



AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS

Expedient: X2025002698 / COBS2025000002

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA

A) ANTECEDENTS

L'Àrea de Lleure i Envel·liment Actiu ha organitzat des de l'any 2016, amb el parèntesi dels dos anys de pandèmia, la festa per a la Gent Gran de Sant Feliu de Guíxols. El proper any 2025 serà la vuitena edició i està previst dins la programació de la setmana de la Gent Gran continuar oferint la festa a les persones grans de la nostra ciutat.

B) OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte és el subministrament d'un dinar per a la Gent Gran i altres subministraments i serveis necessaris per poder portar a terme aquest esdeveniment amb un nombre màxim de 850 persones participants dins l'espai Guíxols Arena de la nostra ciutat.

Aquests serveis i subministraments imprescindibles es diferencien en 5 lots:

- 1-El dinar que consisteix en un menú tancat.
- 2-El parament de les taules amb els estris indispensables per al dinar de cada comensal.
- 3-La neteja del recinte abans de la festa i desparament de les taules després de l'àpat.
- 4-Els i les vigilants i auxiliars de tot el material dipositat abans i després de la festa.

La coordinació de l'acte, venda de tiquets, adequació de l'espai amb taules i cadires, mantells i tovallons, personal per servir el dinar i calefacció aniran a compte de l'Ajuntament.

C) DURADA DEL CONTRACTE

La data de celebració prevista és el 27 d'abril de 2025 de les 13:00h a les 16:00h aproximadament i la durada és d'un any prorrogable anualment fins a un màxim de 4 anys, amb data a escollir entre els mesos d'abril i maig.

D) CPV I CLASSIFICACIÓ

- 1.-Dinar: Codi CPV- 55320000-9 Servicios de suministro de comidas.
- 2.-Parament taules: Codi CPV-55130000-0 Otros Servicios hoteleros.
- 3.-Neteja recinte: Codi CPV- 90900000-6 Servicios sanitarios y de limpieza..
- 4.-Vigilants material: Codi CPV- 79714000-2 Servicios de vigilancia.

AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS**E) SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL, I ECONÒMICA I FINANCERA**

Ateses les característiques del contracte es proposa aplicar els següents criteris de solvència econòmica i tècnica previstos a la Llei de Contractes de les administracions públiques (articles 87 i 90).

a) Solvència econòmica i financera

Per participar en el procediment caldrà acreditar que el volum de negoci anual, referit al millor exercici dins dels tres últims anys (2021 - 2022 - 2023), ha estat com a mínim les descrites a continuació:

- . Lot 128.000,00 euros
- . Lot 2 4.000,00 euros
- . Lot 3 1.200,00 euros
- . Lot 4 2.400,00 euros

b) Solvència tècnica i professional

En el cas del lot 1 (dinar) les empreses licitadores hauran d'acreditar haver cuinat i realitzat com a mínim un esdeveniment de característiques similars en els darrers 3 anys, per una quantitat mínima de 400 àpats.

Per a la resta de lots, els licitador proposat com adjudicatari del contracte haurà d'acreditar que durant un dels anys 2021, 2022 i 2023 hagi realitzat un mínim d'un servei de les mateixes característiques de l'objecte del contracte, amb un import anual acumulat en l'any de major execució, que sigui igual o superior al 70% de l'annualitat mitjana del contracte, avalats per certificats de bona execució. L'import a acreditar seran els que s'especifiquen a continuació:

- . Lot 2 1.900,00 euros
- . Lot 3 595,00 euros
- . Lot 4 1.122,00 euros

F) CRITERIS D'ADJUDICACIÓ I CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ**Criteris d'adjudicació****1. DINAR:****1.1 Justificació dels criteris escollits per l'adjudicació del contracte.**

**AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS**

El nombre del personal de l'equip de cuina és vital perquè tot el procés de preparació i cuinat de l'àpat sigui fluït i correcte. L'empresa haurà de comptar amb un equip mínim de 7 persones.

L'organització i planificació és fonamental perquè la sincronització i temporització sigui l'adequada i el desenllaç de l'àpat perfecte. Caldrà presentar una memòria específica donant a conèixer el procés a seguir del cuinat dels diferents plats del menú des de l'inici fins al final del dinar i concretant els mitjans dels que disposen perquè arribin a les taules amb la temperatura adequada. També hauran de presentar mitjançant fotografies la presentació dels plats.

