



INFORME DE NECESSITAT DEL CONTRACTE MENOR AMB CONCURRÈNCIA

Dades del contracte

Petició de contracte: 001_P2500121
Tipus contracte: Serveis
Objecte: Serveis de càtering a incloure en la realització de jornades i actes institucionals organitzats per la Gerència d'Àrea de Seguretat, Prevenció i Convivència.
Pressupost (IVA inclòs) 9.792,75 euros IVA tipus 10% Pressupost net (sense l'IVA) 8.902,50 euros <u>Aquest pressupost net no pot ser superat per l'oferta.</u>

Antecedents

El Departament de Comunicació de la Gerència d'Àrea de Seguretat, Prevenció i Convivència de l'Ajuntament de Barcelona (d'ara endavant Departament de Comunicació) té, entre les seves funcions, l'organització i coordinació de jornades i actes institucionals.

La contractació de serveis de càtering per a aquests esdeveniment s'emmarca en el desenvolupament d'aquestes funcions.

Considerant que la finalitat consisteix en el correcte desenvolupament d'aquestes funcions, en aspectes relacionats amb els serveis de càtering, cal dotar-lo dels recursos adients per a realitzar aquella activitat. Es fa constar la inexistència de recursos materials i humans per dur a terme aquesta activitat i, per tant, s'ha de recórrer a la contractació d'una empresa externa.

En relació a l'article 118.3 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del Sector Públic (LCSP), no s'està alterant ni fraccionant l'objecte del contracte per evitar l'aplicació de les regles generals de contractació, ja que esdevé una unitat funcional que permet el seu aprofitament individual sense la necessitat de prestacions accessòries o complementaries.

L'adjudicació d'aquest contracte queda subjecta a l'existència de crèdit pressupostari.

L'Ajuntament no resta obligat a exhaurir el pressupost en atenció a què el preu final es determina en funció de les necessitats de l'Administració i aplicant els preus unitaris corresponents.

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



Es fa constar expressament que els preus de la licitació s'ajusten als preus de mercat, d'acord amb el contingut de l'article 100.2 de l'esmentada LCSP

Descripció de l'objecte. Prescripcions tècniques

Serveis de càtering a incloure en la realització de jornades i actes institucionals organitzats per la Gerència d'Àrea de Seguretat, Prevenció i Convivència.

El càlcul del pressupost s'ha fet tenint en compte l'estimació del nombre de diverses jornades i actes institucionals, que requereixen un servei de càtering, i en base als preus de mercat actuals i al tipus de servei (coffee break complet, coffee break només begudes, còctel amb copa de cava) i nombre aproximat de comensals que poden assistir a cadascun d'aquests esdeveniments, segons taula de preus unitaris. Cada comanda s'ajustarà a les necessitats concretes del servei (nombre final de persones, etc.)

El preu dels serveis és sense IVA i inclou el preu per comensal i totes les despeses necessàries per a dur a terme el servei:

- Personal
- Mobiliari (taules, cadires, barres o elements de suport, etc.)
- Estris (de cuina, coberts, vaixelles, tovalles, tovallons, cristalleria, etc.)
- Elements per facilitar un servei net i eficient (papereres, contenidors, etc.)
- Transport que garanteixi el nivell de prestacions.
- Muntatge i presentació
- Desmuntatge
- Neteja i recollida selectiva dels residus generats
- D'altres considerats com a necessaris per al servei

TIPUS DE SERVEIS: (preus sense IVA)

Tipus servei	Pax	Preu/pax	Núm. cambres	Preu cambres per servei	Preu total per servei	Núm. serveis previstos	Preu total (sense IVA)
Coffee break complet	Fins a 50	12,00 €	1	120,00 €	720,00 €	4	2.880,00 €
Coffee break només beguda	Fins a 75	7,50 €	1	120,00 €	682,50 €	5	3.412,50 €
Còctel amb copa de cava	Fins a 125	18,00 €	3	360,00 €	2.610,00 €	1	2.610,00 €



IMPORT TOTAL (sense IVA)	8.902,50 €
---------------------------------	-------------------

Els preus recollits són preu màxim per servei. Caldrà ajustar-los en el moment de la concreció de la comanda, segons nombre final de persones.

