoleràncies. S'atorgaran fins a 10 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'event i 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 higienicosanitàries adients.

Considerant el nombre mínim de persones treballadores i les categories professionals corresponents que s'estableixen a la clàusula 4.3.1.3 del Plec de prescripcions tècniques, es valorarà com a garantia d'una



execució més eficient del contracte que es licita, que els dos cambrers que executaran el contracte tinguin formació en aquests temes.

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

L'empresa que declari formació realitzada en aquests temes per part dels cambrers/es podrà rebre fins a 2,5 punts per a cada curs i treballador, fins a un màxim de 5 punts per persona.

La puntuació es distribuirà de la següent forma:

- Categoria professional CAMBRER (S'ha d'identificar amb inicials els cambrers/es 1 i 2, si s'escau, que seran adscrits a l'execució del contracte):
 - Curs de formació en Protocol de serveis de càtering 2,5 punts
 - Curs de formació en Gestió d'al·lèrgogens i intoleràncies 2,5 punts

No es puntuarà la formació en cas de no declarar la informació esmentada.

L'empresa que resulti adjudicatària hauria de presentar la certificació corresponent a la seva declaració abans de la formalització del contracte.

6. Per l'aplicació de criteris ambientals, màxim de 7 punts

Aquest criteri ve motivat per l'aplicació del Decret de l'Alcaldia de 24 d'abril de 2017 sobre la contractació pública sostenible en matèria mediambiental.

El transport del material utilitzant vehicles menys contaminants persegueix reduir l'impacte ambiental associat a l'activitat municipal a través d'impulsar i incrementar l'eficiència en el consum de recursos, potenciant totes les actuacions que aportin valor al contracte i ajudin a aconseguir un creixement sostenible.

Per posar a disposició del contracte, a partir de la seva adjudicació, per al transport del material, com a mínim, un vehicle de motor de les següents característiques, màxim de 7 punts:

	Distintiu ambiental DGT	Puntuació màxima
Si és un vehicle elèctric en qualsevol de les seves variants	ZERO	7
Si és un vehicle híbrid endollable	ZERO	5
Si és un vehicle híbrid no endollable o un vehicle tèrmic de gas amb distintiu Eco	ECO	3
Si és un altre tipus de vehicle tèrmic de gas	C	2

S'entén cada categoria d'acord amb les definicions incloses a la instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els vehicles del Programa Ajuntament + Sostenible publicada a la Gasetta Municipal de 27/11/2018.

Aquest criteri s'ha d'acreditar en el moment de presentació de l'oferta, amb la presentació de còpia de la fitxa tècnica del vehicle i/o còpia del distintiu. **No es puntuarà sinó es presenta la documentació esmentada en el moment de presentar l'oferta.**

*Si bé es poden adscriure més d'un vehicle al contracte, només es valorarà en aquest apartat **1 dels vehicles** i, en concret, el que sigui el menys contaminant. A l'oferta s'haurà d'indicar aquest, amb còpia de la fitxa tècnica del vehicle i del distintiu.*

Puntuació total d'aquests criteris: 100 punts

LOT 4: Servei de càtering per a serveis puntuals de refrigeri com atenció protocol·lària i amb motiu de festes de la ciutat de Barcelona i recepcions populars que requereixen incloure la restauració per als assistents.

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:

Criteris automàtics: 100 punts

1. Oferta econòmica, fins a un màxim de 35 punts, representa 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 **32 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 **3 punts**.

La diferent valoració de les ofertes presentades per a preus unitaris (fins a 32 punts) i **serveis addicionals** (fins a 3 punts) respon a la previsió de contractar un 89,7% del pressupost en restauració i d'un 10,3% en serveis addicionals.

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 que figuren en la clàusula 3 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.

LOT 4- SERVEIS DE CÀTERING REFRIGERI I FESTES I RECEPCIONS POPULARS			
REF.	TIPUS	PREU UNITAT	PREVISIÓ UNITATS
4.4.1.2.a	Aperitiu Núm. 1	20,00 €	600
4.4.1.2.b	Aperitiu Núm. 2	35,00 €	400
4.4.1.2.c	Menú dinar/sopar a peu dret	90,00 €	225
4.4.1.2.d	Portes obertes Palauet Albéniz	600,00 €	4
4.4.1.2.e	Portes obertes Festa Major	1.500,00 €	4

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 al Plec de prescripcions 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'obtindrà com a resultat d'aplicar la fórmula següent:

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

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

REF.	TIPUS	PREU UNITAT (sense IVA)	PONDERACIÓ FINS A
4.4.1.2.a	Aperitiu núm. 1	20,00 €	7,5 punts
4.4.1.2.b	Aperitiu núm. 2	35,00 €	8,5 punts
4.4.1.2.c	Dinar-sopar a peu dret	90,00 €	12 punts
4.4.1.2.d	Portes obertes Palauet Albéniz	600,00 €	1 punt
4.4.1.2.e	Portes obertes Festa Major	1.500,00 €	3 punts
Total			32 punts

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

Cadascun dels productes del quadre anterior té una puntuació determinada sobre el total de 32 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

Oferta econòmica sobre els serveis addicionals:

En el cas de la contractació de **serveis addicionals**, l'empresa adjudicatària oferirà els serveis més freqüentment utilitzats, IVA exclòs, inclosos a l'**ANNEX 3** del PPT, sobre els que els licitadors hauran d'oferir 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 3 punts, que representa el 3% del total de puntuació a obtenir.

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

$$\text{Puntuació resultant} = \text{Punts màxims} \times \frac{\text{Percentatge descompte ofert}}{\text{Millor percentatge descompte ofert}}$$

Els serveis addicionals representen un 10,3% 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.

