

Informe justificatiu per a la contractació d'un servei de càtering per als actes corporatius del CTTI

1. Dades que identifiquen l'expedient i característiques principals de la licitació:

- 1.1. Objecte:** Servei de càtering per als actes corporatius del CTTI, estructurat en dos lots: un primer que consisteix en un àpat complet per a 600 persones i un segon lot de serveis de càtering en modalitat d'aperitius i esmorzars per a diversos actes corporatius del CTTI.

La prestació del servei de càtering inclou els aspectes següents:

- La preparació i la col·locació dels àpats i begudes, així com la retirada dels elements restants.
- La preparació, la col·locació i la retirada del mobiliari i estris necessaris (safates, vaixel·la, coberts, cristalleria, taules, cadires, estovalles i tovallons, 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 càtering.

1.2. Lots: Aquesta licitació s'estructura en 2 lots

Lot 1 – ÀPAT COMPLET PER A 600 PERSONES. Inclou la preparació i servei d'un àpat complet per a 600 persones, el muntatge dels elements de mobiliari necessaris per a la prestació del servei i l'adequada gestió dels residus.

Lot 2 – SERVEI DE CÀTERING PER A ACTES CORPORATIUS. Consisteix en el servei de càtering d'aperitius i esmorzars en diversos actes on sigui sol·licitat. Inclou també el muntatge dels elements de mobiliari necessaris per a la prestació del servei i l'adequada gestió dels residus.

Aquest lot està reservat a la participació de Centres Especial de Treball d'Iniciativa Social i a empreses d'inserció.

- 1.3. CPV:** 55100000-1 - Serveis d'hostaleria, d'acord amb la nomenclatura de Vocabulari Comú de Contractació Pública.

Aquest codi de CPV dona resposta als diferents serveis a prestar, descrits al Plec de Prescripcions Tècniques Particulars.

- 1.4. Durada del contracte:** La durada del contracte serà de 4 mesos, a partir de la formalització del contracte sense possibilitat de pròrroga ni modificacions.

2. Necessitat de la contractació

L'Àrea de Relacions Institucionals i Comunicació del CTTI és l'àrea encarregada de l'organització dels actes corporatius i esdeveniments que es realitzen en el CTTI, tasques que inclouen la contractació de serveis personals i materials per a l'organització dels esmentats actes. Els actes corporatius i esdeveniments que es realitzen en el CTTI es porten a terme per a la realització de trobades corporatives per millorar la pertinença i les relacions entre els treballadors, actes amb el sector per compartir coneixement i reptes, o bé altres tipus d'actes com presentacions o conferències.

La contractació de serveis de càtering per a diferents tipus d'actes i esdeveniments s'emmarquen en el desenvolupament d'aquestes funcions, amb la finalitat d'oferir una experiència gastronòmica positiva i fomentar la relació social entre els assistents.

3. Justificació de la insuficiència de mitjans:

Atesa la naturalesa del contracte el CTTI no pot prestar aquesta tipologia de serveis, donat que aquest ha de ser prestat per una empresa que estigui especialitzada en la prestació de serveis d'hostaleria i restauració. Per aquest motiu el CTTI no preveu incorporar mitjans humans i tècnics per donar cobertura a aquests serveis durant el termini d'execució de la present licitació.

4. Dades econòmiques

Valor estimat del contracte i pressupost base de licitació

El **valor estimat del contracte** és de 59.905,00 euros IVA exclòs, i és igual al pressupost base licitació sense IVA, atès que no es preveuen pròrrogues ni modificacions.

L'import de valor estimat del contracte es distribueix segons els lots següents en:

Lots	Import base licitació	Import màxim modificacions previstes	Import pròrroga	Valor estimat de contracte
Lot 1	52.896,00 €	-	-	52.896,00 €
Lot 2	7.009,00 €	-	-	7.009,00 €
TOTAL	59.905,00 €	-	-	59.905,00 €

El **pressupost base** de licitació és de 72.485,05 euros IVA inclòs, corresponent a 59.905,00 euros de base imposable i 12.580,05 euros de partida d'IVA (21%).

