

LC/MS/MJT Exp. 2024/0004057

A les 12 hores i 15 minuts del dia 17 de juliol de 2024, es constitueix convocats en legal forma els seus membres, la Mesa de Contractació de Serveis Generals i Sector Públic, de forma telemàtica. Restava presidida pel Sr. Carles Barnés Garcia, director de la Direcció de Serveis de Compra Pública de la Diputació de Barcelona i pels vocals Sra. Isidra Guardiola i Salinas, com a delegada de la secretària general, Sra. Marta Gómez Acín, com a delegada de l'interventor general, per la Sra. Maria José Fajardo García, gerent i per la secretària de la Mesa Sra. M. Dolores Carmona Fernández. Es constitueix la present Mesa, amb l'objecte de procedir a la valoració de l'oferta anormalment baixa i proposta d'adjudicació, mitjançant procediment obert, amb varis criteris d'adjudicació corresponent al "**Servei de Bar-Restaurant al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona**", tot això de conformitat amb allò que disposen en els articles del 145 al 151, 157 i 326 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP).

La secretària de la Mesa dóna compte als membres de la Mesa que, un cop efectuada la comprovació de les ofertes anormalment baixes, es va observar que l'oferta de l'empresa **SINGULARIS CATERING DE AUTOR, SLU** es trobava incursa en presumpció d'anormalitat. Requerida aquesta empresa per la seva justificació, se li va donar audiència, la qual va aportar la documentació tècnica que es va trametre al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, per la seva valoració.

S'aporta a la Mesa de Contractació de Serveis Generals i Sector Públic l'informe tècnic de la valoració de les ofertes anormalment baixes i proposta d'adjudicació emès pel Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, la part del qual interessa diu el següent:

(...)

Informe de valoració d'oferta incursa en presumpció d'anormalitat i d'adjudicació del procediment obert amb pluralitat de criteris d'adjudicació relatiu a la contractació de la concessió del servei no públic de Bar-Restaurant al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, aprovat per acord del Consell General del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, en sessió ordinària de 12 de març de 2024 (*núm. registre 1/2024*).

En el mateix acord es va fixar que el concessionari haurà d'abonar al Consorci un cànon mínim fix mensual de 835,00€, més 175,35€ en concepte de 21% d'IVA, per la utilització dels espais del recinte del Consorci destinats al Bar-Restaurant, i un cànon mínim variable anual del 15% sobre el resultat positiu anual del servei (*si s'obté beneficis en el compte de resultats*), que podran ser millorats com a criteris d'adjudicació avaluable de forma automàtica.

En data 2 de maig de 2024 la Mesa de Contractació de Serveis Generals i Sector Públic va procedir a l'obertura del **SOBRE B**, corresponent a la documentació tècnica acreditativa dels criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor i en data 6 de juny de 2024, es va donar lectura a l'informe de valoració d'aquests criteris, la part del qual interessa es transcriu a continuació:

“Un cop feta la valoració de les empreses presentades a la present licitació pública d'acord amb els criteris d'adjudicació basats en judicis de valor, es reproduïx el quadre de puntuació pels apartats valorats i que són els següents:

EMPRESA	CRITERIS DE JUDICI DE VALOR			PUNTUACIÓ
	MEMÒRIA TÈCNICA SOBRE LA METODOLOGIA I EL PLA PER EXPLOTAR EL SERVEI DE BAR-RESTAURANT			
	Proposta de presentació d'una proposta metodològica de planificació operativa del servei	Proposta d'oferta gastronòmica	Proposta d'inversió per a la millora de les instal·lacions	
BALOT HOSTELERIA, SL	5,40	5,00	6,00	16,40
SAM KARIN	5,20	5,00	7,00	17,20
SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU	7,00	5,00	10,00	22,00
NORAI RAVAL SCCL	3,40	5,00	4,00	12,40
EUREST CATALUNYA, S.L.U	5,20	5,00	9,00	19,20
BRONZO GASTRONÒMIC, SLU	1,20	2,00	4,00	7,20

En la mateixa data la Mesa de contractació de Serveis Generals i Sector Públic va procedir a l'obertura del **SOBRE C** de les empreses admeses, corresponent als criteris avaluable de forma automàtica a tenir en compte a l'hora de considerar quina és la proposició més avantatjosa els quals, d'acord amb els Plecs de Clàusules Administratives particulars (PCAP) que regeixen aquesta contractació, són els que tot seguit s'indiquen:

Criteris avaluable de forma automàtica (70 %)

- **Criteri 2: Millora (augment) en el Cànon fix mensual.....fins a 20 punts**

S'assignaran 0 punts a les ofertes iguals al cànon fix mínim mensual i la màxima puntuació al cànon més elevat, puntuant-se la resta d'ofertes de forma proporcional en funció dels augments.

