

INFORME TÈCNIC DE NECESSITAT DEL CONTRACTE

Núm. Exp.:	26/0101-00-CP/01
Objecte:	Contractació de servei de càtering per al sopar, esmorzar i dinar del jurat internacional i obtentors del 26è Concurs Internacional de Roses Noves de Barcelona.
Tipus de contracte	serveis
Codi CPV	55300000-3 Serveis de restaurant i de subministrament de menjars

1. Antecedents i objecte del contracte

L'objecte del present contracte és el servei de càtering per al sopar, esmorzar i dinar del jurat internacional i obtentors del 26è Concurs Internacional de Roses Noves de Barcelona.

Al maig del 2026 s'organitzarà la vint-i-sisena edició del Concurs Internacional de Roses Noves de Barcelona, que tindrà lloc al roserar del Parc de Cervantes del 5 al 10 de maig. L'objecte d'aquest esdeveniment és convidar al jurat i la ciutadania a participar en les activitats i actes que se celebren, sempre dins d'un context d'educació ambiental, amb caràcter lúdic i festiu.

Des de l'any 2001, l'Institut Municipal de Parcs i Jardins de Barcelona (IMPJB) organitza el Concurs Internacional de Roses Noves de Barcelona amb l'objectiu d'impulsar la divulgació de les varietats de roses i la projecció del roserar del parc de Cervantes.

El certamen coincideix amb la primera floració de les roses i premia, sota criteri d'un jurat internacional de prestigi, els millors exemplars creats pels cultivadors a partir de varietats de roses d'arreu del món.

L'esmentada contractació està justificada ateses les competències i línies d'actuació de l'Institut, atès que el personal i mitjans dels que disposa no són suficients per a atendre la demanda que en aquest sentit es planteja i atès que la prestació de la qual és objecte aquest contracte no justifica, al nostre entendre, la necessitat d'una ampliació per part de l'Institut dels mitjans personals i materials de que disposa.

Es fa constar que en cap cas s'ha alterat l'objecte del present contracte per evitar l'aplicació de les regles generals de la contractació i perquè no s'han contractat ni es preveuen contractar durant aquest exercici serveis de la mateixa tipologia que excedeixin el límit previst pel contracte menor. Tanmateix per la propera edició del Concurs Internacional de Roses Noves de Barcelona es licitarà amb suficient temps d'antelació un procediment obert simplificat abreujat (en endavant POSA).

En relació amb el punt 6.1 de la Instrucció de l'Ajuntament de Barcelona 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, s'opta per la contractació menor, amb publicitat, perquè el tipus de prestació i l'import de la mateixa permeten satisfer la necessitat a un preu de mercat, que ens pugui permetre tenir contractar el servei per les dates en les que es celebrarà el Concurs, tot i tenint en compte, com hem dit anteriorment, que per la propera edició licitem un POSA.

2. Prescripcions tècniques

2.1. Programa de la restauració:

Es portarà a terme el servei per a tres actes de restauració:

- a) Sopar a peu dret al Laberint d'Horta dia 7 de maig de 2026 a les 19.30 h, per a 100 persones.
- b) Esmorzar a peu dret al Roserar del Parc Cervantes, dia 8 de maig de 2026 a partir de les 8.00 h, per a 120 persones.
- c) Dinar a peu dret i entaulat (mixt) al Roserar del Parc Cervantes, dia 8 de maig de 2026 a partir de les 13.00 h, per a 150 persones.

2.2. Contingut dels menús:

- a) Sopar a peu dret al Laberint d'Horta dia 7 de maig de 2026 [veure annex 1]
- b) Esmorzar a peu dret al Roserar del Parc Cervantes [veure annex 2]
- c) Dinar a peu dret i entaulat (mixt) al Roserar del Parc Cervantes. [veure annex 3]

A més a més l'empresa adjudicatària proveirà el servei d'aigua mineral: 200 unitats d'aigües brick 330 ml (20 unitats es serviran al Parc Cervantes el dia 7 al matí i la resta el dia 8 al matí)

L'empresa adjudicatària ha de presentar un parell de propostes de menús, basant-se en les opcions que es proposen al annexos

El servei de cafès es determinarà, en cada cas, entre l'empresa adjudicatària i la Secretaria, per tal de determinar si es realitzarà mitjançant màquina automàtica i únicament s'acceptarà l'ús de termos quan la Secretaria ho demani expressament.