Pressupost base de licitació:	Import sense IVA	Import IVA	Import Total, IVA inclòs
Lot 1 (àpat complet per a 600 persones)	52.896,00 €	11.108,16 €	64.004,16 €
Lot 2 (servei de càtering per a actes corporatius)	7.009,00 €	1.471,89 €	8.480,89 €
Total Lots	59.905,00 €	12.580,05 €	72.485,05 €

D'acord amb la justificació del preu que consta a l'annex *Justificació del preu*, es determina el pressupost base de licitació que es distribueix de la manera següent:

- Prestació del Lot 1 de servei de càtering d'un àpat complet per a 600 persones, determinada a tant alçat per import de 52.905,00 € (IVA exclòs).
- Prestació del Lot 2 de servei de càtering d'aperitius i esmorzars, determinada per preus unitaris per import màxim de 7.009,00 € (IVA exclòs), d'acord amb els següent preus unitaris i estimació de consum:

Concepte	Preu unitari	Estimació de comensals	Estimació d'actes	Preu estimat
Esmorzar o berenar	19,84 €	30	1	595,20 €
Copa de benvinguda	22,04 €	70	2	3.085,60 €
Piscolabis	33,06 €	50	1	1.653,00 €
Refrigeri complet	41,88 €	40	1	1.675,20 €
TOTAL				7.009,00 €

L'import màxim dels serveis amb preus unitaris és la quantia màxima de despesa que l'Administració contractant destinarà a satisfer la prestació, la qual es podrà exhaurir o no en funció de les necessitats reals, sense que es garanteixi cap volum mínim de despesa.

Determinació de preus: A tant alçat Preu unitaris Mixta

Expedient pluriennal: Sí No

Partida pressupostària

Codi Actuació	DFC0005
Codi Servei	FF030

Desglossament de la partida de pressupost (importos sense IVA):

Lot	2024	Totals
Lot 1	52.896,00 €	52.896,00 €
Lot 2	7.009,00 €	7.009,00 €
Total Lots	59.905,00 €	59.905,00 €

Cofinançament (fons europeus, altres subvencions, etc.): Sí No

4. Justificació del procediment per adjudicar:

La present licitació es tramitarà mitjançant un procediment obert simplificat abreujat, regulat per l'article 159.6 de la LCSP, atès que el VEC és inferior a 60.000,00 euros.

5. Criteris de solvència

Solvència econòmica

El patrimoni net de la companyia al tancament del darrer exercici econòmic per al qual estigui vençuda l'obligació d'aprovació de comptes anuals, haurà de ser d'almenys el 20% del valor estimat del contracte.

Aquesta exigència ve motivada per acreditar la solvència del licitador i que la seva situació financera és suficientment fiable per al desenvolupament de l'objecte del contracte.

Solvència tècnica

Les empreses hauran d'acreditar la realització d'un mínim de serveis que corresponguin a la prestació de càtering, amb clients públics o privats, en el transcurs dels últims tres anys.

Per al Lot 1:

Les empreses hauran de complir amb les següents condicions:

Fins a tres serveis la suma dels quals es igual o superior a 150.000,00 euros.

A més, l'empresa haurà d'acreditar que treballa recurrentment amb productes de proximitat i ecològics que oferiran en aquest servei.

Pel que fa als productes de proximitat, l'empresa adjudicatària haurà d'aportar com a mínim 4 declaracions d'empreses proveïdores diferents amb les quals hagi treballat durant

els 12 mesos anteriors a la publicació de la present licitació per acreditar que són proveïdors habituals de productes de proximitat. En les declaracions hi haurà d'aparèixer la relació de productes que l'empresa proveeix a l'empresa adjudicatària. En l'Annex II s'estableix el model d'aquesta declaració.

D'altra banda, l'empresa haurà d'acreditar que treballa habitualment amb cellers de vins que produeixen vins ecològics. En aquest sentit, s'haurà d'aportar com a mínim 3 declaracions de cellers amb els quals hagin tingut relació contractual durant els 12 mesos anteriors a la data de publicació de la present licitació. La declaració haurà d'adjuntar el Certificat conforme a l'article 35, apartat 1, del Reglament (UE) 2018/848 sobre producció ecològica i etiquetat de productes ecològics, que emet el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). En l'Annex III s'estableix el model d'aquesta declaració.

Per al Lot 2:

Les empreses hauran de complir amb la següents condició:

Fins a tres serveis la suma dels quals es igual o superior a 5.000,00 euros.