2. Per la proposta que inclogui productes de comerç just i de producció local i qualitat diferenciada (DOP/IGP), fins a un màxim de 15 punts

Justificació: La qualitat requerida a les propostes de restauració es concreta en les condicions del producte fresc i en estat òptim per al seu consum, així com en la inclusió de productes que aporten valor a la oferta per ser de temporada, de producció local, ecològics o de comerç just, així com la utilització dels aliments saludables, tenint present la naturalesa d'atenció protocol·lària.

A l'hora de contractar serveis d'alimentació, es considera prioritari:

- Optimitzar els continguts nutricionals dels productes que se serveixen potenciant així una alimentació més saludable.
- Potenciar al màxim la introducció d'aliments ecològics, saludables i sostenibles.
- Consolidar la presència d'aliments bàsics i manufacturats de comerç just per garantir el respecte als drets humans i a la dignitat de totes les persones implicades en el cicle de vida dels productes i del procés de contractació.
- Incorporar criteris de qualitat diferenciada (**DOP/IGP**) per als aliments no ecològics, que repercutixin en una reducció de toxicitat ambiental o en un major benestar animal.
- Ampliar la presència de fruites i verdures fresques de temporada, tant cuites com crues.
- Pel compromís d'incloure **2 productes de comerç just**, en les 2 propostes d'Aperitius Núm. 1 i 2 (4.4.1.2.a i 4.4.1.2.b del PPT), durant l'execució del contracte, d'acord amb la Resolució del Parlament Europeu sobre Comerç Just i Desenvolupament (T6-0320/2006), **2 punts**.

Durant l'execució del contracte, i per comprovar el compliment del criteri, l'Ajuntament podrà exigir la relació d'albarans de compra dels productes proposats als Esmorzars referenciats amb el segell acreditatiu de comerç just Fairtrade, Ecocert/Fair for Life, WFTO o equivalent.

- Pel compromís d'incloure **3 productes de producció local, qualitat diferenciada (DOP/IGP)** (d'acord amb l'ANNEX 1 del Plec tècnic) o d'agricultura ecològica en la proposta de l'empresa dels



Dinar-sopar a peu dret (4.4.1.2.c del PPT), Portes obertes Palauet Albéniz (4.4.1.2.d del PPT) i Portes obertes Festa Major (4.4.1.2.e del PPT) durant l'execució del contracte, 9 punts.

Durant l'execució del contracte, per comprovar el compliment d'aquest criteri, l'Ajuntament **podrà exigir a l'empresa adjudicatària** la presentació dels albarans de compra dels productes d'aquesta categoria proposats als menús amb algun d'aquests distintius o equivalents, identificant aquells que compleixen l'etiquetatge corresponent

- Denominacions d'origen de vins (DO)
- Indicacions geogràfiques protegides (IGP)
- Marques Q de qualitat
- Denominacions d'origen protegides (DOP)

https://canalempresa.gencat.cat/ca/03_sectors_d_activitat/02_industria/industria_agroalimentaria/qualitat_alimentaria_i_denominacions_dorigen/

https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_es

- Segell ECOLOCAL
- Certificació de procedència controlada i sostenible, tipus Aquaculture Stewardship Council (ASC-AQUA), Marine Stewardship Council (MSC), Friend of the Sea, o equivalents
- garantia de procedència d'agricultura ecològica, d'acord amb el Reglament UE 2018/848 o modificacions posteriors.

- Pel compromís d'incloure **2 productes de temporada** (d'acord amb l'ANNEX 2 del Plec tècnic), a la proposta de l'empresa dels Dinar-sopar a peu dret (4.4.1.2.c del PPT), Portes obertes Palauet Albéniz (4.4.1.2.d del PPT) i Portes obertes Festa Major (4.4.1.2.e del PPT) durant l'execució del contracte, **4 punts**.

Durant l'execució del contracte, l'Ajuntament podrà exigir a l'empresa adjudicatària la informació referent al compliment d'aquest apartat, mitjançant la presentació de la proposta de menús, on s'indicaran els productes que compleixen aquest requisit, d'acord al calendari de temporada incorporat a l'ANNEX 2 del Plec de Prescripcions Tècniques.

3. Per la millora en la ràtio de cambrers per comensals: per la disminució del nombre de persones que seran ateses per 1 cambrer, segons les tipologies de servei, les ofertes presentades podran obtenir la següent puntuació, fins a un màxim de 20 punts:

- Per la disminució en el nombre de persones que atindrà 1 cambrer en les propostes de restauració d'**Aperitiu 1 i 2** (4.4.1.2.a i 4.4.1.2.b del PPT), a raó de 4 punts per cada disminució de 2 persones en el grup, fins arribar a un grup de 21 comensals per cambrer, fins a un màxim de **8 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** (4.4.1.2.c del PPT), a raó de 4 punts per cada disminució de 2 comensals en el grup, fins arribar a un grup de 11 comensals per cambrer, fins a un màxim de **8 punts**.
- Per la disminució en el nombre de persones que atindrà 1 cambrer en les propostes de restauració de **Portes obertes Festa Major** (4.4.1.2.e del PPT), **4 punts** per una disminució de 2 persones en el grup, resultant un grup de 13 comensals per cambrer.

La incorporació de millores en la prestació del servei serà sense cost addicional per a l'Ajuntament de Barcelona.



4. Pel compromís d'incorporar plats de la cuina tradicional catalana(*) en les propostes de Menú Dinar-Sopar a peu dret (4.2.1.2.c del PPT) i Portes obertes Palauet Albèniz (4.2.1.2.e del PPT), fins a un màxim de 5 punts.

