



Informe justificatiu per al servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals, organitzats per les unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència.

1. Dades que identifiquen l'expedient:

Expedient	PR-2024-317	Modalitat	Contracte Públic
Unitat promotora	Gabinet de Relacions Externes i Protocol		
Procediment	Obert	Tipus	Serveis
Objecte	Servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals organitzats per les unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya, durant el quart trimestre del 2024.		

	Import base €	IVA €	Import amb IVA €
Pressupost licitació	19.000,00	1.900,00	20.900,00
Valor estimat	205.200,00	-	-
Termini d'execució	Des de l'1 d'octubre de 2024 fins a 31 de desembre de 2024		

L'objecte del present contracte és el servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals organitzats per les unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya, durant el quart trimestre del 2024.

Codi CPV: 79952000-2 Serveis d'esdeveniments.

2. Necessitat de la contractació i justificació de la insuficiència de mitjans.

El Departament de la Presidència, té entre d'altres, la funció d'organitzar i programar les relacions externes i els actes públics de la Presidència i del Govern de la Generalitat, en el vessant de relacions públiques i de protocol i la de coordinar les funcions de protocol de tots els departaments de l'Administració de la Generalitat de Catalunya.

Per tal de poder dur a terme la realització d'aquestes recepcions, cal contractar una empresa especialitzada que gestioni totes les operacions necessàries des de l'assistència als preparatius de les recepcions fins al desenvolupament de les mateixes. Aquestes operacions inclouen tant el subministrament de begudes i d'aliments (freds i calents), com tota la infraestructura necessària per al bon desenvolupament del servei.

Aquest servei de càtering, comporta la necessitat de contractar externament una empresa, atès que pel seu abast, especialització i complexitat no pot ser dut a terme pel personal propi



del Departament de la Presidència, que tampoc disposa dels mitjans materials necessaris pel seu correcte desenvolupament.

3. Característiques principals de la contractació:

L'empresa contractista haurà de coordinar tota la gestió del servei de càterring dels actes protocol·laris i institucionals organitzats per les unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya. Els responsables de Protocol del Departament de la Presidència comunicaran a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada servei de càterring, en funció del tipus d'esdeveniment que s'hagi de celebrar.

L'empresa contractista designarà, un director tècnic que haurà d'actuar canalitzant la comunicació entre el Departament de la Presidència i l'empresa contractista, com a interlocutor. Aquesta persona o persones hauran de centralitzar les relacions entre l'empresa i els responsables del Departament de la Presidència.

L'esmentada empresa haurà de disposar del personal qualificat adient i serà l'encarregada de gestionar els següents aspectes:

-El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels productes alimentaris.

-El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada del mobiliari i estris necessaris (safates, vaixel·la, coberts, cristalleria, taules, cadires, estovalles i tovallons, bufets, paravents, para-sols, estris i instal·lacions per a preparar els aliments que ha de servir l'empresa adjudicatària i altres elements).

- La direcció i supervisió dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui per aconseguir la correcta realització del servei de càterring.

Els diferents tipus de servei de càterring són:

- Esmorzar/berenar/pausa cafè 1
- Esmorzar/berenar/pausa cafè 2
- Esmorzar/berenar/pausa cafè 3
- Copa de benvinguda
- Píscolabis
- Píscolabis amb postre
- Refrigeri complet
- Refrigeri complet amb postre
- Lunch a peu dret
- Buffet
- Dinar/sopar protocol·lari
- Dinar/sopar executiu
- Dinar/sopar tècnic

Tot i que les tipologies de servei de càterring més habituals que es poden encarregar són les descrites anteriorment, en determinats casos puntuals es pot requerir el servei de càterring per a actes protocol·laris molt concrets del President de la Generalitat o de la Consellera de la Presidència, que no encaixin dins de cap dels supòsits descrits anteriorment.



La vigència d'aquest contracte abastarà des de l'1 d'octubre de 2024, o des de la signatura del contracte si aquesta és posterior, fins el 31 de desembre de 2024, o fins que s'exhaureixi aquest pressupost.

Es preveu la possibilitat de pròrrogues. La durada de cada pròrroga serà, com a màxim, anual, amb independència de la durada inicial del contracte i el total de pròrrogues arribaran com a màxim fins el 31 de desembre de 2026, amb subjecció a les disponibilitats pressupostàries.