Coffee break complet:

- 2 peces de bolleria assortida i 2 mini entrepans salats assortits (mida aproximada de 5 cms, 1 d'ells amb pa integral)
- Begudes: cafè d'agricultura ecològica en cafetera monodosi, amb i sense cafeïna; sucre (blanc i morè) i edulcorant; llet; beguda vegetal; infusions assortides, aigües minerals, suc de fruites refrigerats envasats de 2 tipus

Preu: 12,00 €/persona

Preu: 1 cambrer per a cada 50 pax: 120,00 €

Coffee break només beguda:

- Cafè d'agricultura ecològica en cafetera monodosi, amb i sense cafeïna; sucre (blanc i morè) i edulcorant; llet; beguda vegetal; infusions assortides, aigües minerals, suc de fruites refrigerats envasats de 2 tipus.

Preu: 7,50 €/persona

Preu: 1 cambrer per a cada 50 pax: 120,00 €

Còctel amb copa de cava (no substitueix un dinar):

- producte salat fred: assortit de peces salades, etc, 8 peces per pax
- begudes: cava extra brut, aigües minerals, refrescos, suc de fruites refrigerats envasats de 2 tipus

Preu: 18,00 €/persona

Preu: 1 cambrer per a cada 50 pax: 120,00 €

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

Cap de les propostes gastronòmiques pot incloure foie o derivats.

Cal incloure la informació sobre al·lèrgens de la proposta gastronòmica, de manera visible per a les persones convidades durant el servei.



El Departament de Comunicació haurà de rebre, en fer la comanda, proposta gastronòmica descriptiva del servei, fins a la seva aprovació. Per facilitar la decisió, l'empresa adjuntarà fotografia descriptiva del producte.

En el cas on el servei s'hagi de prestar en equipaments on hi hagi exclusivitat de càtering, el servei de l'empresa adjudicatària d'aquest contracte quedarà exclòs.

D'acord amb la previsió de la disposició addicional 33^a LCSP, la quantia del pressupost base es considera estimativa i té caràcter de pressupost màxim i limitatiu d'aquest contracte condicionat a la quantitat de serveis que efectivament realitzi l'empresa contractista aplicant els corresponents preus unitaris, el Departament de Comunicació SPiC no resta obligat a exhaurir el pressupost en atenció a què el preu final és determina en funció de les necessitats de l'Administració i aplicant els preus unitaris corresponents.

Es facturarà contra servei, en funció de les necessitats de l'Administració i aplicant els preus unitaris oferts per l'empresa adjudicatària, amb el topall dels 9.792,75 euros (IVA inclòs) del contracte.

En totes les tasques que s'hagin de dur a terme com a resultat de les comandes sorgides del contracte, l'empresa adjudicatària s'haurà d'adequar a tot allò que determina:

- a. Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació (2022).
- b. Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en la neteja i la recollida selectiva de residus.

Criteris d'adjudicació

Considerant la naturalesa de les prestacions, i els antecedents de la necessitat descrits amb anterioritat, es considera adient tramitar el contracte menor amb concurrència, per tal de poder seleccionar la millor oferta d'acord amb els criteris d'adjudicació establerts.

Criteris automàtics: puntuació total 100 punts

1.- Pel preu ofert. Puntuació màxima: 70 punts.

S'atorgarà la màxima puntuació al licitador que formuli el percentatge de reducció del preu unitari assenyalat a la clàusula 4 d'aquest informe més alt que sigui admissible, és a dir, que no sigui una oferta anormalment baixa i que tampoc no superi l'import del preu unitari que figura a l'esmentada clàusula del PCAP, i a la resta de licitadors la distribució de la puntuació es farà aplicant la següent fórmula establerta per la [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 \(adaptada per a preus unitaris\)](#):



$$\left(\frac{\% \text{ de reducció del preus unitaris ofert per licitador}}{\% \text{ de reducció de preus unitaris més alt presentat}} \right) \times \text{Punts màx} \\ = \text{Puntuació resultant}$$

Les ofertes que coincideixin amb el Pressupost Base de Licitació es valoraran amb 0,00 punts.

Els imports d'aplicació pel contracte seran els indicats a la taula de preus unitaris d'aquest informe tot aplicant el % de baixa sobre l'import total del contracte sobre aquests preus.