2.3. Origen i qualitat dels productes que es faran servir per preparar els menús:

L'empresa adjudicatària ha de seleccionar els productes que utilitzi per a preparar els menús citats al present informe seguint les següents recomanacions:

- a) Les fruites i verdures han de ser de temporada
- b) L'aigua sempre se servirà en envàs de vidre o brick.
- c) Es minimitzarà la utilització de sucres refinats i s'evitaran els productes de brioixeria, aperitius i cereals enriquits amb sucre.
- d) Els vins i caves integrants dels menús han de ser D.O. Catalunya (per exemple, Bages, Penedès, Empordà, Alella, Montsant, Priorat, Tarragona, Terra Alta, etc.).

2.4. Recursos del servei:

- a) Mobiliari (barres, taules altes o baixes, segons les necessitats de l'esdeveniment) amb muntatge i desmuntatge. No es podrà fer servir, sota cap concepte, materials de plàstic. En cas de necessitats de cadires, l'IMPJB s'encarrega de coordinar-lo amb una altra empresa

Sopar a peu dret al Laberint d'Horta dia 7 de maig	10 taules altes per a 8 comensals
Esmorzar a peu dret al Roserar del Parc Cervantes, dia 8 de maig	10 taules altes per a 12 comensals
Dinar a peu dret i entaulat (mixt) al Roserar del Parc Cervantes, dia 8 de maig	10 taules altes per a 8 persones 3 taules rodones baixes de 1.80 m per a 10 comensals 10 taules rodones baixes de 1,20 m per a 7 comensals

- b) Els estris necessaris (coberts, vaixelles, tovalles, tovallons, cristalleria, etc.) han de ser de qualitat i reutilitzables en el sopar del dia 7 i el dinar del dia 8. Les estovalles i revestiments han de ser de color pedra, blanc o cru.

En l'esmorzar del dia 8 en cas d'haver d'utilitzar vaixel·la o cobreria d'un sol ús (plats i coberts) es farà servir estris compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.

Tots els elements han d'estar en bon estat de conservació i neteja

Sopar a peu dret al Laberint d'Horta dia 7 de maig	Servei ofert en: safates, plats, gots amb coberts reutilitzables i un platet per a cada comensal
Esmorzar a peu dret al Roserar del Parc Cervantes, dia 8 de maig	Servei: safates, plats, gots i coberts reutilitzables o estris compostables o equivalent.
Dinar a peu dret i entaulat (mixt) al Roserar del Parc Cervantes, dia 8 de maig	Servei ofert en: safates, plats, gots amb coberts reutilitzables i un platet per cada comensal

- c) L'empresa adjudicatària no està autoritzada a incloure llegendes ni anagrames comercials a les estovalles i tovallons que aporti, a excepció del logotip de l'Ajuntament de Barcelona i el de l'IMPJB.
- d) Recipients adequats pel transport del menjar amb tanca hermètica.
- e) Transport que garanteixi el nivell de prestacions en òptimes condicions de temperatura, presentació i característiques organolèptiques. Els vehicles han de disposar de l'autorització pel transport de peribles (ATP) i estar al dia de la inspecció tècnica de vehicles (ITVE).
- f) El muntatge, presentació i desmuntatge és a compte de l'empresa adjudicatària.
- g) L'empresa adjudicatària ha de ser responsable de la neteja i recollida selectiva dels residus generats

2.5. Serveis addicionals:

L'empresa adjudicatària estarà en disposició de canviar algunes racions dels àpats per adaptar-los a necessitats dietètiques especials (al·lèrgies, restriccions culturals o religioses...), tot mantenint la qualitat i el preu unitari. La Secretaria facilitarà aquestes necessitats amb suficient antelació.

2.6. Personal :

- a) Una persona responsable, interlocutor únic de l'empresa adjudicatària, que rebrà directament les instruccions de la Secretaria i centralitzarà les relacions amb l'empresa.
- b) El personal de cuina que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments que estarà en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altre qualificació legalment exigida.
- c) El personal de sala (cambrers/eres) qualificat necessari per a la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat, uniformat d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració.

Sopar a peu dret al Laberint d'Horta dia 7 de maig	1 cambrer per cada 20 comensals
Esmorzar a peu dret al Roserar del Parc Cervantes, dia 8 de maig	1 cambrer per cada 30 comensals

Dinar a peu dret i entaulat (mixt) al Roserar del Parc Cervantes, dia 8 de maig	1 cambrer per cada 20 comensals
---	---------------------------------

3. Pressupost base de licitació i distribució pressupostària

El pressupost **base** de licitació és el següent:

Pressupost de licitació	Pressupost	12.500,00 €
	Tipus d'IVA - 10 %	1.250,00 €
	TOTAL	13.750,00 €

La quantitat indicada en el paràgraf anterior com a pressupost net constitueix la xifra màxima de preu o cost que poden oferir les empreses licitadores. Si s'excedeix la quantia del pressupost net l'oferta serà exclosa.