- **Criteri 3: Millora (augment) en el percentatge de Cànon variable anual.....fins a 20 punts**

S'assignaran 0 punts a les ofertes iguals al percentatge de cànon variable mínim anual (15%) i la màxima puntuació al cànon més elevat, puntuant-se la resta d'ofertes de forma proporcional en funció dels augments.

- **Criteri 4: Disminució en els preus dels menús del servei de bar-restaurant.....fins a 10 punts**

S'assignaran 0 punts a les ofertes iguals al preu de licitació, la màxima puntuació a l'oferta més baixa i la resta de d'ofertes de forma proporcional en funció de les baixes.

Sistema per calcular l'oferta del licitador i el preu de licitació:
--

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Oferta del licitador: es farà el sumatori del preus dels menú (<i>ordinari i executiu</i>) i del preu del mig menú oferts pel licitador, IVA exclòs. El resultat de la suma és l'oferta del licitador.• Preu de licitació: es farà el sumatori del preu màxim de licitació del menú (<i>ordinari i executiu</i>) i del preu màxim de licitació del mig menú IVA exclòs. El resultat de la suma és el preu de licitació. |
|--|

- **Criteri 5: Per l'oferta de productes de comerç de proximitat**..... Fins a 10 punts.**

L'oferta haurà de detallar la identificació i nombre de productes. Es donarà la màxima puntuació a l'oferta que presenti un mínim de 10 productes. S'atorgarà 1 punt per a cada producte ofert. S'assignaran 0 punts als licitadors que no ofereixin cap producte de proximitat.

***Per definició, el producte de comerç de proximitat és el producte que ha estat cultivat o produït a prop d'on es consumeix. Són tots aquells aliments que han estat produïts en un radi no superior als 100 quilòmetres, en aquest cas, de l'adreça social del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona (Avinguda de les Drassanes, s/n de Barcelona on està ubicat el Bar-Restaurant, a excepció de l'oli, el vi i el peix que es consideraran de proximitat tots els que provinquin del conjunt de Catalunya.*

Es tindran en compte tots els productes frescos i elaborats.

- *En el cas de les fruites, hortalisses, verdures i productes del bosc, es considerarà com a origen el lloc de cultiu o recol·lecció.*
- *Pel que fa a la carn, es considerarà com a origen l'escorxador.*
- *Pel que fa al peix es considerarà com a origen la llotja.*
- *En el cas de les begudes i productes elaborats es considerarà com a origen el lloc d'elaboració.*

- **Criteri 6: Compromís d'utilització de productes de comerç just (cafè, sucre, cacau,...)..... Fins a 10 punts**

Es valorarà amb 2 punts per cada producte amb un màxim 5 productes, siguin obligatoris o afegits. L'oferta haurà de detallar i identificar les productes

S'assignaran 0 punts a les ofertes sense cap producte de comerç just ofert.

El Consorci comprovarà el compliment d'aquesta millora durant el període de vigència del contracte. S'haurà d'acreditar que el producte ha estat elaborat per alguna organització membre de l'Organització Mundial del Comerç Just (WFTO), o bé que compta amb alguna de les certificacions que atorguen segells de garantia de Comerç Just, com Fairtrade Internacional ECOCERT, Comercio Justo, FUNDEPP, IMO-Fair for Life Naturland, o equivalent.

En tot cas, el Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona 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.

En data 19 de juny de 2024 la Mesa de Contractació de Serveis Generals i Sector Públic va procedir a la lectura de l'informe d'adjudicació i proposta d'adjudicació de la contractació relativa al procediment obert amb més d'un criteri d'adjudicació corresponent a la contractació de la "concessió del servei no públic de Bar-Restaurant al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona", la part del qual interessa es transcriu a continuació:

"
(...)"