S'apliquen els criteris de determinació de l'oferta anormal o desproporcionada segons allò establert a la [Instrucció de la Gerència Municipal](#), aprovada per [Decret d'Alcaldia de 22 de juny de 2017 publicat en la Gasetta Municipal del dia 29 de juny](#). Es defineixen els següents límits per a la consideració d'ofertes, en principi, amb valors anormals o desproporcionats:

- un diferencial de 10 punts percentuals per sota o per sobre de la mitjana de les ofertes o, en el cas d'un únic licitador, de 20 punts percentuals respecte el pressupost net de licitació.
- Si el nombre de licitadors és superior a 10, pel càlcul de la mitjana de les ofertes es podrà prescindir de l'oferta més baixa i/o de l'oferta més alta si hi ha un diferencial superior al 5% respecte de l'oferta immediatament consecutiva.
- Si el nombre de licitadors és superior a 20, pel càlcul de la mitjana de les ofertes es podran excloure una o les dues ofertes més cares i/o una o les dues ofertes més baixes sempre i quan una amb l'altre o totes dues amb la que la segueix tinguin un diferencial superior al 5%.

Les ofertes que, d'acord amb el plec, puguin ser considerades anormals o desproporcionades, seran requerides per tal que justifiquin el seu import d'acord amb l'article 149 de la LCSP.

2.- Per l'experiència acreditada: fins a 20 punts. A tal efecte, es valorarà l'experiència en serveis o treballs efectuats de naturalesa igual o similar que els que constitueixen l'objecte d'aquest contracte en els serveis de càtering puntuals oferts en el marc d'actes institucionals (públics i/o privats).

o Per l'organització de més 10 serveis de càterings puntuals en els darrers 6 mesos, **20 punts**.

o Per l'organització de 6 a 10 serveis de càterings puntuals en els darrers 6 mesos, **15 punts**.

o Per l'organització d'1 a 5 serveis de càterings puntuals en els darrers 6 mesos, **10 punts**.

Per poder valorar correctament aquest criteri caldrà que les empreses licitadores acreditin de manera clara els serveis o treballs efectuats als quals es refereixin, mitjançant document oficial (factura, adjudicació del servei...) on consti l'acte institucional (públic i/o privat) i la data en què es va celebrar el servei.

La manca d'acreditació suposarà que la valoració per aquest criteri sigui de 0 punts.



3.- Pel compromís d'oferir la producció i col·locació d'elements d'ornamentació generalista sobre el lineal principal del bufet i taules de suport, i ajustada als requeriments del present informe: 10 punts.

Les licitadores que es comprometin a oferir aquest criteri puntuaran amb 10 punts.

Les licitadores que no es comprometin a oferir aquest criteri puntuaran amb 0 punts.

Elements d'ornamentació als quals es refereix aquest criteri: centres florals o vegetals de sobretaula i peus de taula. Aquests elements no podran ser de plàstic ni similar, i quedaran com fixes per a tots els serveis que es realitzin sota aquest contracte (es tracta, per tant, d'elements únics a aplicar a tots els serveis).

Condicions generals del servei

Els serveis de càtering es realitzaran segons la tipologia i necessitats dels diferents actes i esdeveniments (coffee break complet, coffee break només begudes i còctel amb copa de cava).

En el cas on el servei s'hagi de prestar en equipaments on hi hagi exclusivitat de càtering, el servei de l'empresa adjudicatària d'aquest contracte quedarà exclòs.

El Departament de Comunicació de la Gerència d'Àrea de Seguretat, Prevenció i Convivència serà responsable de fer els encàrrecs i facilitarà el número de comensals orientatiu 7 dies abans de la prestació del servei. L'execució de les prestacions del contracte es desenvoluparà sota la supervisió de la persona responsable del Departament de Comunicació.

En el moment de fer l'encàrrec, el Departament de Comunicació informará a l'empresa adjudicatària de l'espai, dia i hora en el que s'ha de servir el càtering, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei, número d'assistents, tipus de servei seleccionat i franja horària de recollida.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada de començament i haurà de realitzar la recollida el mateix dia que s'hagi realitzat el servei (tret que les condicions de l'espai requereixen altre moment de retirada, a la qual cosa l'empresa adjudicatària s'haurà d'adaptar).