Aquest pressupost s'exhaurirà o no en funció dels serveis que es prestin efectivament i de conformitat amb les sol·licituds que l'adjudicatari rebí del Departament de la Presidència. En qualsevol cas no es garanteix cap volum mínim de despesa.

S'ha previst modificacions en aquest contracte, en un percentatge no superior al 20 % del preu del contracte: Quan les necessitats reals del servei fossin superiors a les estimades inicialment, d'acord amb el que determina la disposició addicional 33a. de la LCSP.

Aquest procediment obert no es divideix en lots atès que el que es vol aconseguir amb la centralització de la gestió del servei de càtering de les recepcions, organitzades per les unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència és una major eficàcia en la coordinació de la gestió de totes les operacions necessàries des de l'assistència als preparatius dels àpats fins al desenvolupament dels mateixos

4. VEC i pressupost de licitació: justificació del seu càlcul.

El pressupost de licitació més l'IVA és de 20.900,00 €.

	Import sense IVA	Import IVA	Import total, IVA inclòs
Imports:	19.000,00 €	1.900,00 €	20.900,00 €

El valor estimat de contracte (VEC) és de 205.200,00 €, que és el resultat de sumar al pressupost de licitació del contracte un 20% corresponent a una eventual modificació del contracte inicial, més l'import de les possibles pròrrogues i afegint l'increment del 20% en concepte d'una eventual modificació a aquestes pròrrogues:

Desglossament VEC	Import sense IVA
1 d'octubre a 31 de desembre de 2024	19.000,00 €
Any 2024 modificació 20%	3.800,00 €
Pròrroga any 2025	76.000,00 €
Any 2025 modificació 20%	15.200,00 €
Pròrroga any 2026	76.000,00 €
Any 2026 modificació 20%	15.200,00 €
TOTAL VEC:	205.200,00 €

Per a les pròrrogues s'ha pres de referència el pressupost base de licitació i s'ha multiplicat per 4 ja que es preveuen pròrrogues amb una durada màxima de 12 mesos i el pressupost base es preveu per el darrer trimestre de 2024, per tant, 3 mesos.

Per a la determinació del VEC s'han tingut en compte els costos derivats de l'aplicació de les normatives laborals vigents, altres costos que es derivin de l'execució material dels serveis, despeses generals d'estructura i el benefici industrial.



Justificació del càlcul del pressupost base de licitació (art. 100.2 LCSP): El càlcul del pressupost de licitació s'ha fet tenint en compte l'estimació del nombre de diversos actes institucionals, que requereixin un servei de càtering, que poden tenir lloc des de l'1.10.2024 fins al 31.12.2024, i en base als preus de mercat actuals i al nombre aproximat de comensals que poden assistir a cadascun d'aquests actes. L'import d'aquesta licitació s'ha calculat, doncs, tenint en compte els següents aspectes:

- Les tipologies de recepcions s'han modificat respecte les d'anteriors licitacions, adequant-se i adaptant-se a les necessitats reals de les diferents unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència. Per aquest motiu, no s'han tingut en compte els preus unitaris d'anteriors licitacions i s'ha optat per realitzar una consulta preliminar de mercat. Per tant, els preus unitaris de cada tipologia de recepció són una mitjana dels preus de mercat obtinguts de les diferents respostes de les empreses a la consulta preliminar de mercat
- Nombre d'actes institucionals que requereixin servei de càtering 1.10.2024 a 31.12.2024: 5 actes.
- Nombre de comensals assistents a cada acte institucional: 100 comensals, aprox.
- Import aproximat per comensal: 38,00 € (IVA exclòs).

Per tant, el càlcul d'aquesta licitació és el següent:

5 actes x 100 comensals x 38,00 € (IVA exclòs) = 19.000,00 € (IVA exclòs).

El pressupost base de licitació és de 20.900,00 € (IVA inclòs)

El càlcul aproximat per comensal s'ha fet de la següent forma:

Es fa una mitjana entre els cinc preus unitaris dels tipus de càterings que es detallen a continuació, atès que són els que s'encarreguen més habitualment, i representen un 95% dels càterings dels diferents actes que tenen lloc al Palau de la Generalitat:

- Esmorzar/berenar/pausa cafè 1: 20,00 € (IVA exclòs)
- Copa de benvinguda: 25,00 € (IVA exclòs)
- Píscolabis amb postre: 35,00 € (IVA exclòs)
- Refrigeri complet amb postre: 50,00 € (IVA exclòs)
- Lunch a peu dret: 60,00 € (IVA exclòs)

La mitjana d'aquests cinc tipus de càtering, dona un preu per comensal de 38,00 € IVA exclòs.

