



Informe justificatiu per al servei de càterring dels actes protocol·laris i/o institucionals, organitzats per les unitats de Protocol del Departament de la Presidència.

1. Dades que identifiquen l'expedient:

Expedient	PR-2023-11	Modalitat	Contracte Públic
Unitat promotora	Gabinet de Relacions Externes i Protocol		
Procediment	Obert	Tipus	Serveis
Objecte	Servei de càterring dels actes protocol·laris i/o institucionals organitzats per les unitats de protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya i de forma esporàdica a la restat de l'Estat.		

	Import base €	IVA €	Import amb IVA €
Pressupost licitació	61.600,00	6.160,00	67.760,00
Valor estimat	147.840,00	-	-
Termini d'execució	1 any		

L'objecte del present contracte és el servei de càterring dels actes protocol·laris i/o institucionals organitzats per les unitats de Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya i de forma esporàdica a la restat de l'estat.

Codi CPV: 79952000-2 Serveis d'esdeveniments.

2. Necessitat de la contractació i justificació de la insuficiència de mitjans.

El Departament de la Presidència, té entre d'altres, la funció d'organitzar i programar les relacions externes i els actes públics de la Presidència i del Govern de la Generalitat, en el vessant de relacions públiques i de protocol i la de coordinar les funcions de protocol de tots els departaments de l'Administració de la Generalitat de Catalunya.

Per tal de poder dur a terme la realització d'aquestes recepcions, cal contractar una empresa especialitzada que gestioni totes les operacions necessàries des de l'assistència als preparatius de les recepcions fins al desenvolupament de les mateixes. Aquestes operacions inclouen tant el subministrament de begudes i d'aliments (freds i calents), com tota la infraestructura necessària per al bon desenvolupament del servei.

Aquest servei de càterring, comporta la necessitat de contractar externament una empresa, atès que pel seu abast, especialització i complexitat no pot ser dut a terme pel personal

propi del Departament de la Presidència, que tampoc disposa dels mitjans materials necessaris pel seu correcte desenvolupament.

3. Característiques principals de la contractació:

L'empresa contractista haurà de coordinar tota la gestió del servei de càterring dels actes protocol·laris i/o institucionals organitzats per les unitats de Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya i de forma esporàdica a la restat de l'Estat. Els responsables de Protocol del Departament de la Presidència comunicaran a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada servei de càterring, en funció del tipus d'esdeveniment que s'hagi de celebrar.

L'empresa contractista designarà, un director tècnic que haurà d'actuar canalitzant la comunicació entre el Departament de la Presidència i l'empresa contractista, com a interlocutor. Aquesta persona o persones hauran de centralitzar les relacions entre l'empresa i els responsables del Departament de la Presidència.

L'esmentada empresa haurà de disposar del personal qualificat adient i serà l'encarregada de gestionar els següents aspectes:

-El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels productes alimentaris.

-El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada del mobiliari i estris necessaris (safates, vaixel·la, coberts, cristalleria, taules, cadires, estovalles i towallons, bufets, paravents, para-sols, estris i instal·lacions per a preparar els aliments que ha de servir l'empresa adjudicatària i altres elements).

- La direcció i supervisió dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui per aconseguir la correcta realització del servei de càterring.

Els diferents tipus de servei de càterring són:

- Esmorzar / pausa cafè
- Berenar / pausa cafè
- Copa de benvinguda
- Píscolabis
- Refrigeri complet
- Recepció a peu dret (tipus bufet)
- Lunch a peu dret (tot passat per cambrers amb suport barra begudes i tauletes altes)
- Recepció asseguts (tot servit a taula per cambrers amb aperitiu previ)

Tot i que les tipologies de servei de càterring més habituals que es poden encomanar són les descrites anteriorment, en determinats casos puntuals es pot requerir el servei de càterring per a actes protocol·laris molt concrets del President de la Generalitat o de la Consellera de la Presidència, que no encaixin dins de cap dels supòsits descrits anteriorment.

