



**MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE L'ACORD MARC PER L'HOMOLOGACIÓ DE
PROVEIDORS, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, PER LA CONTRACTACIÓ DEL
SERVEI DE CÀTERING PELS ACTES ORGANITZATS I CELEBRATS PER LA FUNDACIÓ
INSTITUT DE FORMACIÓ CONTÍNUA DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA (IL3-UB)**

EXPEDIENT 08/2024

De conformitat amb el previst als articles 28, 100, 101 i 116.4, de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (d'ara endavant, LCSP), a l'expedient de contractació s'han de justificar els aspectes que es detallen en els referits preceptes de la norma abans esmentada.

A tal efecte, el present informe té per finalitat donar compliment a l'establert als esmentats articles i s'emet, per tant, per tal de justificar els aspectes que s'estableixen a continuació en relació amb el "**Contracte de servei de càtering pels actes organitzats i celebrats per la Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona**":

- Objecte del contracte.
- Necessitats a satisfer i idoneïtat de l'objecte i contingut del contracte.
- Insuficiència de mitjans propis de l'entitat per a realitzar la prestació objecte del contracte.
- El pressupost de licitació, el valor estimat i la durada del contracte. Elecció del procediment de licitació.
- Els motius pels quals el contracte indicat es realitza sense dividir el seu objecte en diferents lots.
- Els criteris de solvència tècnica o professional, econòmica i financera i els criteris d'adjudicació.
- Condicions especials d'execució.

A continuació es procedeix a desenvolupar els conceptes exposats prèviament:

Objecte del contracte:

L'objectiu general d'aquesta licitació, és l'homologació d' empreses, mitjançant procediment obert, per la contractació dels serveis de càtering dels actes organitzats i celebrats a la Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB), per tal de satisfer la necessitat de l'activitat ordinària de la Fundació. Els actes es podran celebrar a les instal·lacions de la Fundació o fora d'aquestes.

Les necessitats administratives a satisfer, la idoneïtat de l'objecte del contracte i la justificació del procediment i dels criteris d'adjudicació estan acreditats a l'expedient, a l'informe tècnic de necessitat i al plec de prescripcions tècniques que en cas de conflicte a la documentació s'han de considerar que les descrites al plec tècnic són les instruccions que prevalen a altres.

L'objecte de l'acord marc és la selecció d'un màxim de cinc (5) empreses que puguin prestar el servei de Càtering amb un equip polivalent i amb capacitat d'excel·lència per a cada acte/esdeveniment seleccionat dins l'acord marc.



Necessitats a satisfer:

La Fundació Privada Institut de Formació contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB) es regeix pel Conveni d'àmbit Estatal pels centres d'Educació Universitària e Investigació, per a tot allò que no disposi els Pressupostos de l'Estat en matèria de retributiva i altres despeses per la seva condició de Fundació participada majoritàriament per Administracions i Organismes Públics, en el nostra cas la Universitat de Barcelona. En aquest sentit, el personal de l'Institut té consideració de "personal al servei del sector públic".

Aquesta contractació queda basada en les diferents tipologies de càtering que s'han establert, en funció de les necessitats de diferents departaments de l'organització que tenen per objecte l'organització d'un esdeveniment, amb els següents objectius:

- Oferir un servei de càtering als assistents als actes una vegada aquest hagi finalitzat.
- Oferir un espai adequat de relació entre els assistents per tal d'enfortir el sentiment de pertinença a l'organització.
- Dotar a l'acte d'un caràcter festiu i de celebració.

Els destinataris a qui s'ofereix el servei de càtering són majoritàriament,

- Alumnes dels programes de Màster i de Diploma d'especialització de les diferents àrees temàtiques en les quals s'articula l'oferta de l'IL3-UB.
- Equip docent dels programes formatius de l'Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB).
- Personal que intervé en l'organització de l'esdeveniment o bé participen de manera activa en el programa, això com també les persones que s'hagin inscrit en l'acte.
- Membres de l'equip rectoral de la Universitat de Barcelona, càrrecs universitaris, membre del Patronat i representants de les entitats que formen el grup UB, així com convidats d'institucions relacionades amb els programes de l'IL3-UB.
- Personal de la Fundació.

Per aquest motiu, es considera que un acord marc, en el que puguin definir les condicions generals del servei i es seleccionin els potencials proveïdors, és el mecanisme més òptim. Un cop adjudicat l'acord marc, per a cada esdeveniment, ja s'anirà concretant de forma prou detallada les requisits que es demanen i es podran concertar contractes basats amb els operadors homologats.

En aquest acord marc per afavorir la participació de petites i mitjanes empreses, és divideix en tres lots

1. Lot 1: servei de càtering d'esmorzar/pausa cafè
2. Lot 2: Servei de càtering de còctel.
 - 2.1.- Copa de cava.
 - 2.2.- Còctel.
3. Lot 3: Serveis de Dinar/Sopar (a peu dret o assegut).
 - 3.1.-Dinar. Finger Food.
 - 3.2.-Dinar/Sopar Menú.
 - 3.3.-Dinar/Sopar Executiu.



Idoneïtat de l'objecte i contingut del contracte

Els serveis de càtering pels actes organitzats i celebrats de la Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB), per tal de satisfer la necessitat de l'activitat ordinària de la Fundació.

Codi CPV:

Lot 1:

Descripció: Serveis de subministrament d'àpats per a altres empreses i institucions.

Descripció CPV: 55523000-2

Categoria del contracte: Serveis

Lot 2:

Descripció: Serveis de subministrament d'àpats per a altres empreses i institucions.

