



INFORME DE NECESSITAT DEL CONTRACTE MENOR

Dades del contracte

Petició del contracte:	P2400123
Tipus contracte:	Serveis
Objecte:	Servei de càtering per a l'atenció dels convidats a la Gala de presentació del Tour de França 26, el dia 12-setembre 24
Pressupost de licitació (IVA inclòs) . . .	18.029,00 €
IVA tipus	10 %
Pressupost net (sense IVA)	14.900,00 €
<i>Aquest pressupost net no pot ser superat per la oferta del licitador</i>	

Antecedents

El departament de Comunicació i Premsa de l'Institut Barcelona Esports (en endavant IBE) ha de contractar els serveis de càtering per a la Gala de Presentació del Tour de França 26 que se celebrarà el pròxim dia 12 de setembre al Palauet Albèniz.

Des d'aquest departament es planifiquen i es posen en marxa diverses campanyes de comunicació a través de diferents canals de difusió, tant off-line com online; també es participa en la comunicació i protocol dels actes esportius. Enguany s'està portant a terme diferents accions comunicatives per donar a conèixer que Barcelona ha estat escollida com la ciutat que doni el tret de sortida al Tour de França 2026.

Una d'aquestes accions és la Gala de presentació, la qual se celebrarà el proper 12 de setembre al Palauet Albèniz. Per aquest acte s'ha previst un servei de càtering per atendre a totes les persones convidades.

L'Institut Barcelona Esports no té mitjans propis, ni humans ni materials, per portar a terme l'objecte del contracte, per la qual cosa es veu amb la necessitat de contractar, mitjançant un contracte menor, aquest servei.

Aquesta prestació es pot adjudicar mitjançant un contracte menor perquè, tal i com s'ha especificat en la descripció de l'objecte del contracte, aquest no s'ha alterat ni fraccionat per evitar l'aplicació de les regles generals de contractació.

En relació amb el punt 6.1 de la Instrucció per a l'aplicació de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del Sector Públic aprovada per Decret de la Comissió de Govern 2018/160 de 9 de març, és més eficient la contractació directa sense publicitat; a banda que amb aquest procediment es compleix amb els requisits establerts en els articles 118 i 318 de la Llei 9/2017 per a la contractació menor.

Descripció de l'objecte. Prescripcions tècniques

Aquest contracte té per objecte establir les condicions tècniques per a l'adjudicació dels serveis de Càtering de la Gala de Presentació del Tour de França 26, que se celebrarà al Palauet Albèniz.



Característiques específiques dels serveis a contractar

Còctel per a convidats i convidades per a la Gala de Presentació del Tour de França 26

El servei es tracta d'un càtering per a 300 persones que se servirà al Palauet Albèniz.

Dia: 12-setembre de 2024

Persones: 300 Convidats/des

Producte: àpats, begudes i servei.