JUSTIFICACIÓ: La cuina tradicional catalana forma part de la dieta mediterrània, reconeguda per la comunitat científica internacional com un patró alimentari i un estil de vida dels més saludables del món.

La cuina tradicional catalana és un patrimoni culinari que recull un inventari de receptes que permeten combinar el plaer de la taula amb l'equilibri nutricional i cultural, on es prioritza el model de producció i consum d'aliments de producció local i de temporada. Posa de relleu tot un conjunt d'aliments autòctons, que gaudeixen de grans propietats, com són les verdures, els llegums, els cereals, la carn, el peix i marisc del mar Mediterrani, les fruites i l'oli d'oliva.

- Pel compromís d'incorporar a la proposta del **menú dinar/sopar a peu dret** (4.4.1.2.c del PPT) **en un dels plats calents, en un dels plats freds i en un dels mini-postres**, com a mínim, plats representatius de la **cuina tradicional catalana(*)**, **5 punts**.

(*) entenem per cuina tradicional catalana la que s'identifica amb un territori de referència, en aquest cas Catalunya, amb receptes pròpies, que seran les indicades a la pàgina web:

<https://www.cuinacatalana.eu/ca/pag/receptes/?s=dGlwdXM9Jm5vbV9yZWNIcHRhPSZpbmdyZWRpZW50PQ>

5. Per la proposta de peces addicionals dels aperitius previstos en l'apartat d'Aperitius 1 i 2 (4.4.1.2.a i 4.4.1.2.b del PPT), del PPT, fins a un màxim de 10 punts.

- Pel nombre de **peces addicionals** en la proposta de restauració **d'Aperitiu núm. 1** (4.4.1.2.a del PPT), per l'oferta extra d'un bastó de pasta de full o mini-brotxeta de fruita, **4 punts**.
- Pel nombre de **peces addicionals** en la proposta de restauració **d'Aperitiu núm. 2** (4.4.1.2.b del PPT), a raó de 2 punts per l'oferta d'1 aperitiu addicional fins a un màxim de **6 punts**.

6. Per la declaració de formació rebuda per part de les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte en temes que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgens i intoleràncies. S'atorgaran fins a 10 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'event i 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 higienicosanitàries adients.

Considerant el nombre mínim de persones treballadores i les categories professionals corresponents que s'estableixen a la clàusula 4.4.1.3 del Plec de prescripcions tècniques, es valorarà com a garantia d'una execució més eficient del contracte que es licita, que els dos cambrers que executaran el contracte tinguin formació en aquests temes.



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

L'empresa que declari formació realitzada en aquests temes per part dels cambrers/es podrà rebre fins a 2,5 punts per a cada curs i treballador, fins a un màxim de 5 punts per persona.

La puntuació es distribuirà de la següent forma:

- Categoria professional CAMBRER (S'ha d'identificar amb inicials els cambrers/es 1 i 2, si s'escau, que seran adscrits a l'execució del contracte):
 - Curs de formació en Protocol de serveis de càtering 2,5 punts
 - Curs de formació en Gestió d'al·lèrgogens i intoleràncies 2,5 punts

No es puntuarà la formació No es puntuarà la formació en cas de no aportar la documentació acreditativa de les formacions realitzades.

L'empresa que resulti adjudicatària hauria de presentar la certificació corresponent a la seva declaració abans de la formalització del contracte.

7. Per l'aplicació de criteris ambientals, fins a un màxim de 5 punts

Aquest criteri ve motivat per l'aplicació del Decret de l'Alcaldia de 24 d'abril de 2017 sobre la contractació pública sostenible en matèria mediambiental.

El transport del material utilitzant vehicles menys contaminants persegueix reduir l'impacte ambiental associat a l'activitat municipal a través d'impulsar i incrementar l'eficiència en el consum de recursos, potenciant totes les actuacions que aportin valor al contracte i ajudin a aconseguir un creixement sostenible.

Per posar a disposició del contracte, a partir de la seva adjudicació, per al transport del material, com a mínim, un vehicle de motor de les següents característiques, fins a un màxim de **5 punts**:

	Puntuació màxima
Si és un vehicle elèctric en qualsevol de les seves variants	5
Si és un vehicle híbrid endollable	3
Si és un vehicle híbrid no endollable o un vehicle tèrmic de gas amb distintiu Eco	2
Si és un altre tipus de vehicle tèrmic de gas i de gasolina amb distintiu C	1

S'entén cada categoria d'acord amb les definicions incloses a la instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els vehicles del Programa Ajuntament + Sostenible publicada a la Gasetta Municipal de 27/11/2018.

Aquest criteri s'ha d'acreditar en el moment de presentació de l'oferta, amb la presentació de còpia de la fitxa tècnica del vehicle i/o còpia del distintiu. **No es puntuarà sinó es presenta la documentació esmentada en el moment de presentar l'oferta.**

Puntuació total d'aquests criteris : 100 punts

9. Mesa de contractació

Presidència: L'Alcalde o persona en qui delegui, d'acord amb l'article 13 de la Carta de Barcelona

Vocals:

El Secretari General, o persona en qui delegui

L'Interventor, o persona en qui delegui



Sr. Joaquim Romañach Planella, Director de la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol, o la Sra. Monica Silla Rotti, Tècnica de la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol
Sra. Lola Burzaco Mayo, Tècnica de la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol, o el Sr. Sergi Pineda Cerezuela, Tècnic de la Direcció Tècnica d'Actes Institucionals i Protocol,
La Directora de Serveis de Gestió Econòmica de la Gerència de Recursos, o persona en qui delegui
Una persona delegada pel Departament de Contractació, qui actua com a Secretari/Secretària

10. Garanties

Garantia definitiva

D'acord amb l'article 107.1 LCSP, l'empresa seleccionada amb la millor oferta per a cadascun dels LOTS haurà de constituir una garantia definitiva consistent en el 5 per 100 del pressupost net de licitació (sense IVA), dins del termini de 10 dies hàbils a comptar del següent al de la recepció del requeriment, segons preveu l'article 150 LCSP.