En el cas de les UTE's, es podran sumar els treballs realitzats individualment per cada empresa. Aquesta relació és evidència de que el licitador té els coneixements suficients per a desenvolupar el contracte.

6. Criteris d'adjudicació

De conformitat amb l'article 145.1 de la LCSP i atenent a l'objecte del contracte de referència, s'estableixen els criteris d'adjudicació amb una puntuació màxima de 100 punts i distribuïts de la forma següent:

Lot 1: ÀPAT COMPLET PER A 600 PERSONES

Criteri	Punt. màxima
Preu	40,00
Producte de KM0	25,00
Cambrer addicional	10,00
Acords amb fundacions o organitzacions sense ànim de lucre per tal de donar valor al menjar sobrant	10,00
Disposar d'un obrador de pastisseria propi	10,00
Reducció del temps mínim d'antelació per comunicar la data del servei	5,00
Total	100,00

6.1.1. Criteri: Preu (fins a 40,00 punts)

Pauta de valoració:

P_v : Puntuació de l'oferta a valorar.

P: Punts criteri econòmic

O_m : Millor oferta

O_v : Oferta a valorar

IL: Import de licitació

V_p = Valor de ponderació

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{V_p} \right) \right] \times P$$

V_p = fórmula amb valor de ponderació 1.

Justificació: en aplicació de la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica aprovada per la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya.

No es valoraran ofertes econòmiques amb una rebaixa superior al 10% respecte al pressupost base de licitació (sense IVA). Les ofertes econòmiques que superin aquesta rebaixa no seran valorades i per tant la valoració serà 0 punts en el criteri corresponent.

Aquesta limitació (llindar de sàcietat) ve motivada per vetllar per la millor qualitat-preu en la licitació desincentivant la presentació d'ofertes mediocres en els criteris de valoració qualitatius que obtenen excel·lents puntuacions a causa de la minoració excessiva dels preus oferts, considerant que tots els imports oferts que superin el llindar de sàcietat establert, en aquest cas del 10%, no compleixen amb la qualitat mínima esperada.

6.1.2. Criteri: Per cada producte de proximitat (km0) (fins a 25,00 punts)

Justificació: aquest criteri s'estableix amb l'objectiu d'oferir un producte de qualitat i de proximitat, que contribueixi a la reducció de l'impacte mediambiental per sobre de l'establert.

Pauta de valoració: es concedirà 5,00 punts per cada producte de proximitat addicional als mínims requerits, fins a un màxim de 5 productes. Es valorarà a través de la relació de productes de proximitat que s'han establert com a requisit al plec tècnic a més dels productes addicionals. Per a cada producte s'ha d'indicar el nom del producte, en quin plat del menú es proposa utilitzar, l'origen i el proveïdor que el subministra. Es considera producte de proximitat quan ha estat produït en l'àmbit territorial de Catalunya.

6.1.3. Criteri: Per cada cambrer addicional (màxim 10,00 punts)

Justificació: es valora que la ràtio de comensals per cada cambrer sigui més baixa per tal d'oferir un servei més àgil i de qualitat.

Pauta de valoració: es concedirà 2,00 punts per a cada cambrer addicional respecte als requerits en el Plec de Prescripcions Tècniques, fins a un màxim de 5 cambrers.

6.1.4. Criteri: *Per cada acord que l'empresa tingui amb fundacions o organitzacions sense ànim de lucre per tal de donar valor al menjar sobrant (màxim 10,00 punts)*

Justificació: aquest criteri s'estableix per fomentar la responsabilitat social entre les empreses i garantir que l'excedent s'aprofita i retorna a la societat.

Pauta de valoració: es concedirà 5,00 punts per cada acord que l'empresa tingui amb fundacions o organitzacions sense ànim de lucre per tal de donar valor al menjar sobrant, amb un màxim de dos acords. L'empresa licitadora haurà d'aportar els documents que acreditin l'acord amb aquestes organitzacions, on haurà d'aparèixer l'objecte de l'acord que haurà d'estar relacionat amb la gestió de l'excedent dels aliments. Aquests documents hauran d'estar signats amb una data anterior a la publicació d'aquesta licitació.