Descripció CPV: 55523000-2

Categoria del contracte: Serveis

Lot 3:

Descripció: Serveis de subministrament d'àpats per a altres empreses i institucions.

Descripció CPV: 55523000-2

Categoria del contracte: Serveis

Insuficiència de mitjans propis de l'entitat per a realitzar la prestació objecte del contracte:

Insuficiència de mitjans personals: La Fundació no compta amb una plantilla de personal laboral suficient ni adient per la gestió i execució de totes les tasques associades al contracte, atès el volum de personal i especialització requerits, de forma que davant l'absència d'aquest personal intern esdevé materialment impossible per l'entitat poder assumir totes les funcions vinculades a la prestació que es vol licitar.

Insuficiència de mitjans materials: La Fundació tampoc compta amb els mitjans materials apropiats per poder donar compliment a totes les necessitats que es deriven de l'objecte contractual, de manera que atenent la manca de mitjans propis de l'entitat, esdevé necessari i imprescindible la contractació d'una empresa externa de serveis que pugui executar la totalitat de les prestacions descrites en ambdós lots del contracte.

Pressupost de licitació:

D'acord amb l'article 100.3 de la LCSP, no és necessària l'aprovació del pressupost base de licitació.

L'acord marc no suposa per si sol cap despesa per la Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB), atès que no hi ha cap compromís mínim de servei.

Així la despesa s'aprovarà amb caràcter previ a cada contracte basat en aquest acord marc, amb càrrec a les aplicacions pressupostàries corresponents de les diferents unitats de despesa sol·licitants del servei.



El pressupost base de licitació del **Lot 1** és de **39.317,74 €**, IVA inclòs.

El desglossament del pressupost és:

Lot 1	Pressupost Licitació	IVA 10	IVA 21	Pressupost Licitació amb IVA
MENJAR	18.900,00 €	1.890,00 €		20.790,00 €
DIETES ESPECIALS	4.200,00 €	420,00 €		4.620,00 €
TRANSPORT, MUNTATGE I DESMUNTATGE	3.500,00 €		735,00 €	4.235,00 €
MOBILIARI	1.890,00 €		396,90 €	2.286,90 €
PUNT AIGUA	3.150,00 €		661,50 €	3.811,50 €
TOTAL	31.640,00 €	2.310,00 €	1.793,40 €	35.743,40 €
DIUMENGES I FESTIUS	34.804,00 €	2.541,00 €	1.972,74 €	39.317,74 €

El pressupost base de licitació del **Lot 2** és de **120.989,72 €**, IVA inclòs.

El desglossament del pressupost és:

Lot 2.1	Pressupost Licitació	IVA 10	IVA 21	Pressupost Licitació amb IVA
MENJAR	12.400,00 €	1.240,00 €		13.640,00 €
DIETES ESPECIALS	3.100,00 €	310,00 €		3.410,00 €
TRANSPORT, MUNTATGE I DESMUNTATGE	1.750,00 €		367,50 €	2.117,50 €
MOBILIARI	1.240,00 €		260,40 €	1.500,40 €
CAMBRER	3.100,00 €		651,00 €	3.751,00 €
TOTAL	21.590,00 €	1.550,00 €	1.278,90 €	24.418,90 €
DIUMENGES I FESTIUS	23.749,00 €	1.705,00 €	1.406,79 €	26.860,79 €

Lot 2.2	Pressupost Licitació	IVA 10	IVA 21	Pressupost Licitació amb IVA
MENJAR	52.000,00 €	5.200,00 €		57.200,00 €

DIETES ESPECIALS	8.000,00 €	800,00 €		8.800,00 €
TRANSPORT, MUNTATGE I DESMUNTATGE	2.975,00 €		624,75 €	3.599,75 €
MOBILIARI	5.200,00 €		1.092,00 €	6.292,00 €
CAMBRER	8.000,00 €		1.680,00 €	9.680,00 €
TOTAL	76.175,00 €	6.000,00 €	3.396,75 €	85.571,75 €
DIUMENGES I FESTIUS	83.792,50 €	6.600,00 €	3.736,43 €	94.128,93 €

El pressupost base de licitació del **Lot 3** és de **90.532,20 €**, IVA inclòs.

El desglossament del pressupost és:

Lot 3.1	Pressupost Licitació	IVA 10	IVA 21	Pressupost Licitació amb IVA
MENJAR	3.520,00 €	352,00 €		3.872,00 €
DIETES ESP	440,00 €	44,00 €		484,00 €
TRANSPORT	700,00 €		147,00 €	847,00 €
MOBILIARI	352,00 €		73,92 €	425,92 €
CAMBRER	440,00 €		92,40 €	532,40 €
TOTAL	5.452,00 €	396,00 €	313,32 €	6.161,32 €
DIUMENGES I FESTIUS	5.997,20 €	435,60 €	344,65 €	6.777,45 €

Lot 3.2	Pressupost Licitació	IVA 10	IVA 21	Pressupost Licitació amb IVA
MENJAR	30.400,00 €	3.040,00 €		33.440,00 €
DIETES ESP	3.800,00 €	380,00 €		4.180,00 €
TRANSPORT	13.500,00 €		2.835,00 €	16.335,00 €
MOBILIARI	3.040,00 €		638,40 €	3.678,40 €