El resum de la puntuació obtinguda per les empreses i la seva classificació per ordre decreixent és la següent:

EMPRESSES	Criteri 1	Criteri 2		Criteri 3		Criteri 4		Criteri 5	Criteri 6	TOTAL PUNTS	Ordre	Altres criteris diferents del preu
	Criteris JV	Millora (augment) en el Cànon fix mensual	Punts	Millora (augment) en el percentatge de Cànon variable anual	Punts	Disminució en els preus dels menús del servei de bar-restaurant	Punts	Per l'oferta de productes de comerç de proximitat	Compromís d'utilització de productes de comerç just (café, sucre, cacau,...)			
SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU	22,00	3.000,00	18,46	70,00	14,74	45,00	9,07	10,00	10,00	84,27	1	65,81
EUREST CATALUNYA,S.L.U.	19,20	3.250,00	20,00	30,10	6,34	42,98	9,50	10,00	10,00	75,04	2	55,04
Sam Karin	17,20	2.600,00	16,00	28,00	5,89	40,82	10,00	10,00	10,00	69,09	3	53,09
Norai Raval sccl	12,40	1.000,00	6,15	95,00	20,00	44,00	9,28	10,00	10,00	67,83	4	61,68
BALOT HOSTELERIA, SL	16,40	1.580,00	9,72	25,00	5,26	44,09	9,26	10,00	10,00	60,64	5	50,92
BRONZO GASTRONÒMIC,SLU	7,20	3.000,00	18,46	20,00	4,21	44,20	9,24	7,00	0,00	46,11	6	27,65

Criteri 4: Disminució en els preus dels menús del servei de bar-restaurant

	Preu màxim menú	SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU	EUREST CATALUNYA,S.L.U.	Sam Karin	Norai Raval sccl	BALOT HOSTELERIA, SL	BRONZO GASTRONÒMIC,SLU
Menú ordinari	14,55 €	14,00	13,99	13,55	13,36	13,18	12,60
Menú executiu	25,45 €	22,00	19,90	18,18	22,00	22,73	22,50
Mig menú	9,10 €	9,00	9,09	9,09	8,64	8,18	9,10
	49,10 €	45,00	42,98	40,82	44,00	44,09	44,20

La clàusula 1.15 del PCAP estableix:

“Per determinar que una proposició no pot ser complerta per ser anormalment baixa, es consideraran globalment els criteris objectius fixats contrastats amb l’oferta presentada, d’acord amb els paràmetres objectius per a cadascun dels criteris següents:

S’hauran de complir, de forma acumulativa, les condicions següents:

- **Criteri cànon fix ofert (criteri 2):** *Que ofereixin un cànon fix superior en 90% del mínim establert com a cànon fix mínim mensual exigít.*
- **Resta de criteris (criteri 1, 3, 4, 5 i 6):** *les proposicions que obtinguin una puntuació igual o superior a **65 punts** en els criteris de valoració que no fan referència al preu ofert. Es consideraran anormalment baixes les proposicions en les que concorrin les dues circumstàncies anteriors.*

Un cop realitzat el tràmit d'audiència, es declararà el caràcter anormal de les ofertes, si escau.”

En aquest sentit, respecte del criteri cànon fix ofert (criteri 2):

Que ofereixin un cànon fix superior en 90% del mínim establert com a cànon fix mínim mensual exigít.

Cal prendre com valor el 90% del criteri preu referit al cànon fix mensual exigít (90% de 835,00€). És a dir, aquelles ofertes que igualin o superin l'import de 1.586,50 € (cànon fix mensual), es trobarien en situació anormal respecte d'aquest paràmetre.

Tot i que, per considerar que una oferta es troba incursa en presumpció d'anormalitat, cal acomplir de forma acumulativa aquest paràmetre i alhora que la resta de criteris **(criteri 1, 3, 4, 5 i 6)**: de les proposicions presentades obtinguin una puntuació igual o superior a **65 punts** en els criteris de valoració que no fan referència al preu ofert. Així, doncs, es consideraran anormalment baixes les proposicions en les que concorrin les dues circumstàncies anteriors.

En aquest sentit, i que s'acompleixin els dos paràmetres esmentats, només es troba una oferta: la proposició presentada per **SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU**.

Per tot això, d'acord amb la clàusula 1.15 del PCAP l'oferta de l'empresa **SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU** es troba incursa en presumpció d'anormalitat tal i com preveu l'article 149 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, acorda concedir audiència a l'esmentada empresa perquè en el termini de 10 dies hàbils justifiqui la valoració de l'oferta i concreti les condicions de la mateixa.