Tot i que aquests són els cinc càterings més habituals que s'encarreguen, cal tenir en compte també la resta de càterings detallats en el PPT per si calguessin per a alguna recepció en concret que hagués d'oferir el President de la Generalitat de Catalunya o la Consellera de la Presidència.

Així mateix, el desglossament estimat dels costos directes i indirectes que configuren el pressupost base de licitació, en termes percentuals i que no vinculen en cap cas la determinació de l'oferta econòmica de cada licitador està detallat a l'annex d'aquest informe.

El cost del personal no és preu del contracte i no forma part de l'oferta econòmica.

D'acord amb la resolució 739/20219 del TACRC, la desagregació dels costos de per gènere i categoria professional prescrita per l'article 100.2 LCSP només afecta als contractes de



serveis en què els costos del personal que executa el servei, a banda de ser el cost principal, formen part del preu total del contracte.

En aquest cas, els costos salarials de les persones que executaran el contracte no contribueixen a fixar el preu ni en formen part, i no s'integren en el preu total del contracte.

En tot cas l'empresa contractista haurà de complir el conveni col·lectiu aplicable, o bé, haurà de respectar el salari mínim interprofessional i, en el seu cas, les condicions laborals que s'hagin pogut fixar en el marc d'un acord interprofessional, de conformitat amb els articles 3 i 83 del Reial Decret Legislatiu 2/2015, de 23 d'octubre, pel que s'aprova el Text Refós de la Llei de l'Estatut dels Treballadors.

El Conveni col·lectiu que s'ha pres de referència per al càlcul del pressupost de licitació és el del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992). Aquesta indicació no perjudica el conveni laboral que sigui d'aplicació per als licitadors.

Aquesta despesa s'imputarà al pressupost de l'Oficina d'Estratègia i Comunicació del President i del Govern del Departament de la Presidència (centre gestor PR1703) a la posició pressupostària D/226000200/1210/0000 atencions protocol·làries i representatives, 20.900,00 € (IVA inclòs).

5. Criteris de solvència

Els licitadors hauran de disposar de la suficient solvència econòmica i financera i tècnica o professional següent:

D'acord amb l'article 87.1 de la Llei de Contractes del Sector Públic del text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic (en endavant LCSP), les empreses han de disposar de la solvència econòmica o financera següent:

-Xifra anual de negocis en l'àmbit d'activitats corresponent a l'objecte del contracte, en relació al millor exercici dins dels tres darrers anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats empresarials, per un import igual o superior a 80.000,00 €.

D'acord amb l'article 90 de la LCSP, les empreses han de disposar de la solvència tècnica següent:

-Serveis o treballs d'igual o similar naturalesa a l'objecte del contracte realitzats en els darrers tres anys. L'import anual dels serveis o treballs d'igual o similar naturalesa realitzats durant l'annualitat de major execució del període de tres anys esmentat serà de, com a mínim 80.000,00 €.

Els licitadors també poden declarar que disposen d'aquesta solvència mitjançant la classificació empresarial especificada a continuació:

<i>Classificació segons RD 773/2015</i>
Grup: L
Subgrup: 5
Categoria: 1



Aquests criteris de solvència, vinculats a l'objecte del contracte, es demanen per garantir que es presentin empreses solvents i per garantir la màxima concurrència en la licitació, fins i tot de les petites i mitjanes empreses.

En aquest sentit la seva inclusió proporciona una millor relació qualitat-preu en la prestació contractual i es dona compliment als objectius de la Llei (LCSP).

6. Justificació del procediment d'adjudicació i criteris d'adjudicació:

6.1 Justificació del procediment d'adjudicació:

Aquesta licitació es tramita mitjançant procediment obert regulat als articles 156 a 158 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, atès que es tracta de promoure la concurrència entre les diverses empreses del sector.

7. Criteris d'adjudicació:

Per a dur a terme la valoració de les ofertes que es presentin, i de conformitat amb el que estableixen els articles 145 i 146 LCSP, s'utilitzaran els següents criteris objectius amb les corresponents puntuacions màximes:

Criteris que depenen d'un judici de valor (fins a 40 punts), d'acord amb el detall següent:

En aquesta licitació la proposta tècnica queda substituïda per un tast o prova-pilot. A fi d'avaluar la qualitat del servei de càtering ofert per cadascuna de les empreses que licitin en aquest contracte, el Departament de la Presidència realitzarà un tast o prova-pilot. Els detalls del tast es concreten en l'Annex 2 del PCAP.

