



**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-B**

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 de proveïdors, 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 de les mateixes.

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 nostre 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 els següents col·lectius:

- 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 aquests motius, 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 els requisits que es demanen i es podran concertar contractes basats en els operadors homologats.

En aquest acord marc per afavorir la participació de petites i mitjanes empreses, és divideix en sis (6) lots:

- Lot 1: Servei de càtering d'esmorzar/pausa cafè
- Lot 2: Servei de càtering: Copa de cava.
- Lot 3: Servei de càtering de còctel.
- Lot 4: Servei de càtering: Dinar a peu dret: *Finger Food*.
- Lot 5: Servei de càtering: Dinar/Sopar de treball.
- Lot 6: Servei de càtering: 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:

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:

Justificació del càlcul del pressupost base de licitació (art.100.2 LCSP): Per calcular el pressupost d'aquesta licitació s'ha tingut en compte els preus unitaris màxims (fixats considerant preus de mercat de productes similars i els preus dels serveis contractats durant anys anteriors) i el volum estimat de les prestacions que es necessitaran durant la vigència del contracte.

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 € |

Respecte del LOT 1 no s'ha previst partida específica de personal adscrit, ja que es considera com a requisit mínim la indicació d'un responsable del servei. En aquest sentit no es desglossa cap import ni es requereix oferta econòmica al respecte ja que es considera inclòs dins del preu del servei.

En tot cas, l'estimació dels costos salarials s'ha calculat prenent com a referència el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992). El conveni sectorial indicat és el que regeix durant l'execució del contracte i als efectes de determinar ofertes anormals. El fet de no aplicar el conveni sectorial de referència comporta l'exclusió del procediment i/o resolució del contracte.

Els costos salarials s'han calculat a partir d'una plantilla de persones treballadores que ha d'executar el contracte amb les següents categories professionals i nombre de persones, segons s'especifica en el Plec de prescripcions tècniques (PPT):

| CATEGORIA                             | NIVELL  | RETRIBUCIÓ SALARI BASE MENSUAL | NOMBRE DE TREBALLADORS ESTIMAT PER SERVEI |
|---------------------------------------|---|--------------------------------|---|
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 2: Responsable de servei (Cap d'equip) | 1.666,81€                      | 1   |

El pressupost base de licitació del **Lot 2** és de **26.860,79 €**, IVA inclòs.

El desglossament del pressupost és:

| Lot 2                             | 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 €                  |

Per a l'estimació dels costos salarials s'ha calculat prenent com a referència el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992). El conveni sectorial indicat és el que regeix durant l'execució del contracte i als efectes de determinar ofertes anormals. El fet de no aplicar el conveni sectorial de referència comporta l'exclusió del procediment i/o resolució del contracte.

Els costos salarials s'han calculat a partir d'una plantilla de persones treballadores que ha d'executar el contracte amb les següents categories professionals i nombre de persones, segons s'especifica en el Plec de prescripcions tècniques (PPT):

| CATEGORIA                             | NIVELL                              | RETRIBUCIÓ SALARI BASE MENSUAL | NOMBRE DE TREBALLADORS ESTIMAT PER SERVEI |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---|
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 2: Jefe/a de equipo catering | 1.666,81€                      | 1   |
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 3: Cambrer/a                 | 1.605,39€                      | 10  |

El pressupost base de licitació del **Lot 3** és de **94.128,93 €**, IVA inclòs.

El desglossament del pressupost és:

| Lot 3                             | 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 €                   |
| <b>TOTAL</b>                      | <b>76.175,00 €</b>   | <b>6.000,00 €</b> | <b>3.396,75 €</b> | <b>85.571,75 €</b>           |
| DIUMENGES I FESTIUS               | 83.792,50 €          | 6.600,00 €        | 3.736,43 €        | 94.128,93 €                  |

Per a l'estimació dels costos salarials s'ha calculat prenent com a referència el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992). El conveni sectorial indicat és el que regeix durant l'execució del contracte i als efectes de determinar ofertes anormals. El fet de no aplicar el conveni sectorial de referència comporta l'exclusió del procediment i/o resolució del contracte.

Els costos salarials s'han calculat a partir d'una plantilla de persones treballadores que ha d'executar el contracte amb les següents categories professionals i nombre de persones, segons s'especifica en el Plec de prescripcions tècniques (PPT):

| CATEGORIA                             | NIVELL                              | RETRIBUCIÓ SALARI BASE MENSUAL | NOMBRE DE TREBALLADORS ESTIMAT PER SERVEI |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---|
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 2: Jefe/a de equipo catering | 1.666,81€                      | 1   |
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 3: Cambrer/a                 | 1.605,39€                      | 18  |

El pressupost base de licitació del **Lot 4** és de **6.777,45 €**, IVA inclòs.  
El desglossament del pressupost és:

| Lot 4                      | 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 €                     |
| <b>TOTAL</b>               | <b>5.452,00 €</b>    | <b>396,00 €</b> | <b>313,32 €</b> | <b>6.161,32 €</b>            |
| <b>DIUMENGES I FESTIUS</b> | <b>5.997,20 €</b>    | <b>435,60 €</b> | <b>344,65 €</b> | <b>6.777,45 €</b>            |

Per a l'estimació dels costos salarials s'ha calculat prenent com a referència el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992). El conveni sectorial indicat és el que regeix durant l'execució del contracte i als efectes de determinar ofertes anormals. El fet de no aplicar el conveni sectorial de referència comporta l'exclusió del procediment i/o resolució del contracte.

Els costos salarials s'han calculat a partir d'una plantilla de persones treballadores que ha d'executar el contracte amb les següents categories professionals i nombre de persones, segons s'especifica en el Plec de prescripcions tècniques (PPT):

| CATEGORIA                             | NIVELL                              | RETRIBUCIÓ SALARI BASE MENSUAL | NOMBRE DE TREBALLADORS ESTIMAT PER SERVEI |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---|
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 2: Jefe/a de equipo catering | 1.666,81€                      | 1   |
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 3: Cambrer/a                 | 1.605,39€                      | 4   |
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 3: Cuiner/a                  | 1.605,39€                      | 3   |

El pressupost base de licitació del **Lot 5** és de **70.983,44 €**, IVA inclòs.

El desglossament del pressupost és:

| Lot 5                      | 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 €                   |
| <b>TOTAL</b>               | <b>56.440,00 €</b>   | <b>3.420,00 €</b> | <b>4.670,40 €</b> | <b>64.530,40 €</b>           |
| <b>DIUMENGES I FESTIUS</b> | <b>62.084,00 €</b>   | <b>3.762,00 €</b> | <b>5.137,44 €</b> | <b>70.983,44 €</b>           |

Per a l'estimació dels costos salarials s'ha calculat prenent com a referència el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992). El conveni sectorial indicat és el que regeix durant l'execució del contracte i als efectes de determinar ofertes anormals. El fet de no aplicar el conveni sectorial de referència comporta l'exclusió del procediment i/o resolució del contracte.

Els costos salarials s'han calculat a partir d'una plantilla de persones treballadores que ha d'executar el contracte amb les següents categories professionals i nombre de persones, segons s'especifica en el Plec de prescripcions tècniques (PPT):

| CATEGORIA                             | NIVELL                              | RETRIBUCIÓ SALARI BASE MENSUAL | NOMBRE DE TREBALLADORS ESTIMAT PER SERVEI |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---|
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 2: Jefe/a de equipo catering | 1.666,81€                      | 1   |
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 3: Cambrer/a                 | 1.605,39€                      | 4   |
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 3: Cuiner/a                  | 1.605,39€                      | 3   |

El pressupost base de licitació del **Lot 6** és de **12.771,31 €**, IVA inclòs.

El desglossament del pressupost és:

| Lot 6                      | 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 €                   |
| <b>TOTAL</b>               | <b>10.308,00 €</b>   | <b>784,00 €</b> | <b>518,28 €</b> | <b>11.610,28 €</b>           |
| <b>DIUMENGES I FESTIUS</b> | <b>11.338,80 €</b>   | <b>862,40 €</b> | <b>570,11 €</b> | <b>12.771,31 €</b>           |

Per a l'estimació dels costos salarials s'ha calculat prenent com a referència el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992). El conveni sectorial indicat és el que regeix durant l'execució del contracte i als efectes de determinar ofertes anormals. El fet de no aplicar el conveni sectorial de referència comporta l'exclusió del procediment i/o resolució del contracte.

Els costos salarials s'han calculat a partir d'una plantilla de persones treballadores que ha d'executar el contracte amb les següents categories professionals i nombre de persones, segons s'especifica en el Plec de prescripcions tècniques (PPT):





| CATEGORIA                             | NIVELL                              | RETRIBUCIÓ SALARI BASE MENSUAL | NOMBRE DE TREBALLADORS ESTIMAT PER SERVEI |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|---|
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 2: Jefe/a de equipo catering | 1.666,81€                      | 1   |
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 3: Cambrer/a                 | 1.605,39€                      | 9   |
| Categoria especial (grup E): Càtering | Nivell 3: Cuiner/a                  | 1.605,39€                      | 3   |

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        | 26.860,79 €                     |
| Lot 3        | 94.128,93 €                     |
| Lot 4        | 6.777,45 €                      |
| Lot 5        | 70.983,44 €                     |
| Lot 6        | 12.771,31 €                     |
| <b>TOTAL</b> | <b>250.839,66 €</b>             |

Tot i això, d'acord amb l'article 100.3 de la LCSP, no és necessària l'aprovació del pressupost base de licitació. En aquest sentit, 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 AM, amb càrrec a les aplicacions pressupostàries corresponents de les diferents unitats de despesa sol·licitants del servei.

#### Valor estimat del contracte:

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

| Valor estimat inicial sense IVA | Pròrrogues  | Modificació 20% | Valor estimat de l'acord marc |
|---------------------------------|-------------|-----------------|-------------------------------|
| 221.765,50€                     | 443.531,00€ | 44.353,10 €     | <b>709.649,60 €</b>           |

El desglossament del valor estimat per lots és de:

| LOT   | Valor estimat inicial sense IVA | Pròrrogues         | Modificació 20%    | Valor estimat màxim |
|-------|---------------------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| Lot 1 | 34.804,00 €                     | 69.608,00 €        | 6.960,80 €         | 111.372,80 €        |
| Lot 2 | 23.749,00 €                     | 47.498,00 €        | 4.749,80 €         | 75.996,80 €         |
| Lot 3 | 83.792,50 €                     | 167.585,00 €       | 16.758,50 €        | 268.136,00 €        |
| Lot 4 | 5.997,20 €                      | 11.994,40 €        | 1.199,44 €         | 19.191,04 €         |
| Lot 5 | 62.084,00 €                     | 124.168,00 €       | 12.416,80 €        | 198.668,80 €        |
| Lot 6 | 11.338,80 €                     | 22.677,60 €        | 2.267,76 €         | 36.284,16 €         |
|       | <b>221.765,50€</b>              | <b>443.531,00€</b> | <b>44.353,10 €</b> | <b>709.649,60 €</b> |

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

| COSTOS DIRECTES                    | PERCENTATGE (79%) | IMPORT              |
|------------------------------------|-------------------|---------------------|
| Serveis                            | 71,41%            | 506.773,01 €        |
| Costos Salarials                   | 7,59%             | 53.850,18 €         |
| <b>TOTAL LICITACIÓ (SENSE IVA)</b> |                   | <b>560.623,19 €</b> |

| COSTOS INDIRECTES I BENEFICI OPERATIU | PERCENTATGE (21%) | IMPORT              |
|---------------------------------------|-------------------|---------------------|
| Costos Indirectes                     | 14 %              | 99.350,94 €         |
| Benefici Operatiu                     | 7 %               | 49.675,47 €         |
| <b>TOTAL LICITACIÓ (SENSE IVA)</b>    |                   | <b>149.026,41 €</b> |

| CONCEPTE                           | PERCENTATGE | IMPORT              |
|------------------------------------|-------------|---------------------|
| Costos Directes                    | 79 %        | 560.623,19 €        |
| Costos Indirectes                  | 14 %        | 99.350,94 €         |
| Benefici Operatiu                  | 7 %         | 49.675,47 €         |
| <b>TOTAL LICITACIÓ (SENSE IVA)</b> |             | <b>709.649,60 €</b> |

Costos directes i indirectes i altres eventuais despeses calculades per a la determinació d'aquest pressupost en base al valor total del contracte. El percentatge de costos directes s'ha imputat en base a 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".

El valor estimat té caràcter purament orientador i no vinculant, no suposant, en cap cas, una obligació de despesa per a la Fundació IL3-UB o que aquesta quedi obligada a preveure la prestació de determinats serveis, atès que es determinarà en funció dels contractes basats en el present Acord Marc que realment es portin a terme. Únicament generaran obligació de pagament els serveis efectivament prestats pels adjudicataris en els contractes basats.

### Valor estimat inicial

El valor estimat inicial de l'Acord marc, d'acord amb el detall següent:

| LOT   | Valor estimat inicial sense IVA |
|-------|---------------------------------|
| Lot 1 | 34.804,00 €                     |
| Lot 2 | 23.749,00 €                     |
| Lot 3 | 83.792,50 €                     |
| Lot 4 | 5.997,20 €                      |
| Lot 5 | 62.084,00 €                     |
| Lot 6 | 11.338,80 €                     |
|       | <b>221.765,50€</b>              |

Amb el següent detall dels preus unitaris màxims:

| LOT 1 Servei de càtering d'esmorzar/pausa cafè                      | PREU UNITARI MAXIM IL3-UB IVA EXCLÒS |
|---|--------------------------------------|
| Preu menú 1 -100 pax  | 9,00 €                               |
| Preu menú 101-200 pax   | 8,00 €                               |
| Preu menú + 200 pax   | 7,00 €                               |
| Suplement dietes especials  | 2,00 €                               |
| Punt d'aigua  | 1,50 €                               |
| Mobiliari   | 10% sobre el preu del menú           |
| Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residu 1-100 pax    | 110,00 €                             |
| Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus 100-200 pax | 140,00 €                             |
| Transport, muntatge, desmuntatge i recollida de residus +200pax     | 175,00 €                             |

| LOT 2 Servei de càtering: Copa de cava.       | PREU UNITARI MAXIM IL3-UB IVA EXCLÒS |
|---|--------------------------------------|
| Preu menú 1 -100 pax                          | 8,00 €                               |
| Preu menú 101-200 pax                         | 7,00 €                               |
| Preu menú + 200 pax                           | 6,00 €                               |
| Suplement dietes especials                    | 2,00 €                               |
| Mobiliari                                     | 10% sobre el preu del menú           |
| Transport, muntatge i desmuntatge 1-100 pax   | 110,00 €                             |
| Transport, muntatge i desmuntatge 100-200 pax | 140,00 €                             |
| Transport, muntatge i desmuntatge +200pax     | 175,00 €                             |
| Servei de 1 cambrer per 15 pax                | 30€/h cambrer                        |



| <b>LOT 3 Servei de càtering de còctel.</b>    | <b>PREU UNITARI MAXIM<br/>IL3-UB IVA EXCLÒS</b> |
|---|---|
| Preu menú 1 -100 pax.                         | 13,00 €   |
| Preu menú 101-200 pax                         | 12,00 €   |
| Preu menú + 200 pax                           | 11,00 €   |
| Suplement dietes especials                    | 2,00 €  |
| Mobiliari                                     | 10% sobre el preu del menú                      |
| Transport, muntatge i desmuntatge 1-100 pax   | 110,00 €  |
| Transport, muntatge i desmuntatge 100-200 pax | 140,00 €  |
| Transport, muntatge i desmuntatge +200pax     | 175,00 €  |
| Servei de 1 cambrer per 15 pax.               | 30€/h cambrer                                   |

| <b>LOT 4 Serveis de Dinar a peu dret: <i>Finger Food</i></b> | <b>PREU UNITARI MAXIM<br/>IL3-UB IVA EXCLÒS</b> |
|--|---|
| Preu menú 1 -100 pax   | 16,00 €   |
| Preu menú 101-200 pax  | 15,00 €   |
| Preu menú + 200 pax  | 14,00 €   |
| Suplement dietes especials                                   | 2,00 €  |
| Mobiliari  | 10% sobre el preu del menú                      |
| Transport, mobiliari, muntatge i desmuntatge 1-100 pax       | 110,00 €  |
| Transport, muntatge i desmuntatge 100-200 pax                | 140,00 €  |
| Transport, muntatge i desmuntatge +200pax                    | 175,00 €  |
| Servei de 1 cambrer per 15 pax                               | 30€/h cambrer                                   |

| <b>LOT 5 Serveis de Dinar/Sopar de treball.</b> | <b>PREU UNITARI MAXIM<br/>IL3-UB IVA EXCLÒS</b> |
|---|---|
| Preu menú 1 -100 pax                            | 16,00 €   |
| Preu menú 101-200 pax                           | 15,00 €   |
| Preu menú + 200 pax                             | 14,00 €   |
| Suplement dietes especials                      | 2,00 €  |
| Mobiliari                                       | 10% sobre el preu del menú                      |
| Transport, muntatge i desmuntatge 1-100 pax     | 200,00 €  |
| Transport, muntatge i desmuntatge 100-200 pax   | 250,00 €  |

|   |               |
|---|---------------|
| Transport, muntatge i desmuntatge +200pax | 300,00 €      |
| Servei de 1 cambrer per 10 pax            | 30€/h cambrer |

| <b>LOT 6 Servei de càtering: Dinar/Sopar Executiu.</b> | <b>PREU UNITARI MAXIM IL3-UB IVA EXCLÒS</b> |
|--|---|
| Preu menú 1 -100 pax                                   | 26,00 €                                     |
| Preu menú 101-200 pax                                  | 25,00 €                                     |
| Preu menú + 200 pax                                    | 24,00 €                                     |
| Suplement dietes especials                             | 2,00 €                                      |
| Mobiliari  | 10% sobre el preu del menú                  |
| Transport, muntatge i desmuntatge 1-100 pax            | 200,00 €                                    |
| Transport, muntatge i desmuntatge 100-200 pax          | 250,00 €                                    |
| Transport, muntatge i desmuntatge +200 pax             | 300,00 €                                    |
| Servei de 1 cambrer per 10 pax                         | 30€/h cambrer                               |

Per a l'estimació dels costos salarials s'ha calculat prenent com a referència el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992). Els costos salarials s'han calculat a partir d'una plantilla de persones treballadores que ha d'executar el contracte amb les següents categories professionals i nombre de persones, segons s'especifica en el Plec de prescripcions tècniques (PPT).

#### **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 el 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 avaluable 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.

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 Servei de càtering d'esmorzar/pausa cafè** 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 la existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 52.206,00 € IVA exclòs, import justificant de la existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

La solvència econòmica que s'ha d'acreditar en el **Lot 2: Servei de càtering: Copa de cava** 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 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 la existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 35.623,50 € IVA exclòs, import justificant de la existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

La solvència econòmica que s'ha d'acreditar en el **Lot 3: Servei de càtering de còctel** 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 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 la existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 125.688,75 € IVA exclòs, import justificant de la existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

La solvència econòmica que s'ha d'acreditar en el **Lot 4: Servei de càtering: Dinar a peu dret-Finger Food** 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 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 la existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 8.995,80 € IVA exclòs, import justificant de la existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

La solvència econòmica que s'ha d'acreditar en el **Lot 5: Servei de càtering: Dinar/Sopar de treball** 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 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 la existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import de 93.126,00 € IVA exclòs, import justificant de la existència d'una assegurança de responsabilitat civil.

La solvència econòmica que s'ha d'acreditar en el **Lot 6: Servei de càtering: Dinar/Sopar Executiu** 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 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 la 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 depositats 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 Servei de càtering d'esmorzar/pausa cafè** 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 con similars aquells serveis que coincideixin amb als tres primers dígits del CPV. Mitjançant aquest 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 mitja 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.

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

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

c. **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)

### Acreditació.

- En el sobre A s'haurà de presentar una declaració responsable conforme té les certificacions corresponents, i l'annex 2 de compromís d'adscripció de mitjans.
- En la fase d'adjudicació:







- El currículum acreditatiu del responsable de servei
- Les certificacions pertinents.

La solvència tècnica corresponent al **Lot 2: Servei de càtering: Copa de cava** 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 con similars aquells serveis que coincideixin amb als tres primers dígit del CPV. Mitjançant aquest relació s'haurà d'acreditat haver realitzat serveis d'igual o similar naturalesa a la de l'objecte del contracte del LOT 2 per un import igual o superior al 70 % de l'annualitat mitja del contracte essent aquest import mínim de 16.624,30 €.

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.

**b. Adscripció de mitjans personals:**

- Responsable de servei amb una experiència de 3 anys en el sector de la restauració.  
Cambres amb una experiència de 2 anys en el sector de la restauració. Per a la prestació del servei es contempla la necessitat d'un cambrer per cada 15 comensals.

**c. 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)

Acreditació.

- En el sobre A s'haurà de presentar una declaració responsable conforme té les certificacions corresponents, i l'annex 2 de compromís d'adscripció de mitjans.
- En la fase d'adjudicació:
  - El currículum acreditatiu del responsable de servei
  - Les certificacions pertinents.

La solvència tècnica corresponent al **Lot 3: Servei de càtering de còctel.** 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 con similars 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 3 per un import igual o superior al 70 % de l'anualitat mitja 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.

**b. Adscripció de mitjans personals:**

- 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. Per a la prestació del servei es contempla la necessitat d'un cambrer per cada 15 comensals.

**a. 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)

Acreditació.

- En el sobre A s'haurà de presentar una declaració responsable conforme té les certificacions corresponents, i l'annex 2 de compromís d'adscripció de mitjans.
- En la fase d'adjudicació:
  - El currículum acreditatiu del responsable de servei
  - Les certificacions pertinents.

La solvència tècnica corresponent al **Lot 4: Servei de càtering: Dinar a peu dret: Finger Food** 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 con similars 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 4** per un import igual o superior al 70 % de l'anualitat mitja del contracte essent aquest import mínim de 4.198,04 € 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.

**b. Adscripció de mitjans personals:**

1. 1 Cap de Sala, amb experiència mínima de 3 anys.
2. 2 cuiners, amb experiència mínima de 3 anys.
3. 1 cambrer per a cada 15 comensals, amb experiència mínima de 2 anys

**c. 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)

Acreditació.

- En el sobre A s'haurà de presentar una declaració responsable conforme té les certificacions corresponents, i l'annex 2 de compromís d'adscripció de mitjans.
- En la fase d'adjudicació:
  - El currículum acreditatiu del responsable de servei
  - El currículum acreditatiu dels cuiners
  - Les certificacions pertinents.
- 

La solvència tècnica corresponent al Lot 5: Servei de càtering: Dinar/Sopar de treball 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 similars 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 5** per un import igual o superior al 70 % de l'annualitat mitja del contracte essent aquest import mínim de 43.458,80 €

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.

**b. Adscripció de mitjans personals:**

2. 1 Cap de Sala, amb experiència mínima de 3 anys.
3. 2 cuiners, amb experiència mínima de 3 anys.



4. 1 cambrer per a cada 10 comensals, amb experiència mínima de 2 anys

**a. 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)

Acreditació.

- En el sobre A s'haurà de presentar una declaració responsable conforme té les certificacions corresponents, i l'annex 2 de compromís d'adscripció de mitjans.
- En la fase d'adjudicació:
  - El currículum acreditatiu del responsable de servei
  - El currículum acreditatiu dels cuiners
  - Les certificacions pertinents.

La solvència tècnica corresponent al Lot 6: Servei de càtering: Dinar/Sopar Executiu 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 con similars aquells serveis que coincideixin amb als tres primers dígitos 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 6** per un import igual o superior al 70 % de l'annualitat mitja 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.
- b. **Adscripció de mitjans personals: Adscripció de mitjans personals:**
  5. 1 Cap de Sala, amb experiència mínima de 3 anys.
  6. 2 cuiners, amb experiència mínima de 3 anys.
  7. 1 cambrer per a cada 10 comensals, amb experiència mínima de 2 anys

**c. 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)

#### Acreditació.

- En el sobre A s'haurà de presentar una declaració responsable conforme té les certificacions corresponents, i l'annex 2 de compromís d'adscripció de mitjans.
- En la fase d'adjudicació:
  - El currículum acreditatiu del responsable de servei
  - El currículum acreditatiu dels cuiners
  - Les certificacions pertinents.

#### **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).

Els criteris d'adjudicació per cada Lot seran diferenciats, puntuats i avaluats independentment uns dels altres, per tant, el **Lot 4** 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 5** 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 6** 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 el **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 en 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 (diets 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, vaixela, 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 el **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 en 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 (diets 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)

c) Respecte el **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 en 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 (diets 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)

d) Respecte el **Lot 4** 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 en 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 – cel·faca, 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, cel·facs, ...). (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)



e) Respecte el **Lot 5** 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 en 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 (diets 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, vaixela, 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)

f) Respecte el **Lot 6** 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 en 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 (diets 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)

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 següent fases del procés de la licitació.

### **LA PROPOSTA ECONÒMICA (FINS A 60 PUNTS)**

- a) Respecte el **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

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

Preu menú 101-200 pax

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

Preu menú + 200 pax

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

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

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

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

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

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

Preu menú 101-200 pax

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

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

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

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

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

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

d) Respecte el **Lot 4** els criteris que depenen d'un judici de valor:

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

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

Preu menú 101-200 pax

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

Preu menú + 200 pax

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

Suplement dietes especials

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

Mobiliari

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

Cambrer

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

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

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

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

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

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

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

a) Respecte el **Lot 5** els criteris que depenen d'un judici de valor:

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 residu1-100 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

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

a) Respecte el **Lot 6** els criteris que depenen d'un judici de valor:

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

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

### **Criteris per considerar una oferta anormalment baixa**

Quant a les ofertes anormals o desproporcionades, quan concorri un únic licitador, sigui inferior a l'import en més de 25% respecte del pressupost base de licitació.

Quan hi concorrin 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 càlcul 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.

### **Contractació basada**

Només es podran atorgar contractes basats en el present acord marc entre els destinataris de l'acord marc i els proveïdors que hagin resultat adjudicatari del mateix, d'acord amb el procediment que s'indica a continuació:

Les empreses homologades estan obligades a presentar oferta quan els sigui requerida. Només s'admetran excepcions per causa justificada amb l'acord del responsable del contracte consultada la comissió de seguiment.



La presentació d'ofertes per sobre dels imports/terminis establerts com a màxims/mínims s'equipararà a la no presentació d'oferta.

#### **Contractes basats amb un valor estimat inferior a 1.000 €. (IVA Exclòs)**

Es podrà fer una comanda directa a una de les empreses adjudicatàries de l'Acord marc, escollint l'empresa lliurement en funció de les tasques encomanades, sempre justificant degudament l'elecció en l'Expedient. Fent constar a la tramitació del document una breu justificació de la necessitat de la despesa i que no s'altera l'objecte del contracte, tindrà la consideració de contracte menor.

A tal efecte, la persona designada responsable del contracte contactarà amb la licitadora per encomanar-li les tasques en qüestió. En l'encomana, que es realitzarà per mitjà de correu electrònic, es remetrà un plec de prescripcions que descriurà les necessitats a cobrir, que precisarà les característiques del servei.

En aquestes contractes basats no serà necessari la formalització d'una resolució d'adjudicació ni la formalització d'un contracte.

#### **Contractes Basats amb un valor estimat un valor superior a 1.000 € i menor o igual a 15.000 € (IVA Exclòs)**

- Es demanarà oferta per correu electrònic a un mínim de 3 proveïdors homologats, indicant les condicions per a l'adjudicació.
- El correu electrònic es trametrà simultàniament i ha de contenir idèntica informació per a tots els proveïdors sobre la comanda del subministrament/servei. Es remetrà un plec de prescripcions que descriurà les necessitats a cobrir, que precisarà les característiques del subministrament/servei i que establirà el termini d'entrega.
- Els proveïdors han de donar resposta pel mateix mitjà en un termini màxim de 72 hores.
- Tots els proveïdors consultats han de presentar oferta, o justificar els motius pels quals no en presenten.
- Els compradors seleccionaran entre les ofertes rebudes la més adequada als requeriments establerts.
- A tal efecte, la persona designada responsable del contracte contactarà amb la licitadora amb una millor puntuació per encomanar-li les tasques en qüestió.
- S'haurà de deixar constància a l'expedient de la sol·licitud d'ofertes realitzades, de les propostes rebudes, de les comunicacions a l'adjudicatari i als nou adjudicatari i, de la justificació en el cas que no optin pels productes més favorables.
- Així mateix comunicaran al responsable del contracte les empreses que no hagin presentat oferta.

#### **Contractacions amb un valor superior a 15.000 € (IVA exclòs)**

Per la tramitació dels contractes basats de VEC igual o superior a 15.000 €, la Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB) elaborarà un plec de prescripcions que descriurà les necessitats a cobrir, que precisarà les característiques subministrament /servei i que establirà el termini d'entrega.

- Els serveis jurídics de la Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB), per delegació de l'òrgan de contractació, procediran a invitar a totes les licitadores homologades a la presentació d'oferta en el contracte basat.

En la invitació, que es realitzarà mitjançant correu electrònic, es remetrà el plec de prescripcions tècniques del contracte basat, i s'indicarà el termini per la presentació de l'oferta.

- A efectes de garantir el caràcter confidencial de les ofertes i la igualtat de tracte entre els licitadors, la presentació de les ofertes es realitzarà en format electrònic i l'obertura de dites propostes la realitzarà els serveis jurídics de la Fundació IL3-UB en acte públic en la data que s'indiqui en la invitació, en dita invitació s'indicarà també les persones que intervindran en l'obertura de les propostes.
- Un cop obertes les ofertes, els serveis jurídics procediran a la seva avaluació, i elevaran proposta d'adjudicació del contracte basat a l'òrgan de contractació.
- La resolució d'adjudicació del basat dictada per l'òrgan de contractació, d'acord a l'establert a l'article 36.3 de la LCSP donarà lloc a la perfecció del contracte, sense necessari que el mateix es formalitzi per mitjà d'un document signat per ambdues parts.
- La notificació de l'adjudicació del basat tant a l'empresa adjudicatària com a la resta d'empreses es realitzarà per mitjà de correu electrònic.

## **Garanties**

### Garantia provisional

De conformitat amb el que s'estableix a l'article 106 de la LCSP no s'exigeix garantia provisional.

### Garantia definitiva

D'acord amb l'article 107.1 segon paràgraf de la LCSP, atès que l'adjudicació del present acord marc únicament comporta l'expectativa de la selecció d'empreses que han de ser adjudicatàries dels diferents contractes que se'n derivin, s'eximeix les empreses adjudicatàries de l'obligació de constituir garantia definitiva, sens perjudici que l'òrgan de contractació pugui exigir la constitució de garantia en els contractes basats.

## **Subcontractació**

S'admet la subcontractació d'acord amb l'article 215 de la LCSP. En aquest sentit les tasques que es poden subcontractar són les referents als perfils dels membres de l'equip de treball necessaris per poder executar les prestacions objecte del present contracte.

Els licitadors hauran d'indicar en l'oferta la part del contracte que vulguin subcontractar i el nom o el perfil empresarial, definit per referència a les condicions de solvència professional o tècnica, del subcontractista, acreditant, suficientment, l'aptitud d'aquest per executar-la per referència als elements tècnics i humans i experiència que disposa.

En tot cas, el contractista haurà de comunicar a l'òrgan de contractació per escrit, després de l'adjudicació del contracte i, abans de l'inici l'execució d'aquest, la intenció de subcontractar, assenyalant la part del contracte que es pretén subcontractar i la identitat, dades de contacte i representant legal del subcontractista i acreditant que el mateix no es troba en prohibició de contractar d'acord amb l'article 71 de l'LCSP.

El contractista haurà de notificar a l'òrgan de contractació per correu electrònic qualsevol modificació que sofreixi aquesta informació durant l'execució del contracte.

## **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 actuï com a responsable del contracte la persona que ocupa el càrrec de Director acadèmic.

---

**Sr. Joan Guàrdia Olmos**

**President**

Fundació Institut de Formació Continua  
Universitat de Barcelona