Si l'empresa licitadora seleccionada per a l'adjudicació s'ha acollit a la modalitat de constitució de la garantia definitiva mitjançant retenció del preu, l'import total d'aquesta serà retingut del primer o únic abonament del contracte. Si el primer abonament no és suficient per cobrir la totalitat de la garantia definitiva el que resti pendent de la garantia es retindrà del preu en el següent abonament i així successivament fins cobrir la totalitat de la garantia definitiva.

El Lot 1 per ser un contracte reservat (DA 4^a apartat 3) queda eximit de l'obligació de constituir una garantia definitiva.

11. Termini d'execució

La durada de les prestacions serà d' 1 any a comptar des de l'endemà de la seva formalització, o des de la data que s'indiqui a la mateixa formalització. Es contempla la possibilitat de prorrogar les prestacions per un termini màxim de tres anys més per pròrrogues anuals.

12. 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.

13. 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. El pagament directe del preu a les empreses subcontractades:
Quan una empresa subcontractista al·legui morositat de l'empresa contractista en el pagament del preu que li correspongui per la prestació realitzada, segons les obligacions de pagament del preu establertes a la Llei 3/2004, de 29 de desembre, de lluita contra la morositat en les operacions comercials, s'estableix com a obligació contractual entre les parts, que l'òrgan de contractació pagui directament a l'empresa subcontractista.
Davant el requeriment d'una empresa subcontractista, l'òrgan de contractació donarà audiència a l'empresa contractista perquè en el termini màxim de deu dies al·legui el que cregui convenient. Si no justifica l'impagament del preu, l'òrgan de contractació farà el pagament directament a l'empresa subcontractista amb detracció del preu al contractista principal i amb efectes alliberadors.



2. L'acreditació de pagament en termini a les empreses subcontractades:
D'acord amb la previsió de la clàusula 23, l'empresa contractista ha de presentar la documentació que justifiqui el compliment efectiu dels terminis d'abonament a les empreses subcontractistes, quan sigui requerida per la persona responsable del contracte i, en tot cas, una vegada finalitzada la prestació.
No s'admetran pactes entre contractista i subcontractista que superin el termini de pagament establert per l'ajuntament per al contractista.
Aquesta condició es considerarà essencial i el seu incompliment comportarà la imposició d'una penalitat de com a màxim el 10% de l'import d'adjudicació.
3. L'empresa adjudicatària de cadascun dels lots 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.
4. Criteris ambientals:

L'Ajuntament vol repensar i transformar de 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 ecològics, de comerç just, de qualitat diferenciada (DOP/IGP) o amb garanties de provenir d'explotacions sostenibles
- 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
- La utilització de vehicles a motor de baixes emissions per al transport de material

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 € per als quatre lots, 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.

- 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.

14. Criteri de desempat:

1.En cas de l'empat dels lots 2, 3 i 4,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.

2.En cas de l'empat del lot 1, les empreses licitadores que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, incloguin mesures de caràcter social i laboral que afavoreixin la igualtat d'oportunitats entre dones i homes.



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

15. 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 d'Actes Institucionals i Protocol, 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 d'Actes Institucionals i Protocol.

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

16. Modificacions del contracte

D'acord amb les previsions dels articles 203 i següents LCSP, perfeccionat el contracte, l'òrgan de contractació el podrà modificar per les causes que seguidament s'indiquen. En cap cas l'import total de les modificacions pot incrementar més del 20 % del preu inicial del contracte ni incorporar nous preus contradictoris, tot d'acord amb les previsions de l'article 204 LCSP. La modificació requerirà informe previ de la persona responsable del contracte.

Tal i com estableix l'article 204.1 lletra b) de la LCSP la modificació no pot suposar l'establiment de nous preus unitaris no previstos en el contracte.

Les modificacions es podrien originar pel desenvolupament de nous projectes impulsats pel Govern Municipal de gran impacte sobre la població que necessitin restauració com a atenció protocol·lària i que encara no han estat confirmats. Posarem com a exemple de projecte rellevant la Copa Amèrica que tindrà lloc a Barcelona aquest any 2024.

Tal i com estableix la disposició addicional trenta-tresena de la LCSP, en cas que, dins de la vigència del contracte, les necessitats reals siguin superiors a les estimades inicialment, es podrà modificar el contracte en els termes que estableix l'article 204 de la LCSP. La modificació es tramitarà abans que s'esgoti el pressupost màxim aprovat inicialment

17. 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.

18. Revisió de preus

En aquest contracte no es podrà revisar el preu.

19. Subcontractació



L'empresa adjudicatària per a cada lot 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, i per als quatre lots, 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 als apartats 4.1.1.3 per al LOT 1, 4.2.1.3 per al LOT 2, 4.3.1.3 per al LOT 3 i 4.4.1.3 per al LOT 4.
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.

20. Cessió del contracte

Ateses les característiques del contracte, es permet la cessió.

21. 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 omissió, 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 a cada penalitat d'aquesta tipologia.

Per incompliments molt greus una penalitat equivalent a un 10% com a màxim 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.

22. 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.