Aquest tast es valorarà en relació als criteris sotmesos a judici de valor d'acord amb els valors numèrics establerts a continuació per a cada criteri (en aquests criteris els 3 snacks, els 3 aperitius freds, els 3 aperitius calents i els 2 mini postres es valoraran en conjunt; és a dir, com 1 plat els snacks, 1 plat els aperitius freds, 1 plat els aperitius calents i 1 plat els mini postres):

- **Criteri 1:** Gust i textura (fins a 8 punts). S'atorgarà fins a 1 punt a cadascun dels plats presentats d'acord amb el barem següent:

0 punts	0,5 punts	1 punt
Ni el gust ni la textura són correctes	Només el gust o la textura són correctes, però no ambdós	Tant el gust com la textura són correctes

- El gust és correcte: els plats salats han d'estar ben condimentats (amb sal i espècies opcionalment) però no poden presentar un excés de sal. Els plats dolços poden tenir sucre afegit però no pot ser excessiu. Els aliments es combinen de manera equilibrada i els gustos es complementen entre si. El plat ha d'estar harmonitzat i emfatitzar l'ingredient principal, s'han de notar tots els gustos però aquests no han de dominar sobre la resta. Cal que el plat produeixi satisfacció, en el sentit de plaer en l'àmbit gastronòmic.
- La textura és l'adequada: els plats s'han de poder mastegar amb facilitat i a la vegada han de tenir la consistència adequada, no poden desfer-se.

Ha de reflectir-se en la textura la tècnica de cocció utilitzada (cruixent per a fregits, cremosa i sedosa per a les cremes o salses, ...)

- **Criteri 2:** Presentació (fins a 8 punts). S'atorgarà fins a 1 punt a cadascun dels plats presentats d'acord amb el barem següent:

0 punts	0,5 punts	1 punt
La presentació no és neta, el plat té taques, o no és consistent, en el cas dels aperitius es desmunten a l'agafar-los	La presentació és neta i consistent però no és original i innovadora.	La presentació a part de ser neta i consistent, és original i innovadora.

- Originalitat i innovació: el plat mostra una varietat d'aliments i colors, està ordenat i organitzat de forma atractiva i creativa, però manté un aspecte executiu i elegant, en consonància amb un càtering institucional. A més, s'empren tècniques de cuina moderna per exemple esferificacions, espumes i gelificacions o altres elements decoratius com salses en forma de llàgrimes o amb aplicació de brotxa o reduccions.
- **Criteri 3:** Temperatura (fins a 6 punts). S'atorgaran 0,75 punts per plat presentat si la temperatura és l'adequada.
 - Els plats freds s'han de servir a una temperatura d'entre 4 i 10°.
 - Els plats calents s'han de servir a una temperatura d'entre 60 i 65°.
- **Criteri 4:** Mida plats (fins a 8 punts). S'atorgarà 1 punt per plat presentat si compleix les següents condicions:
 - L'entrepà ha de ser de com a màxim 10 cm de llarg, ha de poder menjar-se en poques mossegades i poder subjectar-se amb una sola mà.
 - La peça de brioixeria, els snacks, aperitius i postres han de ser tipus "finger food", és a dir, s'han de poder agafar amb els dits i menjar-se en com a màxim dues mossegades.
 - El primer plat i el plat principal han de presentar-se amb una quantitat suficient tenint en compte que el comensal no s'ha de quedar amb gana i no pot ser excessiva, màxim uns 200gr pel primer plat i uns 400gr pel principal.
- **Criteri 5:** Presència i servei dels cambrers (fins a 5 punts). S'atorgarà un màxim de 5 punts per l'aparença, tracte i compostura dels cambrers d'acord amb el barem següent:

0 punts	2,5 punts	5 punts
Els cambrers no tenen una aparença correcta	Els cambrers tenen una aparença correcta però el tracte o compostura no és l'adequat al servei	Els cambrers tenen una aparença correcta i un bon tracte i compostura d'acord amb el servei