CAMBRER	5.700,00 €		1.197,00 €	6.897,00 €
TOTAL	56.440,00 €	3.420,00 €	4.670,40 €	64.530,40 €
DIUMENGES I FESTIUS	62.084,00 €	3.762,00 €	5.137,44 €	70.983,44 €

Lot 3.3	Pressupost Licitació	IVA 10	IVA 21	Pressupost Licitació amb IVA
MENJAR	7.280,00 €	728,00 €		8.008,00 €
DIETES ESP	560,00 €	56,00 €		616,00 €
TRANSPORT	900,00 €		189,00 €	1.089,00 €
MOBILIARI	728,00 €		152,88 €	880,88 €
CAMBRER	840,00 €		176,40 €	1.016,40 €
TOTAL	10.308,00 €	784,00 €	518,28 €	11.610,28 €
DIUMENGES I FESTIUS	11.338,80 €	862,40 €	570,11 €	12.771,31 €

El pressupost total de la licitació és de **250.839,66 €**, IVA inclòs.

El desglossament és:

	Pressupost Licitació IVA inclòs
Lot 1	39.317,74 €
Lot 2.1	26.860,79 €
Lot 2.2	94.128,93 €
Lot 3.1	6.777,45 €
Lot 3.2	70.983,44 €
Lot 3.3	12.771,31 €
TOTAL	250.839,66 €

Valor estimat del contracte:

El valor estimat del contracte del **Lot 1** és de 111.372,80 € euros IVA exclòs.

El desglossament del Lot és de:

LOT	Pressupost de licitació	Pròrroques	Modificació	Valor estimat
-----	-------------------------	------------	-------------	---------------

Lot 1	34.804,00 €	69.608,00 €	6.960,80 €	111.372,80 €
-------	-------------	-------------	------------	---------------------

El valor estimat del contracte del **Lot 2** és de 201.185,60 € euros IVA exclòs.

LOT	Pressupost de licitació	Pròrrogues	Modificació	Valor estimat
Lot 2.1.-Copa de cava.	23.749,00 €	47.498,00 €	4.749,80 €	75.996,80 €
Lot 2.2.-Còctel	83.792,50 €	167.585,00 €	16.758,50 €	268.136,00 €
LOT 2				344.132,80 €

El valor estimat del contracte del **Lot 3** és de 254.144,00 € IVA exclòs.

LOT	Pressupost de licitació	Pròrrogues	Modificació	Valor estimat
Lot 3.1.-Dinar-Finger Food	5.997,20 €	11.994,40 €	1.199,44 €	19.191,04 €
Lot 3.2. Dinar/Sopar Menú.	62.084,00 €	124.168,00 €	12.416,80 €	198.668,80 €
Lot 3.3. Dinar/Sopar Executiu.	11.338,80 €	22.677,60 €	2.267,76 €	36.284,16 €
LOT 3				254.144,00 €

El **valor estimat total** d'aquest acord marc és de **709.649,60 € IVA exclòs**.

El valor estimat del contracte es desglossa en els següents costos:

CONCEPTE	PERCENTATGE	IMPORT
Costos Directes	79 %	560.623,19 €
Costos Indirectes	14 %	99.350,94 €
Benefici Operatiu	7 %	49.675,47 €
TOTAL LICITACIÓ (SENSE IVA)		566.702,40 €

Costos directes i indirectes i altres eventuals despeses calculades per a la determinació d'aquest pressupost segons el valor total del contracte. El percentatge de costos directes s'ha imputat segons la mitja percentual del que suposen les despeses de personal pels serveis licitats segons l'estadística del "Banco de España" en l'informe de "Central de Balances".

Durada del contracte:

En relació amb l'article 29.1 i 29.2 de la LCSP el contracte tindrà una durada màxima d'un (1) any, a contar des de l'endemà de la formalització del contracte. Es preveu la possibilitat de realitzar, dues (2) pròrrogues de 12 mesos cadascuna.

Justificació del procediment utilitzat per l'adjudicació del contracte:

Es considera que el procediment òptim per tramitar la licitació del present acord marc és el procediment obert, que per raó del valor estimat total haurà de ser harmonitzat.

La tramitació del procediment es realitzarà a través de mitjans electrònics.

El present contracte a licitar, d'acord amb l'article 17 de la LCSP, es configura com un contracte de serveis, dones "les prestacions de fer, consisteixen en el desenvolupament d'una activitat dirigida a l'obtenció d'un resultat diferent del d' una obra o un subministrament".

El mateix, s'adjudicarà mitjançant procediment obert, d'acord amb el contingut dels articles 156, 157 i 158 de l'actual LCSP; uns articles on es regulen les normes bàsiques sobre el procediment obert en la seva modalitat de tramitació ordinària.

Així mateix, i atenent al valor estimat del contracte a licitar (que esdevé superior a la xifra de 221.000.-€ IVA exclòs) i d'acord amb l'article 22.1.b) estarà subjecte a regulació harmonitzada, aspecte que implicarà l'acompliment d'una sèrie de terminis i requisits formals, i necessàriament la preparació d'uns plecs de clàusules particulars i de prescripcions tècniques que regulin la totalitat dels aspectes a executar en la present licitació.

Seguidament, es procedeix a analitzar els principals aspectes jurídics que defineixen aquest procediment:

- El valor estimat és superior a 221.000 €, aspecte que es compleix, ja que el VEC és de 709.649,60€ IVA exclòs.
- El termini general de presentació no serà inferior a 35 dies naturals.
- Que entre els criteris d'adjudicació previstos, podran fer-se constar que n'hi ha valuables de manera automàtica així com amb judici de valor.