23. 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 I

LOT1

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

CONCEPTE	PREU UNITARI (SENSE IVA)	PREU OFERTAT (SENSE IVA)	10% IVA	PREU OFERTAT (AMB IVA)
4.1.1.2.a Esmorzar núm.1	18,00 €			
4.1.1.2.b Esmorzar núm.2	21,00 €			
4.1.1.2.c Aperitiu	18,00 €			
4.1.1.2.d Còctel a peu dret	35,00 €			

CONCEPTE	% DESCOMPTE LINEAL OFERTAT SOBRE ELS SERVEIS ADDICIONALS (ABANS D'IVA)
4.1.1.2.e. Serveis addicionals de l'Annex 3 del PPT%

2. Pel compromís d'incloure productes de comerç just, producció local, qualitat diferenciada, d'agricultura ecològica o de temporada fins a un màxim de 15 punts

	PUNTUACIÓ	Marcar amb una X si s'accepta el compromís
Inclusió de 2 Productes de comerç just en Esmorzar núm.1 (4.1.1.2.a del PPT) i Esmorzar núm.2 (4.1.1.2.b del PPT)	5 punts	<input type="checkbox"/>
Productes de 2 productes de producció local, qualitat diferenciada) o d'agricultura ecològica en Aperitiu (4.1.1.2.c del PPT) i Còctel a peu dret (4.1.1.2.d del PPT)	5 punts	<input type="checkbox"/>
Inclusió de 2 productes de temporada en Aperitiu (4.1.1.2.c del PPT) i Còctel a peu dret (4.1.1.2.d del PPT)	5 punts	<input type="checkbox"/>
TOTAL		

3. Pel compromís d'incorporar plats de la cuina tradicional catalana en els Còctel a peu dret (4.1.1.2.d del PPT), fins a un màxim de 15 punts

	PUNTUACIO	Marcar amb una X si s'accepta el compromís
3 de les 8 propostes d'aperitius freds de Còctel a peu dret (4.1.1.2.d del PPT)	5	<input type="checkbox"/>
3 de les 8 propostes d'aperitius calents de Còctel a peu dret (4.1.1.2.d del PPT)	5	<input type="checkbox"/>
1 de les 3 propostes de mini postres de	5	<input type="checkbox"/>



Còctel a peu dret (4.1.1.2.d del PPT)	
TOTAL	

Proposta de plats

* Marcar amb una X els plats de la cuina tradicional catalana

Aperitius freds	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.
Aperitius calents	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.
Mini-postres:	1. 2. 3.

4. Per una proposta que redueixi el termini per demanar serveis, en cas d'urgències i serveis imprevistos, a un mínim de 48 fins a 24 hores des del requeriment que efectui l'Ajuntament: 15 punts

	PUNTUACIÓ	Marcar amb una X si s'accepta el compromís
Per una proposta que redueixi el termini per demanar serveis, en cas d'urgències i serveis imprevistos, a un mínim de 48 fins a 24 hores	15	<input type="checkbox"/>
TOTAL		

5. Per la declaració de formació rebuda per part de les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte en temes que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies. S'atorgaran fins a 10 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
	2,5 punts per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2,5 punts per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TOTAL			



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

6. Per posar a disposició del contracte, a partir de l'adjudicació, per al transport del material com a mínim un vehicle de motor de les següents característiques, fins a 10 punts:

Marcar amb una X l'opció corresponent

Tipus de vehicle	Seccioneu una única opció, si s'escau.
Si és un vehicle elèctric en qualsevol de les seves variants, 10 punts	<input type="checkbox"/>
Si és un vehicle híbrid endollable, 7,5 punts	<input type="checkbox"/>
Si és un vehicle híbrid no endollable o un vehicle tèrmic de gas amb distintiu Eco, 5 punts	<input type="checkbox"/>
Si és un altre tipus de vehicle tèrmic amb distintiu C, 2 punts	<input type="checkbox"/>

Aquest criteri s'ha d'acreditar en el moment de presentació de l'oferta, amb la presentació de còpia de la fitxa tècnica del vehicle i/o còpia del distintiu. No es puntuarà sinó es presenta la documentació esmentada en el moment de presentar l'oferta.



LOT 2

OFERTA TÈCNICA

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

CONCEPTE	PREU UNITARI (SENSE IVA)	PREU OFERTAT (SENSE IVA)	10% IVA	PREU OFERTAT (AMB IVA)
4.2.1.2.a Menú dinar o sopar entaulat (amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa)	150,00 €			
4.2.1.2.b Menú dinar o sopar entaulat (sense mobiliari ni parament de taula)	120,00 €			
4.2.1.2.c Menú dinar o sopar a peu dret	120,00 €			
4.2.1.2. d Còctel a peu dret	80,00 €			
4.2.1.2.e Menú de col·laboradors	30,00 €			

CONCEPTE	% DESCOMPTE LINEAL OFERTAT SOBRE ELS SERVEIS ADDICIONALS (ABANS D'IVA)
4.2.1.2.f. Serveis addicionals de l'Annex 3 del PPT%

2. Pel compromís que es redueixi el termini per demanar serveis, en cas d'incidències i serveis imprevistos, des del requeriment que efectui l'Ajuntament, fins a un màxim de 10 punts

	PUNTUACIÓ	Marcar amb una X si s'accepta el compromís
Per una proposta que redueixi el termini per demanar serveis, en cas d'incidències i serveis imprevistos, en el cas dels encàrrecs de 4.2.1.2.a Menú dinar o sopar entaulat amb mobiliari i parament de taula a càrrec de l'empresa, 4.2.1.2.b Menú dinar o sopar entaulat sense mobiliari ni parament de taula i/o 4.2.1.2.c Menú dinar o sopar a peu dret amb un mínim de 4 dies	5	<input type="checkbox"/>
Per una proposta que redueixi el termini per demanar serveis, en cas d'incidències i serveis imprevistos, en el cas dels encàrrecs de 4.2.1.2.d Còctel a peu dret amb un mínim de 2 dies	5	<input type="checkbox"/>
TOTAL		

3. Per la declaració de formació rebuda per part de les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte en temes que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgens i intoleràncies. S'atorgaran fins a 10 punts.