La vigència d'aquest contracte abastarà des de l'1 de gener de 2023, o des de la signatura del contracte si aquesta és posterior, fins el 31 de desembre de 2023, o fins que s'exhaureixi aquest pressupost.

Es preveu la possibilitat de pròrroga.

Aquest pressupost s'exhaurirà o no en funció dels serveis que es prestin efectivament i de conformitat amb les sol·licituds que l'adjudicatari rebi del Departament de la Presidència. En qualsevol cas no es garanteix cap volum mínim de despesa.

S'ha previst modificacions en aquest contracte, en un percentatge no superior al 20 % del preu del contracte: Quan les necessitats reals del servei fossin superiors a les estimades inicialment, d'acord amb el que determina la disposició addicional 33a. de la LCSP.

Aquest procediment obert no es divideix en lots atès que el que es vol aconseguir amb la centralització de la gestió del servei de càterring de les recepcions, organitzades per les unitats de protocol del Departament de la Presidència és una major eficàcia en la coordinació de la gestió de totes les operacions necessàries des de l'assistència als preparatius dels àpats fins al desenvolupament dels mateixos

4. VEC i pressupost de licitació: justificació del seu càlcul.

El pressupost de licitació més l'IVA és de 67.760,00 €.

	Import sense IVA	Import IVA	Import total, IVA inclòs
Imports:	61.600,00 €	6.160,00 €	67.760,00 €

El valor estimat de contracte (VEC) és de 132.000,00 €, que és el resultat de sumar al pressupost de licitació del contracte un 20% corresponent a una eventual modificació del contracte inicial, més l'import d'una possible pròrroga i afegint l'increment del 20% en concepte d'una eventual modificació d'aquest pròrroga:

Desglossament VEC	Import sense IVA
Any 2023	61.600,00 €
Any 2023 modificació 20%	12.320,00 €
Pròrroga any 2024	61.600,00 €
Any 2024 modificació 20%	12.320,00 €
TOTAL VEC:	147.840,00 €

Per a la determinació del VEC s'han tingut en compte els costos derivats de l'aplicació de les normatives laborals vigents, altres costos que es derivin de l'execució material dels serveis, despeses generals d'estructura i el benefici industrial.

Justificació del càlcul del pressupost base de licitació (art. 100.2 LCSP): El càlcul del pressupost de licitació s'ha fet tenint en compte l'estimació del nombre de diversos actes institucionals, que requereixin un servei de càterring, que poden tenir lloc des de l'1.01.2023 fins al 31.12.2023, i en base als preus de mercat actuals i al nombre aproximat de comensals que poden assistir a cadascun d'aquests actes. L'import d'aquesta licitació s'ha calculat, doncs, tenint en compte els següents aspectes:

-Increment d'un 10,2 % sobre els imports màxims unitaris establerts a la licitació anterior per a cada tipus de recepció (PR-2022-2), d'acord amb l'indicador avançat de l'IPC establert al juny per l'INE, en relació amb la inflació anual estimada de l'IPC al juny de 2022.

-Nombre actes institucionals que requereixin servei de càterring 1.01.2023 a 31.12.2023: 22 actes.

-Nombre de comensals assistents a cada acte institucional: 100 comensals, aprox.

-Import aproximat per comensal: 28,00 € (IVA exclòs).

Per tant, el càlcul d'aquesta licitació és el següent:

22 actes x 100 comensals x 28,00 € (IVA exclòs) = 61.600,00 € (IVA exclòs).