Criteris de solvència:

Els criteris de solvència tècnica i econòmica exigida a les empreses per presentar-se a la licitació s'han fixat tenint en compte, l'objecte del contracte i el valor econòmic del mateix per garantir uns mínim de qualitat.

A continuació s'exposen els criteris de solvència en consonància amb els articles 87 i 90 de la LCSP.

Solvència econòmica i financera i forma d'acreditació.

D'acord amb l'article 87.1.a) de la LCSP i el 67.5.b.1 del RGLCAP mitjançant declaració sobre el volum global de negoci en l'àmbit d'activitats corresponents a l'objecte del contracte dels darrers tres (3) anys.

La solvència econòmica que s'ha d'acreditar en el **Lot 1** és la següent:

- L'import mínim anual de la xifra de negoci de l'any de major volum global de negoci dintre dels tres anteriors no podrà ser inferior a 52.206,00 € IVA exclòs, import que justifica la solvència econòmica per fer front al present contracte.
- D'acord amb l'article 87.1.b) Justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 52.206,00 € IVA exclòs, import justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

La solvència econòmica que s'ha d'acreditar en el **Lot 2** és la següent:

LOT 2.1: Copa de cava

- L'import mínim anual de la xifra de negoci de l'any de major volum global de negoci dintre dels tres anteriors no podrà ser inferior a 35.623,50 € IVA exclòs, import que justifica la solvència econòmica per fer front al present contracte.
- D'acord amb l'article 87.1.b) Justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 35.623,50 € IVA exclòs, import justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

LOT 2.2: Còctel

- L'import mínim anual de la xifra de negoci de l'any de major volum global de negoci dintre dels tres anteriors no podrà ser inferior a 125.688,75 € IVA exclòs, import que justifica la solvència econòmica per fer front al present contracte.
- D'acord amb l'article 87.1.b) Justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 125.688,75 € IVA exclòs, import justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

La solvència econòmica que s'ha d'acreditar en el **Lot 3** és la següent:

LOT 3.1: Dinar – Finger Food

- L'import mínim anual de la xifra de negoci de l'any de major volum global de negoci dintre dels tres anteriors no podrà ser inferior a 8.995,80 € IVA exclòs, import que justifica la solvència econòmica per fer front al present contracte.
- D'acord amb l'article 87.1.b) Justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 8.995,80 € IVA exclòs, import justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

LOT 3.2: Dinar/ Sopar Menú

- L'import mínim anual de la xifra de negoci de l'any de major volum global de negoci dintre dels tres anteriors no podrà ser inferior a 93.126,00 € IVA exclòs, import que justifica la solvència econòmica per fer front al present contracte.
- D'acord amb l'article 87.1.b) Justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 93.126,00 € IVA exclòs, import justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

LOT 3.3: Dinar/ Sopar Executiu



- L'import mínim anual de la xifra de negoci de l'any de major volum global de negoci dintre dels tres anteriors no podrà ser inferior a 17.008,20 € IVA exclòs, import que justifica la solvència econòmica per fer front al present contracte.
- D'acord amb l'article 87.1.b) Justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 17.008,20 € IVA exclòs, import justificant de la existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

Aquesta documentació s'acreditarà mitjançant els comptes anuals aprovats i dipositats al Registre Mercantil o altre registre oficial, que acreditin volum de negoci superior a la xifra en números abans esmentada i mitjançant l'aportació de resguard de tenir constituïda assegurança de responsabilitat per riscos professionals, pel valor mínim abans esmentat.

Solvència tècnica i professional i forma d'acreditació.

La solvència tècnica corresponent al **Lot 1** és la següent:

- a. **Relació dels principals serveis** efectuats durant els darrers 3 anys d'igual o similar naturalesa que l'objecte del contracte, indicant: import, dades i destinatari públic o privat. S'entenen com similar aquells serveis que coincideixin amb els tres primers dígit del CPV. Mitjançant aquesta relació s'haurà d'acreditar haver realitzat serveis d'igual o similar naturalesa a la de l'objecte del contracte per un import igual o superior al 70 % de l'annualitat mitjana del contracte essent aquest import mínim de 24.362,80 €.

S'acreditarà mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic o quan el destinatari sigui un comprador privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a manca d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, per l'import indicar a l'apartat E.2.

- b. Els licitadors de nova creació, és a dir, aquells que tinguin una antiguitat inferior a cinc anys, acreditaran la seva solvència tècnica a través dels mitjans que s'indiquin en el punt següent, i dels requisits de solvència que s'indiquen a continuació:

- Una descripció dels mitjans tècnics o elements de treball que l'empresa disposa per l'execució del contracte, que hauran de ser suficients per garantir el compliment de les obligacions que implica l'execució.
- Estar inscrits segons les característiques de l'activitat acomplerta, en el registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació (REMAB) o bé, estar inscrit en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

- c. **Adscripció de mitjans** personals a l'execució del contracte:

- Responsable de servei amb una experiència de 3 anys en el sector de la restauració.

d. Certificacions

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

- 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)
- I en el cas d'establiments de comerç minorista, disposaran de programes de prerequisits (PPR)

Tant l'**adscripció de mitjans** com les **certificacions** s'hauran d'acreditar de la següent manera:

- En el sobre 1 s'haurà de presentar:
 - L'annex d'adscripció de mitjans per acreditar que es disposa dels mitjans personals
 - Una declaració responsable conforme té les certificacions corresponents.
- En la fase d'adjudicació:
 - El currículum acreditatiu del responsable de servei
 - Les certificacions pertinents.