		Marcar amb una X en els casos en que s'hagi rebut la formació indicada	
INICIALS DEL NOM DEL	PUNTUACIÓ	Curs en Protocol de serveis de càtering	Curs en Gestió d'al·lèrgenes i intoleràncies



CAMBRER/A			
	1 punt per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 punt per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 punt per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 punt per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 punt per curs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TOTAL			

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

4. Criteri d'incorporació de personal tècnic especialitzat superior al mínim que estableix el plec de prescripcions tècniques destinat a l'execució dels treballs. Per la millora en el ràtio de cambrers per comensal: per la disminució del nombre de persones que seran ateses per 1 cambrer, segons les tipologies de servei, les ofertes presentades podran obtenir la següent puntuació, fins a un màxim de 5 punts:

	Ràtio cambrer/comensals	Marcar amb una X si s'accepta el compromís
<u>Menú dinar o sopar entaulat (4.2.1.2.a i 4.2.1.2.b del PPT)</u>	1/8: 2,5 punts	<input type="checkbox"/>
<u>Menú dinar/sopar a peu dret (4.2.1.2.c del PPT)</u>	1/8: 2,5 punts	<input type="checkbox"/>
TOTAL		



LOT3

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

CONCEPTE	PREU UNITARI (SENSE IVA)	PREU OFERTAT (SENSE IVA)	10% IVA	PREU OFERTAT (AMB IVA)
4.3.1.2.a Esmorzar Núm.1	12,00 €			
4.3.1.2.b Esmorzar Núm.2	15,60 €			
4.3.1.2.c Menú dinar/sopar de jornada de treball	50,00 €			
4.3.1.2.d Menú dinar/sopar de representació	100,00 €			
4.3.1.2.e Menú dinar/sopar de col·laboradors	30,00 €			

CONCEPTE	PREU UNITARI (SENSE IVA)	PREU OFERTAT (SENSE IVA)*	10% IVA	PREU OFERTAT (AMB IVA)
4.3.1.2.f Serveis addicionals				
Servei de cuiner/a (per hores)	50,00 €			
Servei d'assistent/a de cuiner/a (per hores)	35,00 €			
Servei de cambrers/es (per hores)	35,00 €			

*Si s'encarreguessin excepcionalment serveis de cuiner/a, d'assistent/a de cuiner/a o/i de cambrers/es en diumenge o festius, els preus tindran un increment d'un 10% sobre el preu d'adjudicació

2. Pel compromís d'incloure productes de comerç just, producció local, qualitat diferenciada, d'agricultura ecològica o de temporada fins a un màxim de 20 punts

	PUNTUACIÓ	Marcar amb una X si s'accepta el compromís
Inclusió de 2 Productes de comerç just en 4.3.1.2.c Menú dinar/sopar de jornada de treball del PPT i 4.3.1.2.d Menú dinar/sopar de representació	5	<input type="checkbox"/>
Inclusió de 3 productes de producció local, qualitat diferenciada) o d'agricultura ecològica en 4.3.1.2.c Menú dinar/sopar de jornada de treball del PPT i 4.3.1.2.d Menú dinar/sopar de representació	7	<input type="checkbox"/>
Inclusió de 2 productes de temporada en 4.3.1.2.c Menú dinar/sopar de jornada de treball del PPT i 4.3.1.2.d Menú dinar/sopar de representació	8	<input type="checkbox"/>
TOTAL		

3. Pel compromís d'incorporar plats de la cuina tradicional catalana en els menús de dinars i/o sopars de jornades de treball i de representació, fins a un màxim de 16 punts



	PUNTUACIO	Marcar amb una X si s'accepta el compromís
4.3.1.2.c Menú dinar/sopar de jornada de treball del PPT)	8	<input type="checkbox"/>
4.3.1.2.d Menú dinar/sopar de representació	8	<input type="checkbox"/>
TOTAL		

4. Per la millora en el nombre de peces d'algunes propostes de restauració , fins a 12 punts

REF.PPT	TIPUS	Puntuació	Indicar número de peces addicionals
4.3.1.2.a	Esmorzar núm.1	2 punts per peça fins a 6 punts	<input type="checkbox"/> brioxeria mini <input type="checkbox"/> mini-entrepans d'ibèrics i/o formatge <input type="checkbox"/> mini brotxeta de fruita variada
4.3.1.2.b	Esmorzar núm.2	2 punts per peça fins a 6 punts	<input type="checkbox"/> brioxeria mini <input type="checkbox"/> mini-entrepans d'ibèrics <input type="checkbox"/> mini-emparedat vegetal amb pa anglès

5. Per la declaració de formació rebuda per part de les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte en temes que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgens i intoleràncies. S'atorgaran fins a 10 punts.

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

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

6. Per posar a disposició del contracte, a partir de l'adjudicació, per al transport del material com a mínim un vehicle de motor de les següents característiques, fins a 7 punts:

Marcar amb una X l'opció corresponent

Tipus de vehicle	Seleccioneu una única opció, si s'escau.
Si és un vehicle elèctric en qualsevol de les seves variants, 7 punts	<input type="checkbox"/>
Si és un vehicle híbrid endollable, 5 punts	<input type="checkbox"/>
Si és un vehicle híbrid no endollable o un vehicle tèrmic de gas amb distintiu Eco, 3 punts	<input type="checkbox"/>
Si és un altre tipus de vehicle tèrmic amb distintiu C, 2 punts	<input type="checkbox"/>



**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

Aquest criteri s'ha d'acreditar en el moment de presentació de l'oferta, amb la presentació de còpia de la fitxa tècnica del vehicle i/o còpia del distintiu. No es puntuarà sinó es presenta la documentació esmentada en el moment de presentar l'oferta.