El pressupost base de licitació és de 67.760,00 € (IVA inclòs)

El càlcul aproximat per comensal s'ha fet de la següent forma:

Es fa una mitjana entre els cinc preus unitaris dels tipus de càterings que es detallen a continuació, atès que son els que s'encarreguen més habitualment, i representen un 99% dels càterings dels diferents actes que tenen lloc al Palau de la Generalitat:

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1. Esmorzar/pausa cafè per comensal: | 19,84 euros IVA exclòs. |
| 2. Berenar/pausa cafè per comensal: | 19,84 euros IVA exclòs. |
| 3. Copa de benvinguda per comensal: | 22,04 euros IVA exclòs. |
| 4. Písciolabis per comensal: | 33,06 euros IVA exclòs. |
| 5. Refrigeri complet per comensal: | 41,88 euros IVA exclòs. |

La mitjana d'aquests cinc tipus de càtering, dona un preu per comensal de 27,33 € que s'arrodoneix a 28,00 € / IVA exclòs per comensal.

Tot i que aquests són els cinc càterings més habituals que s'encarreguen, cal tenir en compte també la resta de càterings detallats en el PPT per si calguessin per a alguna recepció en concret que hagués d'oferir el President de la Generalitat de Catalunya i/o la Consellera de la Presidència.

Així mateix, el desglossament estimat del costos directes i indirectes que configuren el pressupost base de licitació, en termes percentuals i que no vinculen en cap cas la determinació de l'oferta econòmica de cada licitador està detallat a l'annex d'aquest informe.

El cost del personal no és preu del contracte i no forma part de l'oferta econòmica.

D'acord amb la resolució 739/20219 del TACRC, la desagregació dels costos de per gènere i categoria professional prescrita per l'article 100.2 LCSP només afecta als contractes de serveis en què els costos del personal que executa el servei, a banda de ser el cost principal, formen part del preu total del contracte.

En aquest cas, els costos salarials de les persones que executaran el contracte no contribueixen a fixar el preu ni en formen part, i no s'integren en el preu total del contracte.

En tot cas l'empresa contractista haurà de complir el conveni col·lectiu aplicable, o bé, haurà de respectar el salari mínim interprofessional i, en el seu cas, les condicions laborals que s'hagin pogut fixar en el marc d'un acord interprofessional, de conformitat amb els articles 3 i 83 del Reial Decret Legislatiu 2/2015, de 23 d'octubre, pel que s'aprova el Text Refós de la Llei de l'Estatut dels Treballadors.

El Conveni col·lectiu que s'ha pres de referència per al càlcul del pressupost de licitació és el del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992). Aquesta indicació no prejutja el conveni laboral que sigui d'aplicació per als licitadors.

Aquesta despesa s'imputarà al pressupost de l'Oficina d'Estratègia i Comunicació del President i del Govern del Departament de la Presidència (centre gestor PR1703) a la posició pressupostària D/226000200/1210/0000 atencions protocol·làries i representatives, 67.760,00 € (IVA inclòs)

5. Criteris de solvència

Els licitadors hauran de disposar de la suficient solvència econòmica i financera i tècnica o professional següent:

D'acord amb l'article 87.1 de la Llei de Contractes del Sector Públic del text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic (en endavant 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 80.000,00 €.

D'acord amb l'article 90 de la LCSP, les empreses han de disposar de la solvència tècnica següent:

-Serveis o treballs d'igual o similar naturalesa a l'objecte del contracte realitzats en els darrers tres anys. L'import anual dels serveis o treballs d'igual o similar naturalesa realitzats durant l'annualitat de major execució del període de tres anys esmentat serà de, com a mínim 80.000,00 €.

En el cas que l'empresa sigui de nova creació, amb una antiguitat inferior a 5 anys, la plantilla de l'empresa haurà de ser d'un mínim de 5 treballadors i 1 càrrec o personal directiu, sense que en cap cas a l'empresa de nova creació se li pugui exigir un nombre determinat de serveis.

Els licitadors també poden declarar que disposen d'aquesta solvència mitjançant la classificació empresarial especificada a continuació:

<i>Classificació segons RD 773/2015</i>
Grup: L
Subgrup: 5
Categoria: 1

Aquests criteris de solvència, vinculats a l'objecte del contracte, es demanen per garantir que es presentin empreses solvents i per garantir la màxima concurrència en la licitació, fins i tot de les petites i mitjanes empreses.

