

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL QUE S'HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DE LA PRESTACIÓ DE SERVEIS DE CÀTERING EN L'ACTE DEL SOPAR DE LES ÀVIES DE LA FESTA MAJOR 2024

OBJECTE DEL CONTRACTE

El present concurs té per objecte la contractació per part de l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt, en endavant Ajuntament, la prestació de serveis de càtering per a l'activitat del Sopar de les Àvies que es programa anualment en el marc de la Festa Major de Lliçà d'Amunt.

La durada d'aquest contracte serà d'un any, amb possibilitat de prorrogar-se d'any en any de forma expressa per l'òrgan de contractació, durant 3 anys (2025, 2026 i 2027), essent la duració màxima del contracte de 4 anys.

El Sopar de les Àvies consisteix en un sopar de gala per a un màxim de 500 comensals, que es porta a terme a la Plaça Catalunya de Lliçà d'Amunt. En aquest sopar, són les àvies de Lliçà d'Amunt que participen, les que elaboren una cassola per a deu persones. Aquestes cassoles conformaran el segon plat del menú del sopar. L'empresa contractada serà l'encarregada d'oferir un servei de restauració complert incorporant aquesta cassola elaborada per les àvies al menú escollit.

El Sopar de les Àvies amb inici a les 21h i finalització sobre les 00.30h, es durà a terme a l'espai públic del municipi anomenat Plaça Catalunya quan les condicions meteorològiques així ho permetin. En cas contrari, l'acte es traslladarà al Pavelló d'Esports. El dia que es celebrarà es el Dijous 5 de setembre de 2024.

L'Ajuntament proporcionarà a l'empresa contractada les connexions elèctriques necessàries en funció del material i maquinària que utilitzi durant, abans i després del servei, així com els permisos necessaris per desenvolupar l'activitat en un espai públic a l'aire lliure i contenidors de recollida selectiva suficients.

El muntatge i desmuntatge del servei s'haurà de fer entre les 9 h del dia de l'esdeveniment i les 3 h de l'endemà.

El servei de restauració haurà d'incloure:

1. Una oferta gastronòmica variada on poder escollir entre diferents opcions:
 - Una beguda tipus còctel, que s'oferirà als comensals abans de l'inici de l'activitat.
 - Un primer plat de tipus avantguardista i elaborat amb productes anomenats de km 0 i de proximitat per a tots els comensals.
 - Dos tipus de panets. Aquests hauran de ser suficients per a que els comensals puguin repetir en cas que ho demanin.
 - Aigua en ampolla de vidre, un vi negre, un vi blanc i un cava.
 - Un segon plat elaborat amb peix per a 50 comensals, que quedarà en reserva en cas d'al·lèrgies o accidents.
 - Un segon plat elaborat amb carn per a 50 comensals, que quedarà en reserva en cas d'al·lèrgies o accidents.
 - Unes postres
 - Servei de cafès i infusions
 - Gormanderia
2. El muntatge i desmuntatge de la infraestructura necessària per a la preparació i servei (annex 1)

3. El parament de taula (annex 2)

4. Un element decoratiu floral per a cada taula (annex 1)

5. Copes de cava amb serigrafia per regalar als comensals

6. Altres que completin o complementin els anteriors i que puguin millorar la qualitat i imatge de l'esdeveniment.

El servei de restauració s'haurà de dur a terme per l'empresa adjudicatària ajustat a les característiques especials de l'esdeveniment i tenint en compte les directrius marcades per la regidoria de Cultura de l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt.

L'empresa adjudicatària destinarà a la prestació del servei objecte del contracte el nombre de cuiners, cambrers i personal auxiliar necessari per a la correcta execució.

En la prestació del servei objecte del concurs es troben incloses les següents tasques:

- Selecció i compra d'aliments i matèries primeres, i la determinació de productes i quantitats adequades per a la prestació del servei contractat.
- La manipulació i cuinat dels productes alimentaris necessaris en base als plats que compondran el menú.

PRESTACIONS

La proposta haurà de detallar el servei de restauració que s'ofereix, tenint com a base la informació que es recull en el plec, amb expressió i concreció entre d'altres de les següents especificacions:

- Relació de menjars i begudes
- Quantitat i presentació
- Descripció detallada de l'organització, el personal i l'equip tècnic que s'utilitzarà en la prestació del servei
- Descripció detallada del parament (vaixel·la, cristalleria, coberts, tovalles, tovallons, fundes de cadires, centres de taula)
- Descripció detallada dels mitjans tècnics utilitzats per garantir la qualitat, temperatura del servei, neteja posterior i retirada de residus

No s'acceptarà cap oferta que tingui omissions, esmenes o errors que impedeixin de conèixer clarament el que es considera fonamental per a valorar-la.

PRESSUPOST MÀXIM DE LICITACIÓ I PREU DEL CONTRACTE

S'assenyala com a pressupost màxim la licitació total de la quantitat de 63,65 euros (IVA 10 % exclòs) per comensal, amb un preu base de licitació de 35.000,00 € (IVA inclòs) per a l'exercici 2024.

El pressupost màxim de licitació està referit a la totalitat de les despeses necessàries per a la correcta prestació del servei de restauració en els termes assenyalats en el present plec.

El preu del contracte serà el que figuri en l'oferta seleccionada. Es declara improcedent la revisió de preus.

Seràn de compte de l'adjudicatari les despeses de transport i allotjament del personal desplaçat, si s'escau.