1.1.1. Còctel per a convidats/des

- El servei consistirà en un sopar tipus bufet, amb subministrament d'àpats, begudes i servei. Inclourà; la instal·lació d'estacions de menjar on es col·locaran els aperitius; estacions de begudes; taules tipus còctel i les taules necessàries de suport així com altres elements necessaris per al servei. Tot el material de suport (taules i estacions) serà especificat a l'oferta presentada a raó d'una taula per cada 20 persones aproximadament.
- L'oferta haurà d'incloure, a part dels àpats i les begudes, tot el material de servei, mobiliari, transport, personal de muntatge i desmuntatge i de servei.
- L'empresa licitadora presentarà proposta de menú que inclogui 8 tipus de plats-aperitius de degustació freds i 8 de calents, a triar-ne 4, de cada, per part de l'IBE. Així com 5 peces de mini postres a triar-ne 3. Les propostes per part de l'empresa licitadora han de contemplar opcions veganes en tots els plats.
- L'empresa haurà de garantir el subministrament de totes les opcions elegides per a cada una de les 300 persones.
- La pastissera ha de ser de producció artesanal (no s'admet la congelada industrial). Els productes no han de portar a la seva composició conservants ni greixos hidrogenats.
- Els plats calents no es poden cuinar ni reescalfar a la instal·lació municipal. El menjar es portarà en contenidors tancats isotèrmics o en armaris calents, i en aquest cas l'empresa haurà de notificar la potència elèctrica que necessita per a la seva instal·lació.
- El menjar subministrat s'elaborarà en locals i establiments de l'empresa, essent responsabilitat de la mateixa tot el procés de compres, gestió i elaboració dels aliments.
- Les begudes han d'incloure aigua, refrescs, cervesa, vi blanc, vi negre i cava, (el vi i el cava serà de qualitat mitjana), cafè (normal i descafeïnat) amb llet natural i vegetal.
- L'aigua se servirà en envàs de vidre.
- El personal de servei haurà d'estar format per un mínim de 2 cuiners/es, 1 màitre i 1 cambrer/a per cada 25 persones. Totes les persones treballadores hauran d'anar uniformats i degudament identificats/des.
- El material fet servir per subministrar el servei ha de ser sostenible. Aquest criteri s'aplica a tots els elements: coberts, plats, envasos, estovalles, elements per efectuar el servei i decoració. Tots els àpats hauran de servir-se en envasos individuals tapats i complint totes les mesures d'higiene i manipulació d'aliments.
- Les taules hauran d'estar cobertes per estovalles de roba.
- El servei ha d'incloure la neteja de l'espai, així com la recollida selectiva dels residus.
- Lliurament del servei: Palauet Albèniz, (av. de l'estadi, 67)



Lloc de realització de la prestació

El servei es realitzarà en la seu de l'empresa adjudicatària i es lliurarà al Palauet Albéniz, ubicat a l'av. de l'estadi, 67. L'empresa adjudicatària, uns dies abans de la celebració, serà convocada a una reunió tècnica per visitar els espais i determinar on podrà ubicar la cuina. L'empresa adjudicatària també caldrà que s'ajusti a les necessitats i normes establertes.

Inici de les prestacions i termini d'execució

El termini d'execució és a partir del dia següent al de la notificació de l'adjudicació amb una durada fins el 30 de setembre de 2024.

Requeriments del licitador

L'empresa ha d'estar inscrita en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments per a l'activitat de menjars preparats per a col·lectivitats o equivalent.

Criteris d'adjudicació

Els criteris d'adjudicació són:

- El preu.
- La millora en l'experiència acreditada.

- a) Per l'Oferta Econòmica fins a 7 punts
b) Per la millora en l'experiència acreditada fins a 3 punts

CONCEPTE	PUNTS
Per l'organització de més 10 serveis de càterings puntuals en els darrers 6 mesos	3 punts
Per l'organització de 5 a 10 serveis de càterings puntuals en els darrers 6 mesos	2 punts
Per l'organització d'1 a 5 serveis de càterings puntuals en els darrers 6 mesos	1 punt

Documentació acreditativa: *Certificat del responsable de l'empresa on s'ha treballat realitzant aquests serveis o, en el cas de professional autònom, s'han prestat aquests serveis.*

Com a responsable del contracte es designa na Cap de Comunicació i Premsa de l'Institut Barcelona Esports.

Selecció del proveïdor/a

Considerant la naturalesa de les prestacions es considera adient sol·licitar oferta ajustada a preus de mercat.



Tramesa d'ofertes

El licitador haurà d'enviar les seves ofertes **mitjançant el portal de Contractació** (<https://licitacions.bcn.cat/>). No s'admetrà cap altre forma d'enviament o lliurament de l'oferta.

L'oferta s'haurà d'emplenar segons el model de presentació d'ofertes que s'adjunta.

L'oferta haurà d'estar degudament signada per la licitadora.

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.

Barcelona,

Esther Olló Comas
Cap de Comunicació i Premsa