- Aparència correcta: es compleixen uns mínims de higiene personal (cabell recollit en cas de ser llarg, ungles sense brutícia i sense males olors corporals) i la vestimenta no presenta taques i està planxada.
 - Tracte i compostura correctes: tractar de vostè als comensals, el to de veu no ha de ser elevat, ús del català correcte, postura corporal recta en tot moment, en estat d'escolta activa i coneixement dels al·lèrgens que presenta el plat.
- **Criteri 6:** Parament (fins a 5 punts). S'atorgarà un màxim de 5 punts per la qualitat del parament d'acord amb el barem següent:

0 punts	2,5 punts	5 punts
El parament no està net, les estovalles no estan planxades i manca algun element (taula, estovalles, coberteria, vaixel·la, cristalleria i tovalló)	El parament està net, les estovalles planxades, però no s'inclouen tots els elements necessaris o viceversa.	El parament està net, les estovalles planxades, i s'inclouen tots els elements necessaris.

Aquests criteris d'adjudicació estan vinculats a l'objecte del contracte i contribueixen a millorar la seva execució i a garantir una millor qualitat d'aquest servei, tant pel que fa a la valoració dels plats presentats, com a la qualitat del servei ofert per als cambrers i la correcció del parament i subministrament logístic.

Criteris objectius (fins a 60 punts), d'acord amb el detall següent:

Oferta econòmica, valoració de 0 a 20 punts, que s'haurà d'ajustar el màxim possible a la finalitat d'aconseguir un bon producte al millor preu, i al mateix temps, optimitzar l'ús dels diners públics. D'acord amb el que estableix l'Acord de Govern de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, la valoració del preu no pot suposar mai un percentatge superior al 20% del valor total de l'oferta, assegurant que el preu no vagi en detriment d'altres criteris necessaris per assegurar una alimentació saludable i una prestació de serveis que proporcionin frescos, de temporada, de venda de proximitat, de producció agrària ecològica, de producció integrada i de qualitat diferenciada. Per tant, l'oferta econòmica es valora amb un màxim de 20 punts.

Prestació del servei, valoració de 0 a 30 punts, distribuïts tal com es detalla a continuació, en funció del nombre de cambrers oferts per cada tipologia de recepcions. Als efectes de l'article 145.4, 2n paràgraf, de la LCSP, aquests criteris de valoració es consideren criteris de qualitat, perquè si bé són criteris objectius i automàtics, s'estima que a més són criteris de qualitat: a més quantitat dels ítems especificats, millor qualitat del servei.

- ✓ Ràtio de cambrers per comensal: per cada cambrer ofert de més segons les tipologies de recepció, les ofertes presentades podran obtenir la següent puntuació:

TIPUS DE RECEPCIÓ	Puntuació parcial obtinguda	Puntuació màxima obtinguda

Esmorzar/berenar/pausa cafè 1 Esmorzar/berenar/pausa cafè 2 Esmorzar/berenar/pausa cafè 3	2 punts per cada cambrer de més ofert per 25 comensals, fins a un màxim de 2 cambrers.	4 punts
Copa de benvinguda Piscolabis Piscolabis amb postre Refrigeri complet Refrigeri complet amb postre Lunch a peu dret Buffet	1,75 punts per cada cambrer de més ofert per 20 comensals, fins a un màxim de 4 cambrers.	7 punts
Dinar/sopar protocol·lari Dinar/sopar executiu Dinar/sopar tècnic	2 punts per cada cambrer de més ofert per 10 comensals, fins a un màxim de 2 cambrers.	4 punts
TOTAL puntuació màxima obtinguda		15 punts

- ✓ Quantitat de peces servides per comensal: per cada peça de més servida en les diferents tipologies de recepció, les ofertes presentades podran obtenir la següent puntuació:

TIPUS DE RECEPCIÓ	Puntuació parcial obtinguda	Puntuació màxima obtinguda
Esmorzar/berenar/pausa cafè 1 Esmorzar/berenar/pausa cafè 2 Esmorzar/berenar/pausa cafè 3	1 punt per cada varietat de mini entrepà o de varietat de brioixeria de més oferta, fins a un màxim de 4 peces	4 punts
Copa de benvinguda Piscolabis Piscolabis amb postre Refrigeri complet Refrigeri complet amb postre Lunch a peu dret	1,4 punts per cada snack, peça d'aperitiu fred o peça d'aperitiu calent ofert de més, fins a un màxim de 5 peces	7 punts
Dinar/sopar protocol·lari Dinar/sopar executiu	1 punt per cada snack, peça d'aperitiu fred o peça d'aperitiu calent ofert de més, fins a un màxim de 4 peces	4 punts
TOTAL puntuació màxima obtinguda		15 punts

Disposar d'un programa de donació d'aliments, valoració de 0 a 10 punts: es valora disposar d'un programa de donació d'aliments a entitats socials o una altre estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris un cop finalitzat l'esdeveniment. L'objectiu d'aquest criteri és reduir el malbaratament alimentari. La puntuació màxima que podran rebre les ofertes presentades serà de 10 punts si disposen del programa esmentat.