6.1.5. Criteri: *Disposar d'un obrador de pastisseria propi (màxim 10,00 punts)*

Justificació: aquest criteri s'estableix amb l'objectiu d'oferir un producte de major qualitat i elaborat artesanalment.

Pauta de valoració: es concedirà 10,00 punts si l'empresa licitadora pot acreditar que disposa d'un obrador de pastisseria propi. Per acreditar-ho, l'empresa haurà d'estar registrada al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) amb l'activitat 0110 | *Fabricació de productes de pastisseria, confiteria, brioixeria i rebosteria*; o al *Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)* amb l'activitat *Fabricación o Elaboración o Transformación - Productos de pastelería, confitería, bollería y repostería* i aportarà la corresponent acreditació del Registre.

6.1.7. Criteri: *Reducció del temps mínim d'antelació per comunicar la data del servei (màxim 5,00 punts)*

Justificació: atès que els esdeveniments que s'organitzen en la institució es coneixen amb poc temps d'antelació, és positiu que el període necessari d'actuació des de que es fixa la data definitiva per a la prestació del servei fins el dia de la pròpia prestació per part de l'empresa sigui breu i àgil. Es podrà reduir fins a un màxim de 5 dies.

Pauta de valoració: 1,00 punt per cada dia de reducció.

Lot 2: SERVEI DE CÀTERING PER A ACTES CORPORATIUS

Criteri	Punt. màxima
Preu	40,00
Per cada producte de KM0	15,00
Per cada cambrer addicional	15,00
Temps de resposta des de la comanda fins el servei	10,00
Acords amb fundacions o organitzacions sense ànim de lucre per tal de donar valor al menjar sobrant	10,00
Per cada peça addicional	10,00
Total	100,00

6.2.1. Criteri: Preu (fins a 40,00 punts)

Pauta de valoració: S'aplicarà la següent fórmula a l'import total de l'oferta econòmica.

P_v : Puntuació de l'oferta a valorar.

P : Punts criteri econòmic

O_m : Millor oferta

O_v : Oferta a valorar

IL : Import de licitació

V_p = Valor de ponderació

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{V_p} \right) \right] \times P$$

V_p = fórmula amb valor de ponderació 1.

Justificació: en aplicació de la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica aprovada per la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya.

No es valoraran ofertes econòmiques amb una rebaixa superior al 10% respecte al pressupost base de licitació (sense IVA). Les ofertes econòmiques que superin aquesta rebaixa no seran valorades i per tant la valoració serà 0 punts en el criteri corresponent.

Aquesta limitació (llindar de sàcietat) ve motivada per vetllar per la millor qualitat-preu en la licitació desincentivant la presentació d'ofertes mediocres en els criteris de valoració qualitatiu que obtenen excel·lents puntuacions a causa de la minoració excessiva dels preus

oferts, considerant que tots els imports oferts que superin el límit de societat establert, en aquest cas del 10%, no compleixen amb la qualitat mínima esperada.

6.2.2. Criteri: *Per cada producte de proximitat (KMO). (fins a 15,00 punts)*

Justificació: aquest criteri s'estableix amb l'objectiu d'oferir un producte de qualitat i de proximitat, que contribueixi a la reducció de l'impacte mediambiental per sobre de l'establert.

Pauta de valoració: es concedirà 5,00 punts per cada producte de proximitat addicional al requerit, fins a un màxim de 3 productes. Es valorarà a través d'un llistat on apareixerà la relació de productes de proximitat que s'han establert com a requisit al plec tècnic a més dels productes addicionals. Per a cada producte s'ha d'indicar el nom del producte, en quin plat del menú es proposa utilitzar, l'origen i el proveïdor que el subministra. Es considera producte de proximitat quan ha estat produït en l'àmbit territorial de Catalunya.

6.2.3. Criteri: *Per cada cambrer addicional (màxim 15,00 punts)*

Justificació: es valora que la ràtio de comensals per cada cambrer sigui més baixa per tal d'oferir un servei més àgil i de qualitat.

Pauta de valoració: es concedirà 3,00 punts per a cada cambrer addicional respecte als requerits en el Plec de Prescripcions Tècniques per als actes amb més de 250 assistents.