(...)”

A la vista del resultat de les ofertes, la Mesa aprecia que l'oferta de l'empresa **SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU**, es troba incursa en presumpció

d'anormalitat d'acord amb la clàusula 1.15 del PCAP, per tant, tal i com preveu l'article 149 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, acorda concedir audiència a l'esmentada empresa perquè en el termini de 10 dies hàbils justifiqui la valoració de l'oferta i concreti les condicions de la mateixa.

L'empresa requerida va presentar dins de termini la justificació demanada, ratificant la seva oferta econòmica i aportant les següents explicacions sobre les condicions de la mateixa.

L'empresa SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU argumenta el següent:

- a) En primer lloc, l'empresa argumenta que els càlculs de costos realitzats són estimats aplicant el principi de prudència per a la vigència inicial del contracte i la possible pròrroga, aplicant els increments corresponents a l'IPC(3%) o increments del conveni col·lectiu d'aplicació (2,5% anual).
- b) Que l'empresa ostenta una posició de lideratge en el sector d'oci/restauració, tant a nivell estatal com en Catalunya, en concret en Barcelona, que li dona un avantatge competitiu a la resta de competència. Així, argumenten que porten més de 12 anys gestionant espais emblemàtics de la ciutat de Barcelona, donant visibilitat al potencial que té la ciutat. La seva experiència els avala com empresa de gran prestigi en el sector de la restauració.
- c) L'empresa aporta informació econòmica (compte explotació) dels ingressos estimats realitzada de manera prudent i mantenint les vendes per als futurs exercicis. Detalla que en els comptes no inclou cap servei especial o de càtering que estimen que pot arribar a 250K€ i 300K€, aproximadament anuals i tindria un benefici estimat d'entre el 15% i el 20% aprox.
- d) En quant als costos de la matèria prima, expressa que representen aproximadament entre el 32% i 37%, depenen del producte de venda, amb les qualitats assenyalades en els plecs. Assegura que resten inclosos en aquests costos l'elaboració de qualsevol dieta que sigui necessària per prescripció mèdica. Han tingut en compte també uns costos econòmics (no alimentaris), que inclou barquetes compostables evitant l'excés de residus, també inclou les borses per al transport de menjar, el film de les barquetes, etiquetes, productes de neteja i altres necessaris per a la correcta execució del servei. L'empresa argumenta que aquests costos són possibles pels motius següents:
 - Coneixement del menú i necessitats alimentàries dels usuaris.
 - Utilització de productes frescos de temporada i/o de producció local, així com proveïdors de les rodalies que els permet reduir costos derivats del transport, reduint consum de combustible necessari.
 - Que han analitzant els costos utilitzant la seva eina de gestió.

- Que disposen de poder de negociació amb proveïdors i una bona política de gestió del seu departament de compres, amb un bon percentatge de ràpel, fet que fa millorar els costos de matèria prima i es sufraguen part dels costos de la seva infraestructura.
- e) L'empresa afirma que tenen una facturació propera als 520 milions d'euros anuals, cosa que li atorga un important poder de negociació amb els proveïdors permeten operar amb costos absolutament competitius.
- f) Que disposen d'un departament de compres organitzat amb grans professionals especialitzats en l'adquisició de productes per categories o famílies, fet que els suposa un lideratge al mercat obtenint els millors preus, a banda de disposar d'eines de gestió pel control d'estocs i previsions de compres.

La eficiència en la seva gestió es basa en els principis següents:

- Productes no peribles, amb la previsió anual de consum que arriben a acords de volum directament amb els proveïdors. Aquests compromisos aporten seguretat en les comandes, en el preu i qualitat, i permeten aconseguir millors condicions econòmiques, negociar ràpel pel volum de compres
- Productes peribles, que treballen a una previsió mensual amb una metodologia concreta entre proveïdors homologats per cada categoria, principalment, carns, fruites i hortalisses, que els beneficis es repercuteix als clients.
- Productes de neteja, també argumenten que disposen de gran ràpels per volum de comandes.
- Solvència financera, argumenten que disposen de rigor en el compliment de compromisos de pagament amb els seus proveïdors, inclòs el pagament a curt termini que els permet obtenir descomptes addicionals.
- La presència en el mercat d'oci en Catalunya i a nivell estatal, és molt significativa, per la qual cosa, són el client objectiu de molts proveïdors de matèria prima local i els permet arribar a acords sinèrgics amb altres proveïdors per compartir costos logístics i aportar volums de compres.
- Disposen de programes de gestió, que facilita als equips de cuina l'elaboració dels plats que componen els menús i, gràcies al programari fan un previsió de consums que ajuda a disminuir les minves i càlculs de gramatge segons la fitxa tècnica. Aquests programes informàtics proporcionen el cost de la matèria prima en tot moment així com les previsions de compra i control d'estoc.