La facturació es realitzarà en relació al tipus de servei i número de comensals que figurin a la comanda final definitiva, un cop finalitzat el servei de l'acte corresponent i prèvia comprovació i supervisió de les prestacions realitzades.



El personal del càtering (cambrers/es) serà adient, uniformat d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració, i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada del càtering.

El servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran al públic, hauran de ser d'un nivell alt de servei i qualitat.

Els preus indicats en l'oferta per l'empresa licitant que resulti adjudicatària seran contractuals a tots els efectes i tindran validesa durant tot el període de vigència del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir especial cura en protegir eficaçment els aliments, des de la seva recepció fins als punts de consum, contra tot risc de deteriorament o contaminació, adoptant un protocol de mesures necessàries adequat, que inclourà entre d'altres:

- el personal estarà uniformat de forma adient i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat.
- no es podran depositar efectes personals, ni roba en les zones de manipulació d'aliments.
- l'empresa adjudicatària es farà responsable del servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càtering com per exemple: coberteria, cristalleria, vaixel·la, estovalles, etc. De la mateixa manera, l'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les eines utilitzades pel servei de càtering i l'única encarregada del manteniment dels elements necessaris per a l'execució del servei.

Qualitat dels productes

- L'aigua sempre serà embotellada i servida en envàs de vidre.
- Els caves seran de proximitat, amb el distintiu "Denominació d'origen" (DO) i "Denominació d'origen qualificada" (DOQ) o equivalent.
- L'oli utilitzat serà en tot cas d'oliva (en fred o en calent) no reutilitzat.

Vaixella, coberteria i parament de taules

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar parament reutilitzable (safates, plats, gots, coberts, estovalles, tovallons....).

En cas excepcional d'haver d'utilitzar vaixel·la o coberteria d'un sol ús (plats i coberts), farà servir estris compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent. Aquest ús haurà de ser autoritzat pel departament de Comunicació, prèviament al servei.



En casos excepcionals i sota indicació del Departament de Comunicació, s'indicarà l'ús de material porcellànic, metàl·lic, vidre i tèxtil convencional, fins a un màxim de 4 vegades en la durada del contracte.

L'empresa adjudicatària no està autoritzada a incloure llegendes ni anagrames comercials a les estovalles, tovallons o qualsevol material que aporti.

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

Neteja/recollida de residus

L'empresa adjudicatària es compromet a llençar els residus de manera selectiva:

- paper i cartró
- envasos lleugers: plàstics, llaunes i brics
- vidre
- matèria orgànica
- rebuig
- olis alimentaris

L'empresa adjudicatària ha de tenir en compte criteris de reducció de l'impacte que generen els residus, per exemple evitant ús d'envasos innecessaris, o d'un sol ús, o de plàstic, etc. i assegurant-se que els envasos de les begudes són fets de materials reciclables.

Les bosses d'escombraries que s'utilitzin han de tenir com a matèria prima plàstic reciclat post consum en més d'un 95%. El producte ha de complir els requeriments de la norma UNE_EN 13592:2003 +A1:2007 de sacs de plàstic per a recollida de brossa domèstica o equivalent.

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

Formació del personal i el procediment de bones pràctiques

L'empresa adjudicatària es compromet a:

- fer una formació continuada al personal en relació a:
 - la correcta manipulació dels productes i la maquinària.
 - la recollida selectiva dels residus i el desenvolupament de bones pràctiques en la prevenció i gestió de residus propis.
 - l'origen i qualitat ambiental dels aliments.
- implementar mesures aplicades per aconseguir millores ambientals reals durant l'execució del servei (p. ex. en consum energètic i d'aigua, transport de productes i personal), en especial de les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus.



- assegurar que el personal de cuina que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment.

Obligacions del contractista

Personal encarregat de l'execució del contracte:

L'empresa adjudicatària haurà de nomenar una persona responsable de l'execució del servei, que rebrà directament les instruccions del Departament de Comunicació. Haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i serveis inclosos en aquest contracte i estar present per a les prestacions dels serveis, encarregant-se de que es realitzin de forma correcta.