En aquest sentit la seva inclusió proporciona una millor relació qualitat-preu en la prestació contractual i es dona compliment als objectius de la Llei (LCSP).

6. Justificació del procediment d'adjudicació i criteris d'adjudicació:

6.1 Justificació del procediment d'adjudicació:

Aquesta licitació es tramita mitjançant procediment obert regulat als articles 156 a 158 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, atès que es tracta de promoure la concurrència entre les diverses empreses del sector.

7. Criteris d'adjudicació:

Per a dur a terme la valoració de les ofertes que es presentin, i de conformitat amb el que estableixen els articles 145 i 146 LCSP, s'utilitzaran els següents criteris objectius amb les corresponents puntuacions màximes:

Criteris que depenen d'un judici de valor (fins a 40 punts), d'acord amb el detall següent:

Es valorarà la proposició tècnica en relació als criteris sotmesos a judici de valor d'acord amb els valors numèrics establerts a continuació per a cada criteri:

- Propostes relacionades en l'elaboració de diferents dietes per a diferents col·lectius. Cal indicar un màxim de 5 dietes tenint en compte diversos aspectes relacionats amb la salut i/o la diversitat de dietes en funció de les diferents cultures. Valoració fins a 15 punts.
- Propostes relacionades amb el disseny de l'espai on tindrà lloc el servei de càterring. Cal indicar un màxim de 5 dissenys per a diferents formats d'acte, tenint en compte el número d'assistents i el tipus d'espai. Valoració fins a 15 punts.
- Propostes tècniques relacionades amb el producte final a servir. Cal indicar un màxim de 5 propostes de presentació de producte, tenint en compte el servei d'emplatat i la temperatura. Valoració fins a 10 punts.

Aquests criteris d'adjudicació estan vinculats a l'objecte del contracte i contribueixen a millorar la seva execució i a garantir una millor qualitat d'aquest servei, tant pel que fa a la diversitat de dietes a oferir com en els preparatius relacionats amb al disseny dels espais, així com amb les propostes tècniques en relació al desenvolupament de les recepcions que s'hagin de dur a terme.

Criteris objectius (fins a 60 punts), d'acord amb el detall següent:

Oferta econòmica, valoració de 0 a 20 punts, que s'haurà d'ajustar el màxim possible a la finalitat d'aconseguir un bon producte al millor preu, i al mateix temps, optimitzar l'ús dels diners públics. D'acord amb el que estableix l'Acord de Govern de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, la valoració del preu no pot suposar mai un percentatge superior al 20% del valor total de l'oferta, assegurant que el preu no vagi en detriment d'altres criteris necessaris per assegurar una alimentació saludable i una prestació de serveis que proporcionin frescos, de temporada, de venda de proximitat, de producció agrària ecològica, de producció integrada i de qualitat diferenciada. Per tant, l'oferta econòmica es valora amb un màxim de 20 punts.

Prestació del servei, valoració de 0 a 30 punts, distribuïts tal com es detalla a continuació, en funció del nombre de cambrers oferts i de quantitat de peces ofertes per cada tipologia de recepcions. Als efectes de l'article 145.4, 2n paràgraf, de la LCSP, aquests criteris de valoració es consideren criteris de qualitat, perquè si bé són criteris objectius i automàtics, s'estima que a més són criteris de qualitat: a més quantitat dels ítems especificats, millor qualitat del servei.

- ✓ Ràtio de cambrers per comensal: per cada cambrer ofert de més segons les tipologies de recepció, les ofertes presentades podran obtenir la següent puntuació:

TIPUS DE RECEPCIÓ	Puntuació parcial obtinguda	Puntuació màxima obtinguda
Esmorzar / pausa cafè	0,50 punts per cada cambrer de més ofert per 30 comensals, fins a un màxim de 3 cambrers.	1,50 punts
Berenar / pausa cafè	0,50 punts per cada cambrer de més ofert per 30 comensals, fins a un màxim de 3 cambrers.	1,50 punts
Copa de benvinguda	0,60 punts per cada cambrer de més ofert per 30 comensals, fins a un màxim de 3 cambrers.	1,80 punts
Piscolabis	0,60 punts per cada cambrer de més ofert per 25 comensals, fins a un màxim de 3 cambrers.	1,80 punts
Refrigeri complert	0,60 punts per cada cambrer de més ofert per 20 comensals, fins a un màxim de 2 cambrers.	1,20 punts
Recepció a peu dret (tipus bufet)	0,80 punts per cada cambrer de més ofert per 25 comensals, fins a un màxim de 3 cambrers.	2,40 punts
Lunch a peu dret (tot passat per cambrers amb suport barra begudes i tauletes altes)	0,80 punts per cada cambrer de més ofert per 15 comensals, fins a un màxim de 2 cambrers.	1,60 punts
Recepció asseguts (tot servit a taula per cambrers)	0,80 punts per cada cambrer de més ofert per 35 comensals, fins a un màxim de 4 cambrers.	3,20 punts
TOTAL puntuació màxima obtinguda		15,00 punts

- ✓ Quantitat de peces servides per comensal: per cada peça de més servida en les diferents tipologies de recepció, les ofertes presentades podran obtenir la següent puntuació:

TIPUS DE RECEPCIÓ	Puntuació parcial obtinguda	Puntuació màxima obtinguda
Esmorzar / pausa cafè	0,30 punts per cada varietat de mini entrepà o de varietat de pasta dolça de més oferta, fins a un màxim de 3 peces.	0,90 punts
Berenar / pausa cafè	0,30 punts per cada varietat de mini entrepà o de varietat de pasta dolça de més oferta, fins a un màxim de 3 peces.	0,90 punts
Copa de benvinguda	0,45 punts per cada snack de més ofert, fins a un màxim de 3 snacks.	1,35 punts
Piscolabis	0,45 punts per cada snack o peça d'aperitiu fred ofert de més, fins a un màxim de 3 peces.	1,35 punts
Refrigeri complert	0,50 punts per cada snack o peça d'aperitiu fred ofert de més, fins a un màxim de 4 peces.	2,00 punts
Recepció a peu dret (tipus bufet)	0,60 punts per cada snack, peça d'aperitiu fred o peça d'aperitiu calent ofert de més, fins a un màxim de 5 peces.	3,00 punts
Lunch a peu dret (tot passat per cambrers amb suport barra begudes i tauletes altes)	0,50 punts per cada snack, peça d'aperitiu fred o peça d'aperitiu calent ofert de més, fins a un màxim de 5 peces.	2,50 punts

Recepció asseguts (tot servit a taula per cambrers)	0,60 punts per cada snack, peça d'aperitiu fred o peça d'aperitiu calent ofert de més, fins a un màxim de 5 peces.	3,00 punts
	TOTAL puntuació màxima obtinguda	15,00 punts

Temps màxim de reacció (valoració de 0 a 10 punts): Prestació del servei d'una comanda feta amb caràcter excepcional i davant de certs imprevistos (feta en menys de 12 hores). La puntuació màxima que podran rebre les ofertes presentades serà la següent:

-Prestació del servei amb una antelació mínima al desenvolupament de l'acte d'entre 0:00 a 3:00 hores, fins a 7 punts.

-Prestació del servei amb una antelació mínima al desenvolupament de l'acte d'entre 3:01 i 6:00 hores, fins a 3 punts.

-Prestació del servei amb una antelació mínima al desenvolupament de l'acte d'entre d'entre 6:01 i 11:59 hores, fins a 0 punts.