- g) Que, respecte del personal, han fet els càlculs econòmics en funció de la informació detallada al quadre de personal a subrogar, i que a més, han inclòs dues persones més per completar el servei.

En els càlculs han incorporat:

- Els costos derivats de la substitució de vacances
- Els costos derivats dels festius treballats en funció del calendari laboral de cada treballador.
- Despeses de formació i premis de jubilació.
- Equips de protecció i seguretat
- Incrementos de conveni publicats i estimats.

A més, assenyalen que han tingut en compte altres despeses que no tenen relació directa amb els costos de personal però que afecten al cost final. Aquestes despeses de difícil quantificació són les relatives a disminució de l'absentisme, millora continua en formació i desenvolupament, implantació de la política de conversió de contractes temporals a contractes indefinits que han arribat al 65% de la plantilla. Aquest fet ha derivat, una disminució dels costos de Seguretat Social que passa del 32,35% de cost de contractes temporals a un cost de 31,15% de contractes indefinits, que suposa un estalvi de l'1,2% de costos de personal. A més, aquesta millora redunda en la major satisfacció del treballadors i comporta una reducció de l'absentisme.

- h) Que l'empresa SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU aporta tota una informació econòmica dels costos laborals del personal, assegurant que els sous de tot el personal no estaran per sota del conveni d'aplicació. Aporta el conveni col·lectiu d'aplicació i aplica tota una sèrie de càlculs econòmics en relació al sou establert al conveni que acredita la capacitat econòmica per fer front als sous. Per tant, acrediten que compleixen amb el conveni col·lectiu sectorial vigent d'aplicació.
- i) Que l'empresa SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU aporta tota una informació econòmica de les despeses general i/o despeses indirectes, relatives a:
- Reposició
 - Decoracions
 - Transports
 - Reparacions i conservació d'equips
 - Aplicatius informàtics per a la gestió
 - Comunicacions
 - Màrqueting
 - Uniformes

- Combustible
- Assegurances
- Despeses financeres
- Etc.

I en base a tota la informació econòmica detallada, l'empresa SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU, justifica els seus càlculs de beneficis, calculat durant tota la vigència del contracte i les pròrrogues, descomptant el cànon ofertat i considerant els increments de costos de l'IPC i l'evolució de convenis salarials.

- j) Finalment, l'empresa SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU assegura que davant de tot l'anàlisi econòmic detallat, la estratègia empresarial explicada i els coneixements i prestigi que disposa, considera que és totalment viable l'oferta econòmica presentada.

Ateses totes aquests consideracions, les justificacions presentades per l'empresa **SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU** donen explicació a la quantitat ofertada i suposen l'eliminació de la presumpció d'anormalitat, estimant que dita oferta pot ser normalment complerta pels següents motius:

- Donen compliment al conveni col·lectiu d'Indústria, Hosteleria i Turisme de Catalunya (codi 79000275011992), conveni que és d'aplicació a l'objecte del contracte.
- Justifiquen que es beneficien d'uns ràpels comercials que els hi permet obtenir un marge de benefici superior per poder assumir la present contractació.
- Manifesten que en els càlculs econòmics realitzats han tingut en compte els possibles increments per l'evolució de l'IPC per als propers anys.
- Manifesten que ostenten una posició comercial en el mercat de gran prestigi, fet que fa que puguin alinear-se amb altres proveïdors i compartir despeses.
- En conclusió, presenten un anàlisi econòmic de les estimacions de despeses i beneficis que podran obtenir en la vigència inicial del contracte i la possible pròrroga, que fa preveure que podran assumir la proposta econòmica presentada.

Un cop realitzada la valoració, la sotasignada, Gerenta del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona proposa a la Mesa de contractació de Serveis Generals i Sector Públic, l'adjudicació de la contractació de la **concessió del servei no públic de Bar-Restaurant al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona**, aprovat per acord del Consell General del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona a l'empresa **SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU**, amb NIF B67043331, d'acord amb la seva oferta:

- **Criteri 2: Augment en el Cànon fix mensual**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon fix mensual de:

	Preu mínim cànon fix mensual IVA Exclòs	OFERTA DEL LICITADOR			
		Preu cànon FIX mensual ofert I (IVA exclòs)	Tipus % IVA	Import IVA	Preu cànon fix mensual ofert I amb IVA inclòs
Cànon fix mensual d'exploació del servei	835,00€	3.000€	21%	630€	3.630€

- **Criteri 3: Augment en el percentatge de Cànon variable**

Per la utilització de les instal·lacions del Bar-Restaurant a les dependències del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, un cànon variable anual en funció dels resultats si són positius (*si s'obté beneficis en el compte de resultats*) de:

	Percentatge mínim cànon variable anual si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)	OFERTA DEL LICITADOR
		Percentatge anual del cànon variable ofert si el resultat és positiu (<i>si s'obté beneficis en el compte de resultats</i>)
Cànon variable anual d'exploació del servei (%)	15%	70%

- **Criteri 4: Disminució en els preus dels menús del servei de bar-restaurant**

OFERTA DEL LICITADOR

	Preu màxim menú IVA Exclòs	Preu menú ofert (IVA exclòs)	Tipus % IVA	Import IVA	Preu menú ofert i amb IVA inclòs
Menú ordinari	14,55€	14€	10%	1,40€	15,40€
Menú executiu	25,45€	22€	10%	2,2€	24,20€
Mig menú	9,10€	9€	10%	0,90€	9,90€

- **Criteri 5:** Per l'oferta de productes de comerç de proximitat.

OFERTA DEL LICITADOR					
PRODUCTES DE COMERÇ DE PROXIMITAT					
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÓS	TIPUS IVA %	IMPORT IVA PER UNITAT	TOTAL PREU OFERT AMB IVA INCLOS
1	ANNA ECOLOGICA S.L. - C/ d'Esplaimar, 22, 08394 Sant Vicenç de Montalt, Barcelona HAMBURGUESA TOFU Y SETAS ECO 80G. ECO VEGEBURGER TOFU Y SETAS 18 UD.	22,73€ per KG	10%	2,273€	25,003€
2	ANNA ECOLOGICA S.L. - C/ d'Esplaimar, 22, 08394 Sant Vicenç de Montalt, Barcelona ZANAHORIA ECOLOGICA GRANEL KG	1,84€ per KG	10%	0,184€	2,024€
3	ANNA ECOLOGICA	2,91€ per	10%	0,291€	3,201€



	S.L. - C/ d'Esplaimar, 22, 08394 Sant Vicenç de Montalt, Barcelona MACARRONES INTEGRAL ECO 5KG ECO MACARRONES INTEGRALES 5 KG	KG			
4	AVICOLA SANCHEZ S.L Carrer del Treball, 2-24, 08940 Cornellà de Llobregat, Barcelona HUEVO FRESCO L (63/73) ESTUCHE GRANDE Huevo L granel (15 doc)	3,133€ Docena	10%	0,3133€	3,4463€
5	AVICOLA SANCHEZ S.L Carrer del Treball, 2-24, 08940 Cornellà de Llobregat, Barcelona POLLO CERTIFICADO ENTERO Pollo Groc Català Entero	3,46€ per KG	10%	0,346€	3,806€
6	BAKER & BAKER SPAIN SAU c/ Frutuós Gelabert, 6- 8. Sant Joan Despí, MUFFIN CHOCO 80G CONG	0,614€ unidad	10%	0,0614€	0,6754€
7	CARNS ROMEU, S.L. Camí Can Valls, 24, 08790 Gelida, Barcelona BUTIFARRA CERDO BLANCA* BUTIFARRA BLANCA C5KG APROX	7,772€ per KG	10%	0,7772€	8,5492€
8	CARNS ROMEU, S.L.	13,329€	10%	1,3329€	14,6619€