La coordinació de les tasques encarregades es farà via e-mail, telefònica o telemàtica (o assimilables, que n'assegurin la immediatesa). Per aquest motiu, l'empresa adjudicatària facilitarà les eines tècniques necessàries a aquesta persona designada (com ara una adreça electrònica i un telèfon mòbil, entre d'altres possibilitats) per atendre totes les consultes i comandes de treball, així com vetllar pel compliment dels criteris de sostenibilitat.

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar perquè la disponibilitat de la persona designada abasti tots els dies feiners de l'any, sense excepció, segons calendari vigent de festivitats a la ciutat de Barcelona (l'únic calendari vàlid d'aplicació en les comandes sorgides d'aquest contracte) en una franja horària de 9 a 19 h.

Aquesta persona haurà de mostrar flexibilitat al davant de les diferents tipologies dels actes, que determinen especificitats d'actuacions, atindrà i resoldrà qualsevol tipus d'incidència que afecti a la seva execució, i facilitarà la informació que es sol·liciti. En tots els casos, per a l'execució d'aquest contracte l'empresa adjudicatària es sotmetrà a les directrius que marqui el Departament de Comunicació.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar al Departament de Comunicació, la/les persona/es encarregada/es de donar compliment al contracte, identificada/es amb nom, cognoms i càrrec.

L'empresa adjudicatària assumirà la direcció tècnica del personal que aporti per dur-lo a terme, així com la totalitat de les remuneracions salarials, de cotització a la seguretat social i d'altres contribucions socials que els pugui correspondre per la legislació i el conveni col·lectiu vigent en el sector. En aquest sentit l'Administració de l'Ajuntament de Barcelona, mitjançant el Departament de Comunicació, queda eximit de qualsevol responsabilitat en no assumir ni contraure cap vincle laboral, jurídic o de qualsevol altre gènere, inclòs l'econòmic, i fins i tot en el cas que l'adjudicatari adopti mesures respecte dels seu personal per causa del compliment o interpretació del contracte.



Així mateix, l'empresa adjudicatària es farà càrrec de la direcció de coordinació entre els diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui el seus serveis per aconseguir la correcta realització del servei. També assumirà la coordinació amb els responsables dels espais on tingui lloc el servei, pel que fa als accessos de personal, materials i vehicles; horaris de càrrega i descàrrega; horaris de muntatge i desmuntatge, etc.

En virtut d'aquesta centralització i coordinació, la totalitat de despeses, incloses les remuneracions salarials i de cotització a la seguretat social del personal que hi participi, seran per compte i càrrec exclusiu de l'empresa contractista.

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb les disposicions de la normativa general i autonòmica sobre riscos laborals.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme la prestació objecte del contracte amb la deguda diligència i assumir, entre d'altres, les obligacions següents:

- Destinar al servei tot el personal especialitzat necessari i suficient pel correcte desenvolupament de l'objectiu i les tasques encomanades.
- Designar una coordinació adient per canalitzar les relacions derivades d'aquest contracte.
- El contractista designarà una persona de contacte amb un telèfon mòbil, durant l'horari d'execució del contracte, per possibles incidències.
- Comunicar qualsevol incidència que pugui lesionar, perjudicar o entorpir el funcionament del servei.

Gestió del contracte

a) Actuacions preparatòries:

L'empresa adjudicatària proporcionarà al departament de Comunicació la proposta de servei, tantes vegades que siguin necessàries fins al vistiplau del departament.

En aquesta proposta, l'empresa adjudicatària també ha de detallar tant les qualitats del menjar com l'organització dels recursos de personal de reforç i de material i, en cas que es sol·licitin menús especials, incloure la seva descripció.

Aquestes propostes han d'ésser generals i flexibles perquè la composició del menú es pugui adaptar a les necessitats i la idiosincràsia de cada sol·licitud de servei en concret.

Així mateix es podrà requerir de l'empresa adjudicatària justificació documental de la procedència o destinació tant dels productes a subministrar o servir com de tots els mitjans materials a utilitzar en la prestació del servei.

b) La prestació del servei:



La prestació del servei pròpiament dita s'ha d'iniciar amb l'antelació suficient abans de l'esdeveniment, la qual cosa comporta que tant el personal com el producte a servir, així com la cristalleria, estovalles, tovallons i la resta de mobiliari i estris hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir, mentre duri el servei, el mateix nombre de persones, essent responsabilitat seva l'incompliment d'aquesta condició.

c) Actuacions posteriors a l'acte o esdeveniment :

Fins que la persona responsable designada pel Departament de Comunicació no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa adjudicatària no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat. Amb el producte sobrant, el Departament de Comunicació determinarà la seva destinació.