D'acord amb la previsió de la disposició addicional 33^a LCSP, la quantia del pressupost base es considera estimativa i té el caràcter de pressupost màxim i limitatiu d'aquest contracte condicionat a la quantitat de serveis que efectivament realitzi l'empresa contractista aplicant els corresponents preus unitaris.

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

El pressupost base de licitació es desglossa de la següent forma:

Concepte	Núm. unitats	Preu unitari	Total
Servei de càtering per al sopar del dia 7 de maig de 2026	100 comensals	30,00 €	3.000,00 €
Servei de càtering per a l'esmorzar del dia 8 de maig de 2026	120 comensals	15,00 €	1.800,00 €
Servei de càtering per al dinar del dia 8 de maig de 2026	150 comensals	50,00 €	7.500,00 €
Servei d'aigües per als dies 7 i 8 de maig	200 bricks	1,00 €	200,00 €
		Total (sense IVA)	12.500,00 €

El preu unitari inclou: el menú complert, la resta del servei, com mobiliari, paraments, vaixela, servei de cambrer i el necessari requerit pel servei. Pel que fa al servei d'aigua, fa menció als bricks.

Aquest pressupost s'ha d'entendre comprensiu de la totalitat de tots els costos derivats de l'execució de l'objecte del contracte i anirà amb càrrec al pressupost i la partida pressupostària següent:

Any	Aplicació pressupostària [Orgànic – D/Econòmic - Programa]	Import total euros (IVA inclòs)
2026	2020-D/22758/17101	13.750,00 €
TOTAL (IVA inclòs)		13.750,00 €

4. Lloc de realització de la prestació

La prestació es realitzarà:

- a) Servei de càterring per al sopar del dijous, dia 7 de maig a les 19:30 h al Laberint d'Horta de Barcelona.
- b) Servei de càterring per a l'esmorzar del divendres, dia 8 de maig a partir de les 8:00 h al Roserar del Parc Cervantes de Barcelona.
- c) Servei de càterring per al dinar del divendres, dia 8 de maig a partir de les 13:00 h al Roserar del Parc Cervantes de Barcelona.
- d) Serveis d'Aigües per als dies 7 i 8 de maig al Roserar del Parc Cervantes de Barcelona.

5. Inici de les prestacions i termini d'execució

La durada del contracte és des de l'endemà de la posada a disposició de la notificació de l'adjudicació i fins el dia 8 de maig. L'execució concreta del servei serà la següent:

- Servei de càterring per al sopar, d'un dia, el dia 7 de maig
- Servei de càterring per a l'esmorzar, d'un dia, el dia 8 de maig
- Servei de càterring per al dinar, d'un dia, el dia 8 de maig
- Serveis d'aigües per als dia 7 de maig, 20 unitats, i per al dia 8 de maig, 180 unitats

6. Criteris d'adjudicació

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de l'oferta econòmicament més avantatjosa es tindrà en compte un únic criteri, el preu.

7. Selecció del proveïdor/a

Considerant la naturalesa de les prestacions, es considera adient convocar la licitació mitjançant procediment menor de lliure concurrència.

8. Responsable del contracte:

La unitat encarregada del seguiment i execució ordinària del contracte és el Departament d'Estratègia de la Direcció de Serveis de Planificació i es proposa al tècnic Juan Antonio Cardona Escribano, com la persona responsable del contracte, a qui correspondrà supervisar l'execució, adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries per assegurar la correcta realització de la prestació pactada, així com reforçar el control del compliment del mateix i agilitzar la solució d'incidències que pugin aparèixer durant la seva execució, tot d'acord amb la previsió de l'article 62 de la LCSP.

9. Tramesa d'ofertes

L'oferta s'ha de presentar segons el **model** que es podran descarregar de la plataforma de contractació electrònica i haurà d'estar signada digitalment pel legal representant de l'empresa.

El licitador haurà d'enviar la seva oferta **mitjançant el portal de Contractació electrònica** (<https://licitacions.bcn.cat/>). **No s'admetrà** cap altre forma d'enviament o lliurament de l'oferta, ni ofertes que no es presentin d'acord amb el model facilitat per l'Institut.