La solvència tècnica corresponent al **Lot 2** és la següent:

- a. Relació dels principals serveis efectuats durant els darrers 3 anys d'igual o similar naturalesa que l'objecte del contracte, indicant: import, dades i destinatari públic o privat. S'entenen com similar aquells serveis que coincideixin amb als tres primers dígit del CPV.

Mitjançant aquest relació s'haurà d'acreditar haver realitzat serveis d'igual o similar naturalesa a la de l'objecte del contracte del LOT 2.1 per un import igual o superior al 70 % de l'annualitat mitja del contracte essent aquest import mínim de 16.624,30 €.

Mitjançant aquesta relació s'haurà d'acreditar haver realitzat serveis d'igual o similar naturalesa a la de l'objecte del contracte del LOT 2.2 per un import igual o superior al 70 % de l'annualitat mitjana del contracte essent aquest import mínim de 58.654,75 €.

S'acreditarà mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic o quan el destinatari sigui un comprador privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a manca d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, per l'import indicar a l'apartat E.2.

- b. Els licitadors de nova creació, és a dir, aquells que tinguin una antiguitat inferior a cinc anys, acreditaran la seva solvència tècnica a través dels mitjans que s'indiquin en el punt següent, i dels requisits de solvència que s'indiquen a continuació:
- Una descripció dels mitjans tècnics o elements de treball que l'empresa disposa per l'execució del contracte, que hauran de ser suficients per garantir el compliment de les obligacions que implica l'execució.
 - Estar inscrits segons les característiques de l'activitat acomplerta, en el registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació (REMAB) o bé, estar inscrit en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

- c. **Adscripció de mitjans personals a l'execució del contracte:**

- Responsable de servei amb una experiència de 3 anys en el sector de la restauració.
- Cambrers amb una experiència de 2 anys en el sector de la restauració.

d. Certificacions

- Estar inscrit, segons les característiques de l'activitat acomplerta, en el registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació (REMAB) o bé, estar inscrit en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
- 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)
- I en el cas d'establiments de comerç minorista, disposaran de programes de prerequisits (PPR)

Tant l'**adscripció de mitjans** com les **certificacions** s'hauran d'acreditar de la següent manera:

- En el sobre 1 s'haurà de presentar:
 - L'annex d'adscripció de mitjans per acreditar que es disposa dels mitjans personals
 - Una declaració responsable conforme té les certificacions corresponents.
- En la fase d'adjudicació:
 - El currículum acreditatiu del responsable de servei
 - Les certificacions pertinents.

No s'ha d'aportar currículums dels cambrers en la fase d'adjudicació, és suficient amb l'adscripció de mitjans del sobre 1.

La solvència tècnica corresponent al **Lot 3** és la següent:

- a. Relació dels principals serveis efectuats durant els darrers 3 anys d'igual o similar naturalesa que l'objecte del contracte, indicant: import, dades i destinatari públic o privat. S'entenen com similar aquells serveis que coincideixin amb els tres primers dígit del CPV.

Mitjançant aquesta relació s'haurà d'acreditar haver realitzat serveis d'igual o similar naturalesa a la de l'objecte del contracte del **LOT 3.1** per un import igual o superior al 70 % de l'annualitat mitjana del contracte essent aquest import mínim de 4.198,04 €

Mitjançant aquesta relació s'haurà d'acreditar haver realitzat serveis d'igual o similar naturalesa a la de l'objecte del contracte del **LOT 3.2** per un import igual o superior al 70 % de l'annualitat mitjana del contracte essent aquest import mínim de 43.458,80 €



Mitjançant aquesta relació s'haurà d'acreditat haver realitzat serveis d'igual o similar naturalesa a la de l'objecte del contracte del **LOT 3.3** per un import igual o superior al 70 % de l'annualitat mitjana del contracte essent aquest import mínim de 7.937,16 €

S'acreditarà mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic o quan el destinatari sigui un comprador privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a manca d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, per l'import indicar a l'apartat E.2.

b. Els licitadors de nova creació, és a dir, aquells que tinguin una antiguitat inferior a cinc anys, acreditaran la seva solvència tècnica a través dels mitjans que s'indiquin en el punt següent, i dels requisits de solvència que s'indiquen a continuació:

- Una descripció dels mitjans tècnics o elements de treball que l'empresa disposa per l'execució del contracte, que hauran de ser suficients per garantir el compliment de les obligacions que implica l'execució.
- Estar inscrits segons les característiques de l'activitat acomplerta, en el registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació (REMAB) o bé, estar inscrit en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

c. Adscripció de mitjans personals a l'execució del contracte:

- 1 Cap de Sala, amb experiència mínima de 3 anys.
- 2 cuiners, amb experiència mínima de 3 anys.
- 1 cambrer per a cada 15 comensals, amb experiència mínima de 2 anys en el LOT 3.1
- 1 cambrer per a cada 10 comensals, amb experiència mínima de 2 anys en el LOT 3.2 i 3.3

d. Certificacions

- Estar inscrit, segons les característiques de l'activitat realitzada, en el registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació (REMAB) o bé, estar inscrit en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
- 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)
- I en el cas d'establiments de comerç minorista, disposaran de programes de prerequisits (PPR)

Tant l'**adscripció de mitjans** com les **certificacions** s'hauran d'acreditar de la següent manera:

- En el sobre 1 s'haurà de presentar:
 - L'annex d'adscripció de mitjans per acreditar que es disposa dels mitjans personals
 - Una declaració responsable conforme té les certificacions corresponents.