Els criteris objectius que no són oferta econòmica (prestació del servei i disposar d'un programa de donació d'aliments) es valoraran sense necessitat d'aplicar la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública.

8. Condicions especials d'execució:

Durant l'execució del contracte l'empresa adjudicatària haurà de complir les següents condicions especials d'execució:



L'empresa contractista ha d'adequar la seva activitat als principis ètics i a les regles de conducta que s'estableixen en la clàusula 32 d'aquest Plec de clàusules administratives particulars.

Als efectes de l'article 202.2 LCSP, i d'acord amb el *Codi de contractació pública socialment responsable* de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya, per raons mediambientals i de qualitat, cal que els vins i caves oferts per l'empresa adjudicatària reuneixin acumulativament els requisits següents: siguin de proximitat i estiguin etiquetats almenys en català.

Durant l'execució del contracte les empreses adjudicatàries hauran de complir, per a les noves contractacions de personal, que almenys un 50% d'aquestes es fan a col·lectius que requereixen una especial protecció, preferentment a persones aturades de llarga durada, en compliment de l'article 202.2 LCSP i de la Llei 19/2020, del 30 de desembre, d'igualtat de tracte i no-discriminació.

Aquestes condicions especials d'execució són idònies per a la correcta execució del contracte.

En aquest sentit la seva inclusió proporciona una millor relació qualitat-preu en la prestació contractual i es dona compliment als objectius de la Llei (LCSP).

Per tot això,

Proposo:

Que s'iniciï la contractació administrativa, mitjançant procediment obert, per al servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals organitzats per les unitats de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya, a càrrec dels pressupost de del centre gestor PR1703 des de l'1 d'octubre de 2024 i fins el 31 de desembre de 2024, amb les característiques especificades en aquest informe i la proposta de plecs de prescripcions tècniques que s'han elaborat també per aquesta unitat promotora.

Signat digitalment a Barcelona,

Cap del Gabinet de Relacions
Externes i Protocol

Viceconseller d'Estratègia i Comunicació
Per delegació (Resolució PRE/3588/2022, de 7 de
novembre, DOGC núm. 8797, de 21.11.2022)



ANNEX 1

DESGLOSSAMENT DE COSTOS DEL CÀLCUL DEL PRESSUPOST DE LICITACIÓ

El pressupost de licitació queda desglossat en aplicació dels diferents tipus de cost que han d'assumir les empreses amb els conceptes i percentatges que s'indiquen.

Aquest desglossament no vincula en cap cas la determinació de l'oferta econòmica de cada licitador:

Desglossament costos	% sobre el pressupost de licitació	Import
Costos directes		
Entrarien en aquest concepte els costos que de manera clara i inequívoca es dediquen exclusivament a la prestació del servei que es vol contractar. En aquest cas concret, s'estimen que son: Personal i serveis necessaris per a la prestació del servei Material necessari per a la prestació del servei	75%	15.675,00 €
Costos indirectes		
Entrarien en aquest concepte els costos sobre despeses generals d'estructura i funcionament de l'empresa, necessàries per a l'execució del contracte, però que no estan directament relacionades amb el procés de producció concret, és a dir, que no es poden aplicar al producte específic de manera lineal. En aquest cas concret, s'estimen que son: Personal no vinculat a l'execució del servei (recepció, departament de comptabilitat, atenció al client, recursos humans, etc.) Despeses de funcionament (internet, llum, aigua, gas, assegurances, etc.) Despeses per l'ús del local (lloguer o hipoteca, impostos o taxes, etc.) Amortització del material, mobiliari, equips i mitjans de transport	20%	4.180,00 €
Benefici Industrial		
El benefici industrial és aquella part del preu final del producte o servei que es correspon amb el benefici de l'empresari o contractista.	5%	1.045,00 €
Total Pressupost de licitació		20.900,00 €