	Camí Can Valls, 24, 08790 Gelida, Barcelona BUEY ENTRECOT FILETE 160G FAUX FILET BOU 160GR 14U	per KG			
9	CERVEZA SIN GLUTEN ESTRELLA DAURA 33CL CERVEZA DAURA S/GLUTEN VNR 33CL	31,348€ Caja	10%	3,1348€	34,4828€
10	GEMUSERING GASTRONOMIA SL Carrer Longitudinal 7, 50, Sants-Montjuïc, 08040 Barcelona ACELGA GRANEL KG* ACELGAS	1,538€	10%	0,1538€	1,6918€
12	GEMUSERING GASTRONOMIA SL Carrer Longitudinal 7, 50, Sants-Montjuïc, 08040 Barcelona AJETE TIERNO UNIDAD KG* AJOS TIERNOS GRANEL	23,8€ per KG	10%	2,38€	26,18€
13	GEMUSERING GASTRONOMIA SL Carrer Longitudinal 7, 50, Sants-Montjuïc, 08040 Barcelona CALÇOT MANOJO 25 UD* CALÇOTS MANOJO 25 UD	5,12€ Manojo	10%	0,512€	5,632€
14	GRUPO CACAOLAT, S.L. Av. de Francesc Macià, 225, 233, 08924 Santa Coloma de Gramenet,	0,537€ Unidad	10%	0,0537€	0,5907€

	Barcelona BATIDO CACAOLAT VNR 200ML BATIDO CACAOLAT VIDRIO NO RETORN. 200CC				
15	GUZMAN GASTRONOMIA Mercabarna, Carrer Longitudinal 5, 53, 08040 Barcelona MIEL FLORES UD 1KG	11,790€ Unidad	10%	1,179€	12,969€

- **Criteri 6:** Compromís d'utilització de productes de comerç just (café, sucre, cacau,...)

OFERTA DEL LICITADOR					
PRODUCTES DE COMERÇ JUST					
Num.	PRODUCTE	IMPORT PREU UNITARI OFERT IVA EXCLÒS	TIPUS IVA %	IMPORT IVA PER UNITAT	TOTAL PREU OFERT IVA INCLOS
1	CAFE GRANO DESCAFINADO UD KG*, MARCI DESCAF GRANO 500G x12. Proveedor JACOBS DOUWE EGBERTS ES S.L.U	10,180€	10%	1,018€	11,198€
2	ECODIET NEWS, S.L. , AZUCAR CAÑA COMERCIO JUSTO ECO 500G	3,800€	10%	0,38€	4,18€
3	JACOBS DOUWE EGBERTS ES S.L.U INFUSION POLEO MENTA C/F BOLSA 2G	0,039€	10%	0,0039€	0,0429€
4	ECODIET NEWS, S.L.	3,900€	10%	0,39€	4,29€

	ARROZ BASMATI COMERCIO JUSTO ECO 500G ARROZ HOM MALI BLANCO BVIO DE COMERCIO				
5	ECODIET NEWS, S.L. CHIPS PLATANO FRITO C/SAL COM JUST 85G CHIPS PLATANO FRITO COMERCIO JUSTO	2,500€	10%	0,25€	2,75€

Aquest document ha estat signat electrònicament per Maria José Fajardo Garcia, Sots-directora- Gerenta del Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona.

(...)

De conformitat amb el que estableixen els articles del 145 al 151, 157 i 326 de la LCSP, la Mesa acorda acceptar per unanimitat l'informe tècnic emès pel Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona, i considera oportú proposar a l'òrgan de contractació competent l'adjudicació mitjançant procediment obert amb varis criteris d'adjudicació corresponent a **"Servei de Bar-Restaurant al Consorci de les Drassanes Reials i Museu Marítim de Barcelona"**, a l'empresa **SINGULARIS CATERING DE AUTOR SLU.**, amb NIF B67043331, d'acord amb la seva oferta .

Essent les 12 hores i 20 minuts, el president aixeca la sessió, de la qual, com a secretària, estenc aquesta acta.



Metadades del document

Núm. expedient	CDRB/2024/0004057
Tipus documental	Acta
Títol	Acta lectura informe baixa bar Drassanes
Codi classificació	D0512SE01 - Concessió de serveis obert

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Maria Dolores Carmona Fernández (TCAT)	Secretaria Mesa de Contractació	Signa	17/07/2024 13:45
Carles Manel Barnés Garcia (TCAT)	President/a Mesa de Contractació	Signa	17/07/2024 17:36

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
93af0d9f6b3626b37a4e	https://seuelectronica.diba.cat	