10. Notificació de l'adjudicació

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

11. Protecció de dades personals de l'empresa licitadora

D'acord amb la normativa de protecció de dades us informem que les dades de les empreses licitadores seran tractades per l'Ajuntament de Barcelona amb la finalitat de gestionar la contractació municipal (tractament 0547-Gestió de la contractació administrativa a tercers), legitimada en base a la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic. Les dades seran cedides si escau a la Secretaria Tècnica de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa de la Generalitat de Catalunya i s'incorporaran a un fitxer anomenat "Plataforma de Serveis de Contractació Pública (PSCP)" amb la finalitat de publicar aquesta informació a la PSCP (perfil licitador); els usos previstos d'aquestes dades són el registre de les dades de contacte de les empreses (i persones físiques) proveïdores dels òrgans de contractació d'àmbit territorial català que fan servir la PSCP (perfil licitador) i les seves eines de licitació electrònica. Les dades de les empreses licitadores seran conservades el temps establert per complir amb les obligacions legal.

Pel que fa al tractament 0547-Gestió de la contractació administrativa a tercers les empreses licitadores tenen dret a accedir, rectificar i suprimir les seves dades, així com altres drets sobre aquestes. Es pot consultar informació addicional sobre aquest tractament i protecció de dades a www.bcn.cat/ajuntament/protecciodades. Pel que fa a la política de privacitat de la Generalitat de Catalunya, presentant sol·licitud a les oficines de la Secretaria Tècnica de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa, ubicades a la Gran Via de les Corts Catalanes, 635, 08010 de Barcelona o mitjançant l'adreça electrònica: protecciodedades.eco@gencat.cat

El tècnic del Departament d'Estratègia

Annex 1

Sopar a peu dret al Laberint d'Horta dia 7 de maig de 2026, passat per cambrers

- **Platets: a triar 5 elements freds i 5 calents per persona:**

Freds:

- Ametlles
- Xarrup de meló amb menta
- Pinxo de Pernil Ibèric
- Broqueta de raïm amb formatge blau
- Coca amb escalivada i anxoves
- Encenalls de pernil ibèric amb picos

Calents:

- Mufin de carbassó
- Xupa xups de formatge blau
- Croquetes casolanes de pernil
- Broqueta de pollastre, mel i curri dolç
- Broqueta de secret ibèric i pebrot
- Samosa de tonyina amb porro
- Mini truites de patates

Postres:

- Pastisset de formatge
- Trufes

Begudes:

- Vi blanc, vi negre i cava
- Aigües amb gas i sense gas
- Cafès i infusions

Annex 2

Esmorzar a peu dret al Roserar del Parc Cervantes

- Begudes: cafè, cafè descafeïnat i infusions, llet i begudes vegetals, suc de taronja natural i aigua en bidó de vidre i aixeta
- Dues peces per persona de brioxeria dolça per persona (croissants, xuixos, magdalenes, ensaïmades, galetes sense gluten...).
- Dues peces per persona de mini entrepans per persona (1 flauta i 1 flauta amb llavors de pa, amb tomàquet i oli, de pernil de gla, formatge curat, truita de patates amb ceba i pa de sègol amb tofu, guacamole i nous)
- Fruita natural o macedònia i fruits secs

Annex 3

Dinar a peu dret i entaulat (mixt) al Roserar del Parc Cervantes

- **Begudes:** Vi blanc, vi negre i cava, refrecs i aigües amb gas i sense gas, cafès i infusions.
- **Platets: a triar 8 elements freds i 8 calents per persona:**
 - Freds:**
 - Stiks de pernil de gla amb bastonets de pesto i romesco
 - Enfilat de Vermut amb seitó i anxova.
 - Aperitiu freds
 - Xarup de maduixes amb caviar
 - Amanida de quinoa
 - Cullereta de salmó amb crema de formatge i nous
 - Assortiment de culleretes veganes (humus, guacamole amb xips vegetals...)
 - Coca de vidre amb escalivada i anxoves de l'Escala
 - Mini amanida de llenties
 - Mini amanida de pasta amb pesto
 - Calents:**
 - Daus de tonyina del mediterrani marinada amb soja i gingebre
 - Mini croquetes casolanes de formatge, pernil i formatge
 - Magret d'ànec amb poma al Calvados
 - Enfilat de pollastre al curri dolç
 - Enfilat de verdures y romesco
 - Cassoleta Daus de bacallà amb samfaina
 - Raviolis de gamba de Palamós
 - Melós de vedella al vi negre
 - Xupa xups de cabrit
 - Mini foccacia de pollastre i curri
 - Mini foccacia de verdures
 - Xarrup de crema de pastanaga
 - Postres:**
 - Recuit de fonteta i mel
 - Brownie de xocolata amb nous Macedoni
 - Enfilat de fruita
 - Begudes:**
 - Vi blanc, vi negre i cava
 - Aigües amb gas i sense gas
 - cafès i infusions