Un cop finalitzat l'acte o esdeveniment que ha donat lloc a l'objecte del servei, l'empresa adjudicatària vindrà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions i deixalles, deixant l'espai lliure per a la seva posterior utilització.

COMPLIMENT DE LA NORMATIVA VIGENT EN MATÈRIA SANITÀRIA D'HIGIENE DELS ALIMENTS

Els conceptes expressats en l'objecte d'aquest informe han de complir les disposicions legals, les normatives i els consells sobre sostenibilitat, protecció i respecte medi ambiental vigents en el moment present i, de forma particular, les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene que puguin afectar la prestació del servei.

Caldrà tenir en compte totes les disposicions, normatives i consells que puguin aparèixer en el futur, així com les específiques que es puguin assenyalar en aquest informe.

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, així com de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.

ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària estarà obligada a:

- Adaptar-se en tot moment, sempre que sigui necessari, als canvis que l'Ajuntament proposi per a la millora del servei.
- Assumir els protocols d'actuació que estableixi el Departament de Comunicació per a la prestació dels serveis.



- El contracte s'atorga a risc i ventura de l'empresa adjudicatària, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions que es derivin del compliment o incompliment contractual (intoxicació alimentària, danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higiènic sanitària davant l'Ajuntament).
- Assumir la gestió de compres i provisió de tots els aliments que siguin necessaris per portar a terme lla prestació objecte d'aquest contracte. El pagament de matèries primes serà realitzat directament i a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- Assegurar que els menjars arribin en perfectes condicions a cada un dels punts de consum en tot el referent a quantitats, temperatura, presentació i puntualitat. A l'oferta tècnica es justificarà el protocol adequat per aconseguir els objectius.
- L'empresa adjudicatària, en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del contracte les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent, incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.
- L'empresa adjudicatària haurà de presentar, previ requeriment de l'Ajuntament, tota la documentació que sol·licitin en relació amb la normativa de Prevenció de Riscos Laborals i Seguretat del Treball. En tot cas, la no exigència del Pla de seguretat i salut en els treballs s'entén sense perjudici de l'obligació d'aquella de realitzar la corresponent avaluació de riscos.
- L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupin en la prestació del servei objecte de contracte, així com de les conseqüències que es dedueixin per l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

Confidencialitat

El contractista ha de garantir l'absoluta confidencialitat sobre la totalitat de les dades i informacions obtingudes i generades durant l'execució del present contracte, compromentent-se a utilitzar-les amb l'única i exclusiva finalitat prestar el servei encarregat.

Lloc de realització de la prestació

La prestació s'ha de realitzar en els espais on se celebrin els corresponents actes.

Inici de les prestacions i termini d'execució



Inici de les prestacions: a partir de la data d'adjudicació.

Termini d'execució: Des de la data d'adjudicació i fins a esgotar l'import del contracte i com a màxim fins el 31 de desembre de 2025.

Responsable del contracte

Com a responsable del contracte es designa a la Sra. Lola Calvo Pousa, cap del Departament de Comunicació de la Gerència d'Àrea de Seguretat, Prevenció i Convivència.

Tramesa d'ofertes

Les empreses ofertants hauran d'enviar les seves ofertes **mitjançant el Portal de Contractació Electrònica de l'Ajuntament de Barcelona (<https://licitacions.bcn.cat/>)**. No s'admetrà cap altra forma d'enviament o lliurament de l'oferta.

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

El termini de presentació de les ofertes serà com a màxim de 5 dies hàbils des de la data d'enviament de petició d'oferta, finalitzant el termini a les 15:00 hores.

Notificació de l'adjudicació

L'adjudicació del contracte es notificarà a l'interessat i es publicarà de forma agregada en el Perfil de Contractant d'acord amb allò previst a l'article 63.4 de la LCSP.

Signa:

Lola Calvo Pousa
Cap Departament de Comunicació
Gerència d'Àrea de Seguretat, Prevenció i Convivència
Ajuntament de Barcelona