El menú alternatiu per a les persones amb intolerància a certs aliments és essencial que sigui acurat i equitatiu envers al menú dels altres comensals.

1.2 Criteris d'adjudicació.

- a) Ampliació en 1 o més persones l'equip de cuina fixat en 7 persones com a mínim: 10 punts

1 persona més	2.5 punts
2 persones més	5 punts
3 persones més	8 punts
4 persones més	10 punts

- b) Preu fins a 10 punts
- c) Memòria detallada del procés i planificació del cuinat de cada plat del menú (fins a 30 punts)

Es valorarà l'organització i mitjans així com el procés i planificació del cuinat per tal que els plats es puguin servir amb celeritat i arribin calents a taula. S'haurà de presentar una memòria amb la temporització de tota l'organització per a la preparació i pel servei.

- d) Contingut i presentació dels plats (fins a 40 punts)

Es presentaran fotografies dels plats. Es valorarà la presentació i varietat dels plats així com la quantitat i qualitat de cadascun d'ells.

- e) Composició i qualitat dels menús alternatius i específics (fins a 10 punts)

AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS

Es presentaran fotografies dels plats. Es valorarà la presentació i varietat dels plats així com la quantitat i qualitat de cadascun d'ells.

2. PARAMENT DE TAULES**2.1 Justificació dels criteris escollits per l'adjudicació del contracte.**

Els estris han de ser senzills però han de tenir un mínim de qualitat per això s'han detallat en aquesta licitació.

2.2 Criteris d'adjudicació.

L'únic criteri d'adjudicació serà el preu. S'haurà d'especificar el preu unitari i el preu total.

3. NETEJA DEL RECINTE**3.1 Justificació dels criteris escollits per l'adjudicació del contracte.**

És primordial tant el preu per hora com que disposin dels mitjans adequats per si es requereix treure aigua o algun altre imprevist que es pugui presentar.

3.2 Criteris d'adjudicació.

- a) % reducció preu hora neteja (fins a 60 punts)
- b) Tenir una persona durant l'acte per atendre possibles incidències (fins a 40 punts)

4. VIGILANTS**4.1 Justificació dels criteris escollits per l'adjudicació del contracte.**

Es valorarà el percentatge de baixa sobre el preu/hora establert per a cada cas

4.2 Criteris d'adjudicació.

- a) Preu hora del vigilant 60 punts
- b) Preu hora de l'auxiliar 40 punts

Condicions especials d'execució del contracte

Lot. 1

Els plats hauran de ser servits amb les mateixes quantitats i qualitat com van ser presentats a l'oferta.

Serà condició especial d'execució del contracte respectar els horaris establerts en el plec tècnic.



AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS

Serà condició especial d'execució del contracte que els plats i cafè es serveixin calents (excepte l'aperitiu i aquells aliments que per la seva naturalesa es mengin freds)

Lot 2
Serà condició especial d'execució del contracte respectar els horaris establerts en el plec tècnic, i que l'espai estigui preparat en la data i hora prevista.

Lot 3 Neteja del recinte
Serà condició especial realitzar la separació de residus en paper, plàstic, vidre i matèria orgànica i depositar-ho en els contenidors corresponents, sense que no es puguin deixar fora de cap contenidor.

G) PRESSUPOST BASE LICITACIÓ

Determinació del preu: preus unitaris
Finançament: 04 33705 22699” Activitats de lleure i suport a l'envelliment actiu”
Expedient d’abast plurianual: SI

1. DINAR

El preu unitari del menú com a màxim és de 22,00 euros IVA inclòs i per un nombre màxim de 850 persones. Es facturarà en funció del nombre de menús servits i, en cap cas es podrà superar el màxim previst.

El pressupost base de licitació es preveu en 18.700 euros IVA inclòs. No s’acceptarà cap oferta que superi aquest import.