LOT 4

OFERTA TÈCNICA

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

CONCEPTE	PREU UNITARI (SENSE IVA)	PREU OFERTAT (SENSE IVA)	10% IVA	PREU OFERTAT (AMB IVA)
4.4.1.2.a Aperitiu Núm. 1	20,00 €			
4.4.1.2.b Aperitiu Núm. 2	35,00 €			
4.4.1.2.c Menú dinar/sopar a peu dret	90,00 €			
4.4.1.2.d Portes obertes Palauet Albéniz	600,00 €			
4.4.1.2.e Portes obertes Festa Major	1.500,00 €			

CONCEPTE	% DESCOMPTE LINEAL OFERTAT SOBRE ELS SERVEIS ADDICIONALS (ABANS D'IVA)
4.4.1.2.f. Serveis addicionals de l'Annex 3 del PPT%

2. Pel compromís d'incloure productes de comerç just, producció local, qualitat diferenciada, d'agricultura ecològica o de temporada fins a un màxim de 15 punts

Marcar amb una X si s'accepta el compromís

	PUNTUACIÓ	Marcar amb una X si s'accepta el compromís
Inclusió de 2 Productes de comerç just a les 2 propostes d'Aperitiu (4.4.1.2.a i 4.4.1.2.b)	2 punts	<input type="checkbox"/>
Inclusió de 3 productes de producció local, qualitat diferenciada (DOP/IGP) o d'agricultura ecològica al Menú dinar/sopar a peu dret i Portes Obertes (4.4.1.2.c, 4.4.1.2.d i 4.4.1.2.e)	9 punts	<input type="checkbox"/>
Inclusió de 2 productes de temporada al Menú dinar/sopar a peu dret i Portes Obertes (4.4.1.2.c, 4.4.1.2.d i 4.4.1.2.e)	4 punts	<input type="checkbox"/>
TOTAL		

3. Criteri d'incorporació de personal tècnic especialitzat superior al mínim que estableix el plec de prescripcions tècniques destinat a l'execució dels treballs. Per la millora en el ràtio de cambrers per comensal: per la disminució del nombre de persones que seran ateses per 1 cambrer, segons les tipologies de servei, les ofertes presentades podran obtenir la següent puntuació, fins a un màxim de 20 punts:

	Marcar amb una X si s'accepta el compromís	
RÀTIO CAMBRERS/PERS (fins a 8 punts)	1/23 cambrer/comensals	1/21 cambrer/ comensals



Aperitius Núm.1 i Núm.2 (4.4.1.2.a i 4.4.1.2.b)	4 punts	<input type="checkbox"/> 8 punts	<input type="checkbox"/>
--	----------------	---	--------------------------

	Marcar amb una X si s'accepta el compromís		
RÀTIO CAMBRERS/PERS (fins a 8 punts)	1/13 cambrer/comensals	1/11 cambrer/ comensals	
Menú dinar/sopar a peu (4.4.1.2.c)	4 punts	<input type="checkbox"/> 8 punts	<input type="checkbox"/>

	Marcar amb una X si s'accepta el compromís		
RÀTIO CAMBRERS/ COMENSALS (4 punts)	1/13 cambrers/ comensals		
Portes Obertes Festa Major (4.4.1.2.e)	4 punts		<input type="checkbox"/>

4. Pel compromís d'incorporar plats de la cuina tradicional catalana en els Menús de dinar/sopar a peu dret (4.4.1.2.c) i el servei Portes obertes Palauet Albéniz (4.4.1.2.e) fins a un màxim de 5 punts

	PUNTUACIÓ	Marcar amb una X si s'accepta el compromís
Menú Dinar-Sopar a peu dret i Portes obertes Palauet Albéniz (4.4.1.2.c i 4.4.1.2.e)	5 punts	<input type="checkbox"/>
TOTAL		

5. Per la millora en el nombre de peces d'algunes propostes de restauració, fins a 10 punts

REF.PPT	TIPUS	PUNTUACIO	Indicar número de peces addicionals
4.4.1.2.a	Aperitiu Núm. 1	4 punts per afegir una de les peces	- Bastó de pasta de full ó - Mini brotxeta de fruita variada <input type="checkbox"/>
4.4.1.2.b	Aperitiu Núm. 2	3 punts per peça fins a 6 punts	<input type="checkbox"/> 1 aperitiu fred o calent extra <input type="checkbox"/> 2 aperitius freds o calents extras

6. Per la declaració de formació rebuda per part de les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte en temes que aportin valor afegit als serveis de restauració en actes institucionals, com són el curs de protocol de serveis de càtering o de gestió d'al·lèrgogens i intoleràncies. S'atorgaran fins a 10 punts.

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

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



7. Per posar a disposició del contracte, per al transport del material com a mínim un vehicle de motor de les següents característiques, fins a 5 punts:

Marcar amb una X l'opció corresponent

Tipus de vehicle	Selecioneu una única opció, si s'escau.
Si és un vehicle elèctric en qualsevol de les seves variants, 5 punts	<input type="checkbox"/>
Si és un vehicle híbrid endollable, 3 punts	<input type="checkbox"/>
Si és un vehicle híbrid no endollable o un vehicle tèrmic de gas amb distintiu Eco, 2 punts	<input type="checkbox"/>
Si és un altre tipus de vehicle tèrmic de gas i de gasolina amb distintiu C, 1 punt	<input type="checkbox"/>

Aquest criteri s'ha d'acreditar en el moment de presentació de l'oferta, amb la presentació de còpia de la fitxa tècnica del vehicle i/o còpia del distintiu. No es puntuarà sinó es presenta la documentació esmentada en el moment de presentar l'oferta.