- En la fase d'adjudicació:
 - El currículum acreditatiu del responsable de servei
 - El currículum acreditatiu dels cuiners
 - Les certificacions pertinents.

No s'ha d'aportar currículums dels cambrers en la fase d'adjudicació, és suficient amb l'adscripció de mitjans del sobre 1.

Forma d'acreditació

Les empreses que estiguin inscrites en el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores de la Generalitat de Catalunya (RELI) o Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado (ROLECE), no caldrà que omplin les dades que ja quedin acreditades amb el certificat d'inscripció al RELI/ROLECE.

Criteris d'adjudicació

D'acord amb el que es preveu a l'article 145.1 de la LCSP i, tenint en compte l'objecte del contracte es proposen els següents criteris d'adjudicació.

Els criteris d'adjudicació per cada Lot seran diferenciats, puntuats i avaluats independentment uns dels altres, per tant, el **Lot 1** rebrà una puntuació màxima de 100 punts, que serà el sumatori de 40 punts pels criteris que depenen de judici de valor (criteris subjectius) i 60 punts pels criteris avaluables mitjançant fórmula automàtica (criteris objectius).

Els criteris d'adjudicació per cada Lot seran diferenciats, puntuats i avaluats independentment uns dels altres, per tant, el **Lot 2** rebrà una puntuació màxima de 100 punts, que serà el sumatori de 40 punts pels criteris que depenen de judici de valor (criteris subjectius) i 60 punts pels criteris avaluables mitjançant fórmula automàtica (criteris objectius).

Els criteris d'adjudicació per cada Lot seran diferenciats, puntuats i avaluats independentment uns dels altres, per tant, el **Lot 3** rebrà una puntuació màxima de 100 punts, que serà el sumatori de 40 punts pels criteris que depenen de judici de valor (criteris subjectius) i 60 punts pels criteris avaluables mitjançant fórmula automàtica (criteris objectius).

CRITERIS QUE DEPENEN D'UN JUDICI DE VALOR (CRITERIS SUBJECTIUS) (40 punts)

a) Respecte al **Lot 1** els criteris que depenen d'un judici de valor:

Qualitat dels productes (25 punts)

D'acord amb el que s'estableix en el Plec Tècnic amb relació als serveis, les empreses licitadores hauran de presentar per a cada lot una proposta individualitzada, concreta i detallada de menú. Caldrà incloure una descripció detallada per a cada plat incloent tipus concrets d'aliments que conformen els plats, contingut dels menús generals i dels especials (diètes particulars – celíaca, vegetariana, etc.), detall de les begudes proposades i categories de begudes i aliments.

Es tindrà en compte:

- Inclusió d'ingredients de temporada en les propostes. (fins a 6,25 punts)



- Diversitat d'ingredients en el menú. Es tindrà en compte l'aspecte, en particular característiques com l'atractiu, la disposició i la composició dels plats o menú, així com la imaginació i creativitat del menú. Es valorarà millor aquelles propostes que presentin un aspecte executiu i elegant. (fins a 6,25 punts)
- Confecció de menús especials (vegetarians, al·lèrgies, celíacs, ...). (fins a 6,25 punts)
- Diversitat de les begudes proposades. (fins a 6,25 punts)

Organització i Servei (15 punts)

Les empreses licitadores hauran de presentar per a cada lot una proposta detallada d'organització i característiques del servei a oferir: l'organització del personal, l'organització específica i amb detall de com es portarà a terme tot el servei (circuit dels aliments i begudes fins a la taula, transport i execució final) així com l'especificació dels mitjans materials proposats d'acord amb el que es disposa al Plec Tècnic (estovalles, cadires, taules, vaixella, etc).

Es tindrà en compte:

- Proposta d'utilització de materials reutilitzables i/o sostenibles. (fins a 5 punts)
- Aplicació de bones pràctiques de gestió ambiental en la gestió de residus. (fins a 5 punts)
- Organització del personal. (fins a 5 punts)

b) Respecte al **Lot 2** els criteris que depenen d'un judici de valor:

Qualitat dels productes (25 punts)

D'acord amb el que s'estableix en el Plec Tècnic amb relació als serveis, les empreses licitadores hauran de presentar per a cada lot una proposta individualitzada, concreta i detallada de menú. Caldrà incloure una descripció detallada per a cada plat incloent tipus concrets d'aliments que conformen els plats, contingut dels menús generals i dels especials (diètes particulars – celíaca, vegetariana, etc.), detall de les begudes proposades i categories de begudes i aliments.

Es tindrà en compte:

- Inclusió d'ingredients de temporada en les propostes. (fins a 6,25 punts)
- Diversitat d'ingredients en el menú. Es tindrà en compte l'aspecte, en particular característiques com l'atractiu, la disposició i la composició dels plats o menú, així com la imaginació i creativitat del menú. Es valorarà millor aquelles propostes que presentin un aspecte executiu i elegant. (fins a 6,25 punts)
- Confecció de menús especials (vegetarians, al·lèrgies, celíacs, ...). (fins a 6,25 punts)
- Diversitat de les begudes proposades. (fins a 6,25 punts)

Organització i Servei (15 punts)

Les empreses licitadores hauran de presentar per a cada lot una proposta detallada d'organització i característiques del servei a oferir: l'organització del personal, l'organització específica i amb detall de com es portarà a terme tot el servei (circuit dels aliments i begudes fins a la taula, transport i execució final) així com l'especificació dels mitjans materials proposats d'acord amb el que es disposa al Plec Tècnic (estovalles, cadires, taules, vaixella, etc).