6.2.4. Criteri: *Temps de resposta des de la comanda fins el servei (màxim 10,00 punts)*

Justificació: atès que els esdeveniments que s'organitzen en la institució es coneixen amb poc temps d'antelació, és positiu que el període necessari d'actuació des de que es fa la comanda fins que es presta el servei per part de l'empresa adjudicatària sigui breu i àgil.

Pauta de valoració: 2,00 punts per cada dia de reducció fins a un màxim de 10,00 punts.

6.2.5. Criteri: *Per cada acord que l'empresa tingui amb fundacions o organitzacions sense ànim de lucre per tal de donar valor al menjar sobrant (màxim 10,00 punts)*

Justificació: aquest criteri s'estableix per fomentar la responsabilitat social entre les empreses i garantir que l'excedent s'aprofita i retorna a la societat.

Pauta de valoració: es concedirà 5,00 punts per cada acord que l'empresa tingui amb fundacions o organitzacions sense ànim de lucre per tal de donar valor al menjar sobrant. L'empresa licitadora haurà d'aportat els documents que acreditin l'acord amb aquestes organitzacions, on haurà d'aparèixer l'objecte de l'acord que haurà d'estar relacionat amb la

gestió de l'excedent dels aliments. Aquests documents hauran d'estar signats amb una data anterior a la publicació d'aquesta licitació.

6.2.6. Criteri: *5,00 punts per cada peça addicional en tots els serveis següents: esmorzar o berenar, pisolabis, i refrigeri complet (màxim 10,00 punts)*

Justificació: es valora que l'oferta gastronòmica sigui variada i extensa amb la finalitat de millorar l'experiència dels assistents a l'acte.

Pauta de valoració: es concedirà 5,00 punts per cada peça addicional en els serveis següents: esmorzar o berenar, pisolabis, i refrigeri complet, respecte als requisits establerts al Plec de Prescripcions Tècniques. En el servei de pisolabis aplica als aperitius freds. És a dir, s'obtingran 5 punts quan s'afegeixi una peça al servei d'esmorzar o berenar, una peça al pisolabis i una peça al refrigeri complet. Si no s'afegeix la peça a tots els serveis esmentats no s'assignarà puntuació.

7. Condicions especials d'execució:

Pla de reciclatge

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar un Pla de reciclatge i tractament de residus per tal de fer una gestió el més sostenible possible dels residus que es generin de la prestació del servei.

En aquest sentit, la vaixela i cobrateria haurà de ser reutilitzable o compostable segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.

Aquesta condició té el caràcter d'obligació essencial del contracte i els seu incompliment podrà ser causa de resolució contractual.

8. Obligacions essencials del contracte:

Les condicions especials d'execució de caràcter socialment responsable establertes en l'apartat anterior.

9. Subcontractació:

El licitador podrà subcontractar a terceres empreses la prestació de les activitats del servei, exceptuant les associades al rol del director tècnic de l'empresa contractista.

L'excepció de no permetre subcontractar l'esmentat rol està motivada per la necessitat d'assegurar que les seves activitats es troben en mans de l'empresa adjudicatària, responsable de garantir la correcta execució del servei, ja que són les activitats més crítiques

i que repercuteixen de forma notable en el desenvolupament satisfactori del servei. Per tant, ha de ser responsabilitat directa de l'empresa adjudicatària.

La subcontractació es limita a un màxim d'un (1) nivell.

Aquesta limitació està motivada per considerar que establir més d'un nivell de subcontractació pot comportar unes condicions econòmiques i laborals desfavorables per a les empreses subcontractades.

D'acord amb allò que s'ha exposat,

PROPOSO

Que s'iniciï la contractació administrativa per a la prestació del servei de càtering per als actes corporatius del CTTI, a càrrec del pressupost de l'any 2024 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 L'Hospitalet de Llobregat.

Georgina Rosas Garcia
Directora executiva d'Estratègia Corporativa

ANNEX. JUSTIFICACIÓ DEL PREU

Per calcular el pressupost del servei s'ha realitzat una estimació econòmica de les diverses casuístiques que es preveuen i el servei que se sol·licitarà en cada cas.

Lot 1

En aquest sentit, el preu del Lot 1 està determinat a tant alçat. S'agafa com a referència el preu de l'expedient PR-2023-11, de Servei de càtering dels actes protocol·laris i/o institucionals organitzats per les unitats de protocol del Departament de la Presidència de la Generalitat de Catalunya.

