

INFORME DE NECESSITAT

Contractació de: Serveis de restaurant pel sopar de Cap d'Any

Unitats que promou la contractació: Regidoria de Cultura i Festes

Identificació del responsable:

Miquel Roig Ferre, regidor de Cultura i Festes trasllado la necessitat de contractació que es detalla a continuació:

1. OBJECTE

Objecte del contracte: Serveis de restaurant pel sopar de la nit de Cap d'Any

CPVs:

55300000-3 Serveis de restaurant i de subministrament de menjars
79954000-6 Serveis d'organització de festes
55310000-6 Serveis de cambrers de restaurant
55400000-4 Serveis de subministrament de begudes
39220000-0 Equip de cuina, articles d'ús domèstic i articles de servei d'àpats

Divisió en lots:

No es considera operatiu ni eficient la divisió en lots, atès que les diferents prestacions de serveis de restaurant objecte del contracte conformats principalment per la logística, la posada en escena i la gastronomia requereixen una coordinació unificada perquè l'esdeveniment del sopar es perfeccioni segons l'horari establert i sense imprevistos en una nit tan especial com la de Cap d'Any.

2. NECESSITA I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

Justificació de la necessitat i adequació de la contractació:

L'Ajuntament del Morell organitza cada any el sopar de Cap d'Any perquè les persones del Morell així com d'altres indrets puguin gaudir d'un sopar de qualitat, a un preu raonable, en comunitat i sense desplaçar-se del municipi, per la qual cosa, necessita contractar els serveis d'empreses de restaurants que puguin preparar i subministrar tant el menjar i el beure com la infraestructura inherent a la festa.

Justificació d'insuficiència de mitjans personals i materials:

L'Ajuntament del Morell no compta ni amb material ni amb personal de la restauració, cuines i cambres, especialitzats en cuina dirigida a multitud de persones ni en elaborar i subministrar menjars ni en servir taules i és necessari contractar aquestes prestacions.

3. DADES ECONÒMIQUES

Sistema determinació del pressupost:

- ☐ Components de la prestació
☐ Unitats de temps
☒ Unitats d'execució
☐ Tant alçat
☐ Honoraris per tarifes

Pressupost unitari base de licitació:



-94€ de preu unitari menú adult i IVA al 10% per un import de 9,4€ d'IVA, en total, 103,4€

-27€ de preu unitari menú infantil i IVA al 10% per un import de 2,7€ d'IVA, en total, 29,7€

La previsió màxima per a 370 menús d'adult és de 34.780€ més Iva al 10%, en total, 38.258€.

La previsió màxima de 30 menús d'infants és de 810€ + IVA al 10%, en total 891€

El pressupost total per un exercici és de 35.590€ més IVA al 10%, en total, 39.149€.

Atès que el termini de durada del contracte és de 2 anys, el pressupost màxim per aquests dos anys és de 71.180€ més IVA al 10%, en total, 78.298€.

Per fixar el preu dels menús s'ha tingut en compte els preus de mercat de l'exercici anterior amb un increment de l'ipc acumulat en l'exercici 2024 del 2,2% i una previsió d'ipc pel 2025 de 2,3%.

Atès que el preu de licitació es troba contemplat al vigent pressupost, el qual es troba informat i aprovat amb equilibri, es considera que el contracte no representa un impacte negatiu en relació amb el compliment dels principis d'estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera.

Desglossament del pressupost anual màxim de licitació:

CONCEPTE	IMPORT
1.Despeses directes (70,37%)	25.688,95€
2.Despeses indirectes(8,54%)	2.398,68€
TOTAL Despeses (1 + 2)	28.087,63€
Benefici industrial (21,08%)	7.502,37€
Total abans d'impostos	35.590€
IVA 10%	3.559€
Total IVA inclòs	39.149€

Pel percentatge d'imputació de costos directes i indirectes es pren en consideració la informació facilitada pel SABI (sistema d'anàlisis de balanços ibèrics) de l'aplicació Iplecs, el qual és una base de dades que incorpora informació general i els comptes anuals de les diferents empreses i sectors i a partir dels últims comptes de pèrdues i guanys disponibles del 2019, s'exporten les dades necessàries per calcular els costos directes, indirectes i benefici industrial.

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 qual no disgrega per gènere. No obstant això, aquesta indicació no prejutja el conveni que hi sigui d'aplicació.

Els costos salarials s'han calculat a partir de la dedicació al contracte de 30 persones, les quals tenen les classificacions següents dins de la categoria especial de càtering F del citat conveni apartat Tarragona :

- nivell 1: 3 encarregats/des
- nivell 4: 3 cuineres/ers i 20 cambreres/ers
- nivell 7: 4 ajudants

Valor estimat del contracte: 145.919€

-Durada del contracte (2 anys): 71.180€



-Modificacions previstes (5%): 3.559
-Pròrroga prevista (2 anys): 71.180€

Revisió de preus:
No

Existència de crèdit
Aplicacions pressupostàries: 13-338-22608.

4. PROPOSTES AL PROCEDIMENT DE CONTRACTACIÓ

Procediment:
☐ Obert ordinari

Contracte harmonitzat: no, no supera els 221.000€ (art.22.1.b LCSP)

Utilitzant mitjans electrònics: si, al perfil del contractant de l'Ajuntament de Morell

Condicions especials d'execució del contracte:

- afavorir la major participació de la dona (40%) en el mercat laboral i la conciliació del treball i la vida familiar

Durada: 2 anys

Prorrogable:
Si, 2 anys més prorrogables

Garantia: 5% del pressupost base de licitació pels dos anys de durada del contracte (3.559€)

Termini de garantia previst: 12 mesos (art. 111.5 LCSP)

Criteris de solvència per a la selecció dels licitadors:

- Solvència econòmica financera:
Assegurança de responsabilitat civil.
- Solvència tècnica professional:
Relació dels principals serveis o treballs realitzats per a càterings de més de 300 persones en els últims tres anys.

Criteris per adjudicar el contracte: 100 punts

☐ **Criteris objectius:** 90 punts
☒ **Oferta econòmica** (10 punts):

-preu unitari ofert pel menú d'adult
-preu menú infantil



Es valorarà amb la inclusió de la fórmula de càlcul següent:

$$\text{Puntuació} = (10 \times \text{Preu de l'oferta més econòmica}) / \text{preu de l'oferta que es puntua}$$

Atès que un Cpv correspon a l'annex IV de la LCSP, d'acord amb l'art. 145.4 de la LCSP, en els contractes de serveis de l'Annex IV, així com en els contractes que tinguin per objecte prestacions de caràcter intel·lectual, els criteris relacionats amb la qualitat hauran de representar, almenys, el 51 per cent de la puntuació assignable en la valoració de les ofertes, i és per això que s'escullen els criteris següents:

X Personal: disposar com a mínim d'1 cambrer per cada 18 persones: 10 punts

X Reten: disposar com a mínim de 2 persones per a resolució de contingències/emergències 10 punts

X Rang de servei: disposar d'un ajudant auxiliar per cada 100 persones 10 punts

X Títol acadèmic: algun responsable disposi del títol de tècnic superior en direcció de serveis de restauració 10 punts

X Formació: algun responsable disposi del Certificat del curs d'Al·lèrgogens i Intolerància Alimentària. 10 punts

X Experiència: 20 punts si algun responsable acredita una experiència en el sector de la restauració superior a 15 anys

X Vehicle d'emergència (si fos necessari reposar material i estoc dins de l'horari que duri l'esdeveniment) 10 punts

Pels criteris de personal, reten i rang de servei, hauran de presentar una declaració responsable assegurant que ho compleixen.

Pel criteri títol, hauran d'aportar fotocòpia del títol acadèmic, en el cas de formació, el certificat del curs, per a valorar l'experiència, la vida laboral, i per a acreditar el vehicle d'emergència, el permís de circulació i la fitxa tècnica d'aquest vehicle.

☐ **Criteris subjectius:** (10 punts):

X Dossier amb proposta de menú concretada i detallada pel sopar de la nit de Cap d'Any

La proposta ha d'incloure:

Menú adult

- recepció o benvinguda
- aperitius
- entremesos
- entrant
- principal
- postres
- cafè
- ràim
- begudes: aigua, vins, refrescos
- barra (licors + cambrers)



Menú infantil

- Aperitius
- Principal
- Postres
- Beguda: refrescos

Es valorarà segons els criteris següents:

- Varietat i que sigui poc processat, amb estil casolà i seguint dieta mediterrània (1 punt)
- Inclusió d'aliments ecològics (1 punt)
- Ús de marques de qualitat diferenciada o amb segell (1 punt)
- Especificació de les quantitats, ingredients i al·lèrgens (1 punt)
- Introducció de productes de proximitat i de temporada (1 punt)
- Vins de DO (1 punt)
- Producte fresc i de qualitat, menús equilibrats i variats de gustos.(2 punts)
- Lleugers i innovadors (2 punts)

La puntuació de cada ítem es valorarà segons els paràmetres descrits a continuació:

	Punts
Exhaustiu i coherent, denota un excel·lent coneixement del sector	2 (només en els últims dos ítems)
Correcte i coherent, denota un correcte coneixement	1
Bàsic incoherent, denota un coneixement genèric	0,75
Limitat, denota un coneixement pobre	0,5
Presenta incoherències en alguns punts	0,10

Composició de la Mesa de contractació:

- President: Jordi Palau Teixidor, Tag àrea serveis econòmics; suplent, Josep Verge Rallo, tècnic de sistemes de la informació i noves tecnologies.
- Vocal: Xavier Tardiu Bonet, Secretari municipal; suplent, Gemma Montserrat Guinovart, auxiliar administrativa
- Vocal: Vicente Vayá Morte, Interventor municipal; suplent, Rocio Gonzalez Navarro, Tresorera municipal.
- Vocal: Alex Cruces Redondo, arxiver municipal; suplent, Miguel Carrillo Machuca auxiliar administratiu.
- Secretaria: Ester Llorens Perez, Tag àrea secretaria; suplent, Sònia Piñol Guasch, tècnica de RRHH.

Modificació del contracte:

Si, un 5% d'acord amb la Disposició addicional trentena tercera de la LCSP.

Responsable del contacte: Regidor de festes

Obligacions essencials:

- el requisit d'exclusivitat de servei la nit de Cap d'any
- el compliment de la planificació horària establerta pel servei de taula del sopar segons clàusula 2 del plec tècnic



Facturació: d'acord amb el 198.3 LCSP, el contractista tindrà també dret a percebre abonaments a compte per l'import de les operacions preparatòries de l'execució del contracte: compreses en l'objecte d'aquest, i consegüentment el pagament es farà de la manera següent:

- Per les operacions preparatòries de comprar les begudes, preparar el menjar, disposar el material i mobiliari, el muntatge de la sala i decoració: 40%
- Un cop dut a terme el sopar de la nit de Cap d'any: 60%

Cessió: no perquè les qualitats tècniques seran una raó determinant per a adjudicar el contracte en base als criteris d'adjudicació escollits

Subcontractació: si, no obstant, hi ha tasques que obligatòriament s'hauran de fer per l'adjudicatari com és la coordinació del sopar (logística, posada en escena i gastronomia) ja que així es garanteix una execució satisfactòria de l'esdeveniment.

El Morell, a la data de signatura electrònica