Es tindrà en compte:

- Proposta d'utilització de materials reutilitzables i/o sostenibles. (fins a 5 punts)
- Aplicació de bones pràctiques de gestió ambiental en la gestió de residus. (fins a 5 punts)
- Organització del personal. (fins a 5 punts)

c) Respecte al **Lot 3** els criteris que depenen d'un judici de valor:

Qualitat dels productes (25 punts)

D'acord amb el que s'estableix en el Plec Tècnic amb relació als serveis, les empreses licitadores hauran de presentar per a cada lot una proposta individualitzada, concreta i detallada de menú. Caldrà incloure una descripció detallada per a cada plat incloent tipus concrets d'aliments que conformen els plats, contingut dels menús generals i dels especials (dietes particulars – celíaca, vegetariana, etc.), detall de les begudes proposades i categories de begudes i aliments.

Es tindrà en compte:

- Inclusió d'ingredients de temporada en les propostes. (fins a 6,25 punts)
- Diversitat d'ingredients en el menú. Es tindrà en compte l'aspecte, en particular característiques com l'atractiu, la disposició i la composició dels plats o menú, així com la imaginació i creativitat del menú. Es valorarà millor aquelles propostes que presentin un aspecte executiu i elegant. (fins a 6,25 punts)
- Confecció de menús especials (vegetarians, al·lèrgies, celíacs, ...). (fins a 6,25 punts)
- Diversitat de les begudes proposades. (fins a 6,25 punts)

Organització i Servei (15 punts)

Les empreses licitadores hauran de presentar per a cada lot una proposta detallada d'organització i característiques del servei a oferir: l'organització del personal, l'organització específica i amb detall de com es portarà a terme tot el servei (circuit dels aliments i begudes fins a la taula, transport i execució final) així com l'especificació dels mitjans materials proposats d'acord amb el que es disposa al Plec Tècnic (estovalles, cadires, taules, vaixel·la, etc).

Es tindrà en compte:

- Proposta d'utilització de materials reutilitzables i/o sostenibles. (fins a 5 punts)
- Aplicació de bones pràctiques de gestió ambiental en la gestió de residus. (fins a 5 punts)
- Organització del personal. (fins a 5 punts)

Les empreses licitadores hauran d'obtenir un mínim de 15 punts en els criteris que depenen d'un judici de valor, per tal de poder donar continuïtat a la següents fases del procés de la licitació.

LA PROPOSTA ECONÒMICA (FINS A 60 PUNTS)

a) Respecte al **Lot 1** els criteris que depenen de criteris subjectius:

L'oferta més econòmica, rebrà la puntuació màxima de 60 punts. La resta d'ofertes, rebran una puntuació inversament proporcional a la de l'oferta més econòmica, d'acord amb el càlcul següent:

FÓRMULA:

Preu menú 1 -100 pax

$$Punts = \frac{Oferta \text{ més econòmica}}{Oferta \text{ que es puntua}} * 12 \text{ punts}$$

Preu menú 101-200 pax

$$Punts = \frac{Oferta \text{ més econòmica}}{Oferta \text{ que es puntua}} * 12 \text{ punts}$$

Preu menú + 200 pax

$$Punts = \frac{Oferta \text{ més econòmica}}{Oferta \text{ que es puntua}} * 12 \text{ punts}$$

Suplement dietes especials

$$Punts = \frac{Oferta \text{ més econòmica}}{Oferta \text{ que es puntua}} * 5 \text{ punts}$$

Mobiliari

$$Punts = \frac{Oferta \text{ més econòmica}}{Oferta \text{ que es puntua}} * 2,5 \text{ punts}$$

Punt aigua

$$Punts = \frac{Oferta \text{ més econòmica}}{Oferta \text{ que es puntua}} * 1,5 \text{ punts}$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residu 1-100 pax

$$Punts = \frac{Oferta \text{ més econòmica}}{Oferta \text{ que es puntua}} * 5 \text{ punts}$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus 100-200 pax

$$Punts = \frac{Oferta \text{ més econòmica}}{Oferta \text{ que es puntua}} * 5 \text{ punts}$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus +200pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 5\ punts$$

b) Respecte al **Lot 2** els criteris que depenen d'un judici de valor:

LOT 2.1: L'oferta més econòmica, rebrà la puntuació màxima de 60 punts. La resta d'ofertes, rebran una puntuació inversament proporcional a la de l'oferta més econòmica, d'acord amb el càlcul següent:

FÓRMULA:

Preu menú 1 -100 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 11,5\ punts$$

Preu menú 101-200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 11,5\ punts$$

Preu menú + 200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 11,5\ punts$$

Suplement dietes especials

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 4\ punts$$

Mobiliari

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 2,5\ punts$$

Cambrer

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 7\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residu 1-100 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 4\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus 100-200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 4\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus +200pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 4\ punts$$

LOT 2.2: L'oferta més econòmica, rebrà la puntuació màxima de 60 punts. La resta d'ofertes, rebran una puntuació inversament proporcional a la de l'oferta més econòmica, d'acord amb el càlcul següent:

FÓRMULA:

Preu menú 1 -100 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 11,5\ punts$$

Preu menú 101-200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 11,5\ punts$$

Preu menú + 200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 11,5\ punts$$