Per a la prestació d'aquest servei s'agafa com a referència la tipologia de càtering de recepció asseguts. Tot i que el format de l'àpat serà a peu dret, es considera que la ràtio de cambrers i el contingut mínim a servir del menú és de característiques molt similars a la tipologia de càtering indicada.

D'acord amb l'establert a l'article 100.2 de la LCSP, el pressupost base de licitació pels serveis professionals de desenvolupament es fixa un cop determinats els costos directes, indirectes i benefici industrial, d'acord amb la distribució de la taula següent, resultant un import base de licitació pels serveis determinat a tant alçat de **52.896,00** euros (sense IVA):

Concepte	Import	Observacions
Costos Directes		
Costos de personal i productes	40.465,44 €	75%
Altres costos directes	4.496,16 €	10%
TOTAL COSTOS DIRECTES	44.961,60 €	
Costos Indirectes		
Despeses Generals	2.644,80 €	5%
TOTAL COSTOS INDIRECTES	2.644,80 €	
SUBTOTAL COSTOSDIR + INDIR	47.961,60 €	
Benefici Industrial		
Benefici industrial	5.289,60 €	10%
Pressupost base de licitació sense IVA	52.896,00 €	
TOTAL amb IVA	60.004,42 €	Pressupost base + 21% d'IVA

Lot 2

El preu dels serveis inclosos en el Lot 2 es determinen mitjançant preus unitaris. Per a l'estimació dels preus s'han agafat de referència els preus que apareixen a l'expedient PR-2023-11, de Servei de càtering dels actes protocol·laris i/o institucionals organitzats per les unitats de protocol del Departament de la Presidència de la Generalitat de Catalunya i s'ha fet

una estimació dels actes i comensals en funció de la projecció d'activitat d'esdeveniment del CTTI.

Concepte	Preu unitari	Estimació de comensals	Estimació d'actes	Preu estimat
Esmorzar o berenar	19,84 €	30	1	595,20 €
Copa de benvinguda	22,04 €	70	2	3.085,60 €
Piscolabis	33,06 €	50	1	1.653,00 €
Refrigeri complet	41,88 €	40	1	1.675,20 €
TOTAL				7.009,00 €

D'acord amb la resolució 739/2019 del TACRC, la desagregació dels costos de personal 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.

Càlcul de l'import base de licitació

Per calcular l'import base de licitació se sumarà el càlcul realitzat a tant alçat per al Lot 1 i l'estimació realitzada per mitjà dels preus unitaris del Lot 2.

Concepte	Mètode de càlcul	Preu
Lot 1	A tant alçat	52.896,00
Lot 2	Preus unitaris	7.009,00
TOTAL		59.905,00 €

ANNEX II. Model de declaració de proveïdor habitual de productes de proximitat per a l'empresa adjudicatària

Nom de l'empresa:

--

Dades fiscals de l'empresa:

--

[Nom i cognoms de la persona responsable de l'empresa], [posició de la persona responsable en l'organigrama], declaro que l'empresa [nom de l'empresa proveïdora] ha proveït en els 12 mesos anteriors de la signatura d'aquest document de la següent relació de productes a l'empresa de càtering [nom de l'empresa adjudicatària] els quals són productes de proximitat que han estat produïts en l'àmbit territorial de Catalunya.

Relació de productes:

Nom del producte	Origen

_____, __ de _____ de 2024

Signat:

Nom i cognoms:

NIF:

ANNEX III. Model de declaració de proveïdor de vins ecològics per a l'empresa adjudicatària

Nom de l'empresa:

Dades fiscals de l'empresa:

[Nom i cognoms de la persona responsable de l'empresa], [posició de la persona responsable en l'organigrama], declaro que l'empresa [nom de l'empresa proveïdora] ha proveït en els 12 mesos anteriors de la signatura d'aquest document de vins ecològics a [nom de l'empresa adjudicatària], i per acreditar-ho adjunto el Certificat conforme a l'article 35, apartat 1, del Reglament (UE) 2018/848 sobre producció ecològica i etiquetat de productes ecològics, que emet el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

_____, __ de _____ de 2024

Signat:

Nom i cognoms:

NIF: