



ANUNCI DE LICITACIÓ

DE LA FUNDACIÓ INSTITUT DE FORMACIÓ CONTÍNUA DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA (IL3-UB) PEL QUAL ES FA PÚBLICA LA LICITACIÓ, QUE REGEIX LA CELEBRACIÓ 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

1. Entitat adjudicadora:

- Organisme: Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB).
- Codi d'identificació fiscal: G64489172.
- Dependència que tramita l'expedient: Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB).
- Tipus de poder adjudicador: Poder Adjudicador No Administració Pública.
- Principal activitat del poder adjudicador: Gestió de Formació.
- Número d'expedient: 08/2024-B

2. Obtenció de la documentació i informació:

- Entitat: Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona (IL3-UB)
- Domicili: c/ Ciutat de Granada, 131
- Telèfon: 934039696
- Adreça electrònica: licitacions@il3.ub.edu
- Adreça d'Internet del perfil del contractant:
https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/es_ES/cap.pscp?reqCode=viewDetail&keyword=IL3&idCap=32307868&ambit=&
- Data límit d'obtenció de documents i informació: fins a 6 dies naturals abans de la finalització del termini de presentació d'ofertes.
- Horari d'atenció: dilluns a divendres de 09:00 a 18:00.

3. Objecte del contracte:

- Descripció de l'objecte:** La contractació de serveis de càtering pels actes organitzats i celebrats per la Fundació IL3-UB.
- Admissió de pròrroga:** Es preveu la possibilitat de realitzar, 2 pròrroques de 12 mesos cadascuna.
- Durada dels contractes basats.**

El termini de vigència de l'acord marc delimita el termini en el qual podran adjudicar-se els contractes basats en el mateix.

D'acord amb l'article 29.4 de la LCSP la durada dels contractes basats podrà ser de fins a 5 anys, és a dir, la durada dels contractes basats podrà excedir el termini de vigència de l'acord marc

- Divisió en lots i número de lots/ unitats:** Hi ha divisió en lots.





L'actual plec es divideix en 6 lots:

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

- e. **Lloc d'execució:** Catalunya.
- f. **Durada del contracte:** El contracte tindrà una durada màxima d'un (1) any, s'iniciarà a la data de la formalització del contracte.
- g. **Establiment d'un acord marc** (en el seu cas): si
- h. **Descripció CPV:**
Descripció: Serveis de subministrament d'àpats per a altres empreses i institucions.
Descripció CPV: 55523000-2
- i. **Categoria del contracte:** contracte de serveis

4. Tramitació i procediment:

- a) Tipus d'expedient: contracte de serveis
- b) Tramitació: ordinària. (art. 116 i següents de la LCSP)
- c) Procediment subjecte a regulació harmonitzada (Art 156 i següents de la LCSP)
- d) S'aplica un acord marc: si.
- e) S'aplica un sistema dinàmic d'adquisició: no

5. Pressupost de licitació:

- a) El **pressupost base de la licitació** és:

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 €
TOTAL	76.175,00 €	6.000,00 €	3.396,75 €	85.571,75 €
DIUMENGES I FESTIUS	83.792,50 €	6.600,00 €	3.736,43 €	94.128,93 €

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 €
TOTAL	5.452,00 €	396,00 €	313,32 €	6.161,32 €
DIUMENGES I FESTIUS	5.997,20 €	435,60 €	344,65 €	6.777,45 €

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

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 €
TOTAL	10.308,00 €	784,00 €	518,28 €	11.610,28 €
DIUMENGES I FESTIUS	11.338,80 €	862,40 €	570,11 €	12.771,31 €

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 €
TOTAL	250.839,66 €

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.

b) El **valor estimat del contracte** és:

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 €	709.649,60 €

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 €
	221.765,50€	443.531,00€	44.353,10 €	709.649,60 €

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 €
TOTAL LICITACIÓ (SENSE IVA)		560.623,19 €

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

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

Costos directes i indirectes i altres eventuals 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 €
	221.765,50€

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 residu1-100 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

LOT 3 Servei de càtering de còctel.	PREU UNITARI MAXIM IL3-UB IVA EXCLÒS
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



LOT 4 Serveis de Dinar a peu dret: <i>Finger Food</i>	PREU UNITARI MAXIM IL3-UB IVA EXCLÒS
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

LOT 5 Serveis de Dinar/Sopar de treball.	PREU UNITARI MAXIM IL3-UB IVA EXCLÒS
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

LOT 6 Servei de càtering: Dinar/Sopar Executiu.	PREU UNITARI MAXIM IL3-UB IVA EXCLÒS
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).

c) **Determinació del preu:** Preu unitari.

6. Admissió de variants: No.

Admissió de millores: No.

7. Garanties:

a) Provisional: No.

b) 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 deriven, 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.

8. Requisits específics del contractista:

a) Classificació: No.

b) Solvència:

Solvència econòmica i financera i forma d'acreditació.

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

La solvència econòmica que s'ha d'acreditar en el **Lot 1 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 díigits 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 díigits del CPV. Mitjançant aquest relació s'haurà d'acreditar haver realitzat serveis d'igual o similar naturalesa a la de l'objecte del contracte del LOT 2 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.
Cambriers amb una experiència de 2 anys en el sector de la restauració. Per a la prestació del servei es contempla la necessitat d'un cambrier 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 com 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 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.
- Cambriers amb una experiència de 2 anys en el sector de la restauració. Per a la prestació del servei es contempla la necessitat d'un cambrier 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:

- 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 4** per un import igual o superior al 70 % de l'annualitat 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.
- 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
- 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 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 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.

E.3. 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.

A. CONTINGUT DEL SOBRE A



En relació a la documentació administrativa, els licitadors presentaran la següent documentació per cadascun dels sobres de manera separada:

- a. En relació a la capacitat i solvència, s'haurà d'aportar degudament complimentat un model de formulari del Document Únic Europeu de Contractació (DEUC).
- b. Formulari de dades generals i declaració responsable (Annex 1)
- c. Compromís d'adscripció de mitjans (Annex 2)
- d. Submissió jutjats, si escau (Annex 3)
- e. Garantia de tractament de dades personals (Annex 4)

En cas de presentar oferta per més d'un lot, s'ha de presentar un únic sobre A independentment als lots a què es presenti, sempre declarant estar en possessió de la solvència necessària per a participar en la licitació de cadascun dels lots separatament.

El contingut del sobre A es refereix a la documentació administrativa que han d'aportar els licitadors (art. 140 i 141 de la LCSP), així restaran excloses aquelles empreses que incloquin en el sobre A de "documentació administrativa" documentació que ha de ser inclosa en el sobre B, per vulnerar el caràcter secret que han de tenir les proposicions (art. 139.2 de la LCSP).

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.

9. 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 (diètes particulars – celíaca, vegetariana, etc.), detall de les begudes proposades i categories de begudes i aliments.

Es tindrà en compte:

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

Organització i Servei (15 punts)

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

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 (diètes particulars – celíaca, vegetariana, etc.), detall de les begudes proposades i categories de begudes i aliments.

Es tindrà en compte:



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

Organització i Servei (15 punts)

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

Es tindrà en compte:

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

Organització i Servei (15 punts)

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

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, 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)

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 (dietes particulars – celíaca, vegetariana, etc.), detall de les begudes proposades i categories de begudes i aliments.

Es tindrà en compte:

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

Organització i Servei (15 punts)

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

Es tindrà en compte:

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

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



LA PROPOSTA ECONÓMICA (FINS A 60 PUNTS)

a) Respecte al **Lot 1** els criteris que depenen de criteris subjectius:
L'oferta més econòmica, rebrà la puntuació màxima de 60 punts. La resta d'ofertes, rebran una puntuació inversament proporcional a la de l'oferta més econòmica, d'acord amb el càlcul següent:

FÓRMULA:

Preu menú 1 -100 pax

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

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

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

Mobiliari

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

Punt aigua

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Preu menú 101-200 pax

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

Preu menú + 200 pax

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

Suplement dietes especials

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

Mobiliari

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

Cambrer

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

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

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

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

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

Preu menú 101-200 pax

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

Preu menú + 200 pax

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

Suplement dietes especials

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

Mobiliari

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

Cambrer

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Preu menú 101-200 pax

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

Preu menú + 200 pax

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

Suplement dietes especials

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



Mobiliari

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

Cambrer

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Preu menú 101-200 pax

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



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

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

10. Condicions particulars per l'execució del contracte

Condicions essencials d'execució:

- ✓ Servir aliments en qualsevol tipus de mal estat o alteració.
- ✓ Mala higiene o neteja.
- ✓ L'empresa contractista està obligada al compliment de les obligacions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social i de Seguretat i Higiene en el Treball així com al compliment de la normativa sobre gestió mediambiental i social, sense que l'incompliment de part d'aquestes obligacions impliqui cap responsabilitat per a la



Fundació Institut de Formació Contínua de la Universitat de Barcelona(IL3-UB), així com de les que es promulguin durant la seva execució.

- ✓ Vetllar perquè en l'execució dels contractes basats tots els productes o béns hagin estat produïts respectant les normes sociolaborals vigents a Espanya i a la Unió Europea, o les normes internacionals aprovades per l'Organització Internacional del Treball si s'han produït en tot o en part fora de la Unió Europea, les quals tenen per objecte promoure els drets laborals, fomentar l'oportunitat de treball decent i millorar la protecció social.
- ✓ Aplicar a la plantilla que executi els contractes basats les condicions de treball establertes per l'últim conveni col·lectiu sectorial vigent en què s'enquadri i desenvolupi la prestació contractual, sense perjudici de les millores que pugui establir.
- ✓ Afavorir l'estabilitat d'ocupació, la igualtat d'oportunitats entre homes i dones i la integració social dels col·lectius desfavorits, i haurà de disposar de mitjans propis per al desenvolupament de la prestació objecte dels contractes basats.

L'incompliment de les condicions essencials del contracte podrà ser causa de resolució del contracte.

11. Tramesa de l'enviament de l'anunci al DOUE: Si.

12. ACP aplicable al contracte? No.

13. Presentació de les ofertes: el termini de presentació es publicarà a la Plataforma

14. Obertura de proposicions: mitjançant sobre digital

15. Despeses d'anunci: No procedeix.

16. Llengües per redactar ofertes o sol·licituds: Català i/o Castellà.

17. Recurs

Contra els anuncis, els plecs, altres documents contractuals, els acords d'adjudicació, i contra els actes de tràmit que decideixin directa o indirectament sobre l'adjudicació, o actes de tràmit que determinin la impossibilitat de continuar el procediment, o actes de tràmit que produeixin indefensió o perjudici irreparable als interessats, independentment de la immediata executivitat de l'acte impugnat, els interessats podran interposar recurs contenciós administratiu davant els jutjats contenciosos administratius de Barcelona, en el termini de 2 mesos a comptar des de l'endemà de la notificació de l'acte impugnat, de conformitat amb l'establert a la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa.

Prèviament a la via judicial, i d'acord amb el segon paràgraf de l'article 44 de la LCSP, els interessats poden optar per interposar un recurs especial en matèria de contractació, de caràcter potestatiu, sempre que es tracti de contractes i actes susceptibles de recurs especial d'acord amb l'article 44 de la LCSP, en el termini de quinze dies hàbils a comptar segons l'establert a l'article 50 de la LCSP. Només si l'acte recorregut és el d'adjudicació, quedarà en suspens la





tramitació de l'expedient de contractació. Fins que no recaigui resolució expressa o presumpta del recurs especial, els interessats poden sol·licitar l'adopció de mesures provisionals de conformitat amb l'establert a l'art. 49 de la LCSP.

En tant que té la consideració de contracte privat per ser la Fundació una PANAP (art.26.1.b) LCSP, pel que fa a la preparació i adjudicació es regiran per la LCSP (art 26.3), pel que fa als efectes i extinció es regiran pel dret privat (art 26.3 LCSP), i en conseqüència contra actes relatius a la preparació i adjudicació del contracte hi cabrà recurs especial (art 44.1 a) LCSP i després recurs davant la jurisdicció contenciosa-administrativa (art.27.1.e) LCSP i, pel que fa als actes referents a efectes i extinció es procedirà a impugnar directament a la jurisdicció civil.

18. Finançament

Indicar si el contracte està relacionat amb un projecte o programa finançat amb fons de la Unió Europea: NO

Sr. Joan Guàrdia Olmos

President

Fundació Institut de Formació Continua

Universitat de Barcelona