Suplement dietes especials

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 4\ punts$$

Mobiliari

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 2,5\ punts$$

Cambrer

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} \cdot 7\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residu 1-100 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} \cdot 4\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus 100-200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} \cdot 4\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus +200pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} \cdot 4\ punts$$

c) Respecte a **Lot 3** els criteris que depenen d'un judici de valor:

LOT 3.1: L'oferta més econòmica, rebrà la puntuació màxima de 60 punts. La resta d'ofertes, rebran una puntuació inversament proporcional a la de l'oferta més econòmica, d'acord amb el càlcul següent:

FÓRMULA:

Preu menú 1 -100 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} \cdot 11,5\ punts$$

Preu menú 101-200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} \cdot 11,5\ punts$$

Preu menú + 200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} \cdot 11,5\ punts$$

Suplement dietes especials

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 4\ punts$$

Mobiliari

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 2,5\ punts$$

Cambrer

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 7\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residu 1-100 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 4\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus 100-200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 4\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus +200pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 4\ punts$$

LOT 3.2: L'oferta més econòmica, rebrà la puntuació màxima de 60 punts. La resta d'ofertes, rebran una puntuació inversament proporcional a la de l'oferta més econòmica, d'acord amb el càlcul següent:

FÓRMULA:

Preu menú 1 -100 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 11,5\ punts$$

Preu menú 101-200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 11,5\ punts$$

Preu menú + 200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 11,5\ punts$$

Suplement dietes especials

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 3\ punts$$

Mobiliari

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 2,5\ punts$$

Cambrer

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 5\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residu 1-100 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 5\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus 100-200 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 5\ punts$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus +200pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 5\ punts$$

LOT 3.3: L'oferta més econòmica, rebrà la puntuació màxima de 60 punts. La resta d'ofertes, rebran una puntuació inversament proporcional a la de l'oferta més econòmica, d'acord amb el càlcul següent:

FÓRMULA:

Preu menú 1 -100 pax

$$Punts = \frac{Oferta\ més\ econòmica}{Oferta\ que\ es\ puntua} * 11,5\ punts$$

Preu menú 101-200 pax

$$\text{Punts} = \frac{\text{Oferta més econòmica}}{\text{Oferta que es puntua}} * 11,5 \text{ punts}$$

Preu menú + 200 pax

$$\text{Punts} = \frac{\text{Oferta més econòmica}}{\text{Oferta que es puntua}} * 11,5 \text{ punts}$$

Suplement dietes especials

$$\text{Punts} = \frac{\text{Oferta més econòmica}}{\text{Oferta que es puntua}} * 4 \text{ punts}$$

Mobiliari

$$\text{Punts} = \frac{\text{Oferta més econòmica}}{\text{Oferta que es puntua}} * 2,5 \text{ punts}$$

Cambrer

$$\text{Punts} = \frac{\text{Oferta més econòmica}}{\text{Oferta que es puntua}} * 7 \text{ punts}$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residu 1-100 pax

$$\text{Punts} = \frac{\text{Oferta més econòmica}}{\text{Oferta que es puntua}} * 4 \text{ punts}$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus 100-200 pax

$$\text{Punts} = \frac{\text{Oferta més econòmica}}{\text{Oferta que es puntua}} * 4 \text{ punts}$$

Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus +200pax

$$\text{Punts} = \frac{\text{Oferta més econòmica}}{\text{Oferta que es puntua}} * 4 \text{ punts}$$

Quant a les ofertes anormals o desproporcionades, quan concorri un o dos licitadors es considera baixa temerària aquella oferta econòmica inferior en un 20% respecte del pressupost base de la licitació.

Quan concorrin tres licitadors, les que siguin inferiors en més de 10 % a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades. Això no obstant, s'exclourà per al còmput d'aquesta mitjana l'oferta de quantia més elevada quan sigui superior a més de 10 % a aquesta mitjana. En qualsevol cas, es considera desproporcionada la baixa superior a 20 %.

Quan concorrin quatre o més licitadors, les que siguin inferiors en més de 10 % a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades. Això no obstant, si entre elles hi ha ofertes que siguin superiors a aquesta mitjana en més de 10 %, es procedirà al càlcul d'una nova mitjana només amb les ofertes que no es trobin en el supòsit indicat. En tot cas, si el nombre de les restants ofertes és inferior a tres, la nova mitjana es calcula sobre les tres ofertes de menor quantia.

Altres aspecte relacionats amb la licitació i execució del contracte.

Garantia.- No es requereix garantia definitiva en l'Acord Marc ni per la contractació basada, ja que el plec ja estableix als licitadors que en fase d'execució disposin d'una assegurança de responsabilitat civil per l'explotació

Subcontractació.- S'admet subcontractació.

Protecció de dades de caràcter personal.- No es preveu que en l'execució del contracte, hagi d'accedir-se a dades de caràcter personal. Tanmateix, el plec de clàusules administratives fixa una regulació per cas d'accés incidental.

Penalitats.- Atès que es requereix un servei amb una qualitat, segon queda definit en al plec de prescripcions tècniques i en cas d'un funcionament anòmal podria ocasionar danys en la reputació de la Fundació, el plec de clàusules administratives fixa un règim de penalitats pel cas d'incompliment de clàusules com prestació deficient.

Responsable del contracte.- Per a un adequat seguiment del contractes es proposa que actui com a responsable del contracte la persona que ocupa el càrrec de Director acadèmic.

Sr. Joan Guàrdia Olmos

President
Fundació Institut de Formació Contínua
Universitat de Barcelona