Els criteris objectius que no són oferta econòmica (prestació del servei i temps màxim de reacció) es valoraran sense necessitat d'aplicar la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública.

8. Condicions especials d'execució:

Durant l'execució del contracte l'empresa adjudicatària haurà de complir les següents condicions especials d'execució:

L'empresa contractista ha d'adequar la seva activitat als principis ètics i a les regles de conducta que s'estableixen en la clàusula 32 d'aquest Plec de clàusules administratives particulars.

Als efectes de l'article 202.2 LCSP, i d'acord amb el *Codi de contractació pública socialment responsable* de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya, per raons mediambientals i de qualitat, cal que els vins i caves oferts per l'empresa adjudicatària reuneixin acumulativament els requisits següents: siguin de proximitat i estiguin etiquetats almenys en català.

Durant l'execució del contracte les empreses adjudicatàries hauran de complir i acreditar, per a les noves contractacions de personal, que almenys un 50% d'aquestes es fan a col·lectius que requereixen una especial protecció, preferentment a persones aturades de llarga durada, en compliment de l'article 202.2 LCSP i de la Llei 19/2020, del 30 de desembre, d'igualtat de tracte i no-discriminació.

Aquestes condicions especials d'execució són idònies per a la correcta execució del contracte.

En aquest sentit la seva inclusió proporciona una millor relació qualitat-preu en la prestació contractual i es dona compliment als objectius de la Llei (LCSP).

Per tot això,

Proposo:

Que s'iniciï la contractació administrativa, mitjançant procediment obert, avançat de despesa, per al servei de càtering dels actes protocol·laris i/o institucionals organitzats per les unitats de protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya i de forma esporàdica a la restat de l'Estat, a càrrec dels pressupost de del centre gestor PR1703 per a l'any 2023, amb les característiques especificades en aquest informe i la proposta de plecs de prescripcions tècniques que s'han elaborat també per aquesta unitat promotora.

Signat digitalment a Barcelona,

Cap del Gabinet de Relacions Externes i Protocol

Director de l'Oficina d'Estratègia i
Comunicació del President i del
Govern

Per delegació (Resolució PRE/1384/2019,
de 21 de maig, DOGC núm. 7882, de
24.05.2019).

ANNEX

DESGLOSSAMENT DE COSTOS DEL CÀLCUL DEL PRESSUPOST DE LICITACIÓ

El pressupost de licitació queda desglossat en aplicació dels diferents tipus de cost que han d'assumir les empreses amb els conceptes i percentatges que s'indiquen.

Aquest desglossament no vincula en cap cas la determinació de l'oferta econòmica de cada licitador:

Desglossament costos	% sobre el pressupost de licitació	Import
Costos directes		
Entrarien en aquest concepte els costos que de manera clara i inequívoca es dediquen exclusivament a la prestació del servei que es vol contractar. En aquest cas concret, s'estimen que son: Personal i serveis necessaris per a la prestació del servei Material necessari per a la prestació del servei	81%	54.885,60 €
Costos indirectes		
Entrarien en aquest concepte els costos sobre despeses generals d'estructura i funcionament de l'empresa, necessàries per a l'execució del contracte, però que no estan directament relacionades amb el procés de producció concret, és a dir, que no es poden aplicar al producte específic de manera lineal. En aquest cas concret, s'estimen que son: Personal no vinculat a l'execució del servei (recepció, departament de comptabilitat, atenció al client, recursos humans, etc.) Despeses de funcionament (internet, llum, aigua, gas, assegurances, etc.) Despeses per l'ús del local (lloguer o hipoteca, impostos o taxes, etc). Amortització del material, mobiliari, equips i mitjans de transport	13%	8.808,80 €
Benefici Industrial		
El benefici industrial és aquella part del preu final del producte o servei que es correspon amb el benefici de l'empresari o contractista.	6%	4.065,60 €
Total Pressupost de licitació		67.760,00 €