SEGUIMENT I CONTROL DELS TREBALLS

Els treballs objecte d'aquest contracte es realitzaran sota la supervisió del regidor i la tècnica de la regidoria de Cultura.

Durant el mes de juny, l'adjudicatari oferirà un tast per a un màxim de 10 persones, on es podrà degustar la oferta gastronòmica i de bodega presentada, així com el servei de decoració i on l'Ajuntament podrà fer la tria del que compondrà el servei i el menú de l'acte.

ACREDITACIÓ DE SOLVÈNCIA TÈCNICA

Els licitadors acreditaran la seva solvència pels mitjans següents:

- Descripció de l'empresa i breu resum de la seva experiència en el sector de la restauració
- Relació de treballs executats en diverses empreses en els darrers dos anys

VALORACIÓ DE PROPOSICIONS

L'Ajuntament seleccionarà el licitador que faci la proposta més avantatjosa tenint en compte els criteris de valoració següents:

❖ Criteris automàtics (86%):

1. Organització, qualificació i experiència del personal adscrit a l'execució del contracte fins a 15 punts

La puntuació s'assignarà en funció de l'experiència contrastada del personal:

- Personal de cuina: La mitjana del personal de cuina sigui amb més de 2 anys d'experiència en serveis similars a l'objecte del contracte: 2 punts. Amb més de 4 anys: 6 punts
- Cambrers: La mitjana del personal destinat a cambrer sigui amb més de 2 anys d'experiència en serveis similars a l'objecte del contracte: 2 punts. Amb més de 4 anys: 6 punts.
- Personal auxiliar: La mitjana del personal auxiliar sigui amb més de 2 anys d'experiència en serveis similars a l'objecte del contracte: 2 punts. Amb més de 4 anys: 3 punts

2. Preu ofertat fins a 10 punts

La puntuació s'ha d'assignar en funció de les baixes que comporten les ofertes vàlidament presentades respecte al tipus de licitació, i pot suposar que no s'assigni la màxima puntuació a cap oferta.

S'assignaran 0 punts a les ofertes iguals al pressupost base de licitació, IVA exclòs.

S'assignarà la màxima puntuació a l'oferta que es trobi en algun dels supòsits següents:

- Quan concorri només un licitador, l'oferta presentada.
- Quan concorrin dos licitadors, la que sigui inferior en 20 unitats percentuals a l'oferta més elevada.
- Quan concorrin tres licitadors, la que sigui inferior en 10 unitats percentuals a la mitjana aritmètica de totes les ofertes presentades. No obstant, s'exclourà per al còmput d'aquesta mitjana l'oferta de quantia més elevada quan sigui superior en més de 10 unitats percentuals a aquesta mitjana.
- Quan concorrin quatre o més licitadors, la que sigui inferior en 10 unitats percentuals a la mitjana aritmètica de totes les ofertes. No obstant, si hi ha ofertes que siguin superiors a aquesta mitjana en més de 10 unitats percentuals, es calcularà una nova mitjana només amb les ofertes que no es trobin en aquest supòsit. En tot cas, si el nombre de les ofertes que resten és inferior a tres, la nova mitjana es calcularà sobre les tres ofertes de menor quantia.

En cas que es presenti una oferta més baixa que la calculada en qualsevol dels supòsits anteriors, se li assignarà la màxima puntuació. Si existeix més d'una oferta en la mateixa situació, s'assignarà la màxima puntuació a la més baixa de totes.

A efectes del càlcul de la màxima puntuació, en cas que es presentin individualment a la licitació empreses que pertanyin al mateix grup, en els termes establerts en l'article 42.1 del Codi de comerç, per als càlculs es tindrà en compte, únicament, l'oferta més baixa.

La resta d'ofertes es puntuaran en funció de les baixes de manera proporcional.

3. Ús d'aliment de proximitat i de temporada fins a 5 punts

S'assignaran 0 punts a les ofertes que no acreditin utilitzar productes de proximitat i de temporada, i 5 punts a les que sí ho facin. Als efectes de valorar aquest criteri els licitadors ho hauran d'acreditar mitjançant certificats de proveïdor.

❖ Criteris que depenen d'un judici de valor (14%):

1. Decoració del menjador fins a 5 punts.

En tot cas, l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt es reserva la facultat d'adjudicar el contracte a qui reuneixi, al seu entendre, les condicions més avantatjoses en relació qualitat-preu d'acord amb els criteris assenyalats o a declarar-lo desert en els termes d'allò que disposa l'article 150.3 LCSP.

Annex 1

- Taules rodones i cadires.
- Armaris escalfadors suficients per mantenir calentes les cassoles cuinades per les participants (aproximadament 60 unitats)
- Estovalles, tovallons i funda per a les cadires combinats entre si. Les propostes diverses a triar per l'Ajuntament hauran de ser diferents cada any i hauran un mínim de 3 propostes en diferents teles, colors i combinacions.
- Material de cuina necessari per desenvolupar el servei
- Centre de taula. Es presentaran un mínim de 3 propostes que inclouran flor natural i altres elements decoratius de vidre, ferro o altres materials com acompanyament.
- Números de taula
- Impressió del menú per a cada comensal

Annex 2

- Vaixella i cristalleria: copa d'aigua, copa de vi blanc, copa de vi negre, dos serveis de forquilla i ganivet, cullera i forquilla de postre, plat trinxant, plat de postre
- Material necessari per servir les cassoles cuinades per les participants
- Tassa i plat de cafè
- Gerra de llet