ANNEX II (exclusiu per al LOT 2)

A. PROPOSTA DE RESTAURACIÓ DE TARDOR-HIVERN (4 propostes)

A.1. Incloure 2 propostes de **4.2.1.2.a** i/o **4.2.1.2.b** Menú dinar o sopar entaulat

* Per a cada un dels 3 primers i dels 3 segons plats d'aquest apartat s'ha d'incloure RECEPTA, fent servir la plantilla de l'ANNEX III. No es valorarà si no inclouen les 6 receptes.

1a proposta*

Begudes:	
Primer plat: 3 opcions, incloent recepta	1. verdures/llegums, amanides (apta dieta vegana) 2. pastes/arrossos 3. cremes/sopes i ous
Segon plat: 3 opcions, incloent recepta	1. peix blanc/marisc, peix blau 2. carns blanques, carn vermelles 3. plat sense proteïnes animals (apta dieta vegana)
Postres: 3 opcions	1. pastisseria/rebosteria 2. pastisseria/rebosteria (apta dieta vegana) 3. fruita fresca/seca, lactis

2a proposta*

Begudes:	
Primer plat: 3 opcions, incloent recepta	1. verdures/llegums, amanides (apta dieta vegana) 2. pastes/arrossos 3. cremes/sopes i ous
Segon plat: 3 opcions, incloent recepta	1. peix blanc/marisc, peix blau 2. carns blanques, carn vermelles 3. plat sense proteïnes animals (apta dieta vegana)
Postres: 3 opcions	1. pastisseria/rebosteria 2. pastisseria/rebosteria (apta dieta vegana) 3. fruita fresca/seca, lactis

A.2. Incloure 1 proposta de (4.2.1.2.c) Menú dinar o sopar a peu dret (tot passat per cambrers, amb suport de barra begudes i taquetes)

3a proposta

Begudes:	
Plats freds	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.
Plats calents	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.



	8.
Mini-postres:	1. 2. 3.

A.3. Incloure 1 proposta de (4.2.1.2.d) Còctel a peu dret (tot passat per cambres, amb suport de barra begudes i taletes)

4a proposta

Begudes:	
Aperitius freds	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.
Aperitius calents	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.
Mini-postres:	1. 2. 3.



B. PROPOSTA DE RESTAURACIÓ DE PRIMAVERA-ESTIU (4 propostes)

B1. Incloure 2 propostes de **4.2.1.2.a** i/o **4.2.1.2.b** Menú dinar o sopar entaulat

* Per a cada un dels 3 primers i dels 3 segons plats d'aquest apartat s'ha d'incloure RECEPTA, fent servir la plantilla de l'ANNEX III. No es valorarà si no inclouen les 6 receptes.

5a proposta *

Begudes:	
Primer plat: 3 opcions, incloent recepta	1. verdures, llegums, amanides (apta dieta vegana) 2. pastes/arrossos 3. cremes/sopes i ous
Segon plat: 3 opcions, incloent recepta	1. peix blanc/marisc, peix blau 2. carns blanques, carn vermelles 3. plat sense proteïnes animals (apta dieta vegana)
Postres: 3 opcions	1. pastisseria/rebosteria 2. pastisseria/rebosteria (apta dieta vegana) 3. fruita fresca/seca, lactis

6a proposta *

Begudes:	
Primer plat: 3 opcions, incloent recepta	1. verdures, llegums, amanides (apta dieta vegana) 2. pastes/arrossos 3. cremes/sopes i ous
Segon plat: 3 opcions, incloent recepta	1. peix blanc/marisc, peix blau 2. carns blanques, carn vermelles 3. plat sense proteïnes animals (apta dieta vegana)
Postres: 3 opcions	1. pastisseria/rebosteria 2. pastisseria/rebosteria (apta dieta vegana) 3. fruita fresca/seca, lactis

B2. Incloure 1 proposta de (4.2.1.2.c) Menú dinar o sopar a peu dret (tot passat per cambrers, amb suport de barra begudes i tauletes)

7a proposta

Begudes:	
Plats freds	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.
Plats calents	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.



Mini-postres:	1. 2. 3.
----------------------	----------------

B3. Incloure 1 proposta de (4.2.1.2.d) Còctel a peu dret (tot passat per cambrers, amb suport de barra begudes i tauletes)

8a proposta















Begudes:	
Aperitius freds	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.
Aperitius calents	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.
Mini-postres:	1. 2. 3.

Fins a un màxim de 40 punts (5 punts per a cada proposta), sempre i quan es presentin les 8 propostes.



ANNEX III (exclusiu per al LOT 2)

Recepta

Nom:													
Tipus: aperitiu <input type="checkbox"/> primer plat <input type="checkbox"/> segon plat <input type="checkbox"/> postres <input type="checkbox"/>													
Ingredients (descripció i quantitat exacta, per ordre d'ús):													
Ingredients al lèrgens: (marcar amb una X si en conté)													
<small>Gluten</small>	<small>Crustacis</small>	<small>Ous</small>	<small>Peix</small>	<small>Cacauets</small>	<small>Soja</small>	<small>Lactis</small>	<small>Fruits secs</small>	<small>Api</small>	<small>Mostassa</small>	<small>Sèsam</small>	<small>Sulfits</small>	<small>Tramussos</small>	<small>Moluscs</small>
													
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temps de preparació i cocció (en minuts):													
Tipus d'envasament:													
Temperatura de conservació:													
Condicions d'emmagatzematge i transport:													
Vida útil:													
Instruccions: (per refredar i escalfar, si s'escau)													
Imatge													