2. PARAMENT

ELEMENT	PREU UNITARI (IVA A PART)	UNITATS	PREU TOTAL (IVA A PART)
Copes vi Merlot	0,36 preu/unitat	850,00 unitats	309,09 euros
Copes cava Merlot	0,35 preu/unitat	850,00 unitats	295,04 euros
Gots	0,35 preu/unitat	850,00 unitats	295,04 euros
Plats	0,38 preu/unitat	1.700,00 unitats	646,28 euros
Forquilles	0,34 preu/unitat	850,00 unitats	288,02 euros
Ganivets	0,36 preu/unitat	850,00 unitats	302,07 euros
Culleres postres	0,33 preu/unitat	850,00 unitats	280,99 euros



AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS

Cullerots	1,65 preu/unitat	85,00 unitats	140,50 euros
Safates	2,07 preu/unitat	45,00 unitats	92,98 euros
Transport material	77,27 preu/unitat	1,00 unitats	77,27 euros
TOTAL			2727,27 euros

El pressupost base de licitació es preveu en 3.300,00 euros IVA inclòs.

3. NETEJA

El preu unitari de l'hora per a la neteja varia en funció de si el dia és festiu o no.

	NOMBRE HORES	NOMBRE PERSONAL	PREU HORA (SENSE IVA)	PREU HORA (IVA INCLÒS)	TOTAL
POSTA A PUNT DEL RECINTE	4,00 hores	2,00 persones	24,00 euros	29,04 euros	232,32 euros
REPÀS PREVI A L'ACTE FESTIU	2,00 hores	1,00 persones	29,00 euros	35,09 euros	70,18 euros
DESPARAMENT DESPRÉS DE L'ACTE FESTIU	5,00 hores	4,00 persones	29,00 euros	35,09 euros	701,80 euros
TOTAL					1.004,30 euros

El pressupost base de licitació es preveu en 1.004,3 euros IVA inclòs.

S'ha calculat el preu en base a la RESOLUCIÓ EMT/1729/2023, de 9 de maig, per la qual es disposa la inscripció i la publicació del Conveni col·lectiu de treball del sector de la neteja d'edificis i locals de Catalunya per als anys 2022 a 2025 (codi de conveni núm. 79002415012005) i la previsió d'hores necessàries per a realitzar els serveis objecte d'aquest lot.

Els licitadors podran proposar l'increment de personal que es tindrà en compte com a criteri d'adjudicació sense cost addicional per l'Ajuntament.

4. VIGILANTS

El preu unitari de l'hora està en funció de la categoria professional.

NOMBRE PERSONAL	TOTAL DIES	HORARI INICI	HORARI FINAL	NOMBRE HORES	PREU HORA (IVA A PART)	PREU HORA (IVA INCLÒS)	TOTAL (IVA INCLÒS)
1 vigilant	3 dies	20:00 hores	8:00 hores	12 hores	25 euros	30,25 euros	1.089,00 euros
1 aux. vigilant	3 dies	8:00 hores	20:00 hores	12 hores	16 euros	19,36 euros	696,96 euros
2 aux. vigilant	1 dies	10:00 hores	14:00 hores	4 hores	16 euros	19,36 euros	154,88 euros
TOTAL							1.940,84 euros

El pressupost base de licitació es preveu en 1.940,84 euros IVA inclòs.

S'ha calculat el preu en base a la Resolució de 30 de novembre de 2022, de la Direcció General de Treball, per la qual es registra i publica el Conveni col·lectiu estatal d'empreses de seguretat per al període 2023-2026. i la previsió d'hores necessàries per a realitzar els serveis objecte d'aquest lot.

AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS**H) VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE**

El valor estimat del contracte és de 97.509.59 euros (IVA a part), que es distribueix de la següent manera:

- . Lot 1. Dinar 74.800,00 euros (IVA no inclòs)
- . Lot 2. Parament 11.999,99 euros (IVA no inclòs)
- . Lot 3. Neteja 3.652,00 euros (IVA no inclòs)
- . Lot 4. Vigilants i auxiliars 7.057,60 euros (IVA no inclòs)

Per al càlcul del VEC s'ha tingut en compte el preu base de licitació (IVA a part), les possibles pròrrogues i les possibles variacions del nombre d'unitats establert en un màxim del 10%.

I) NECESSITATS ADMINISTRATIVES QUE CAL SATISFER I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

L'Ajuntament de Sant Feliu de Guíxols no disposa dels mitjans propis per organitzar un esdeveniment extraordinari i de gran dimensions. Per aquest motiu, es requereix contractar a empreses especialitzades i que compti amb els mitjans tècnics necessaris i amb els professionals qualificats i experimentats imprescindibles per aconseguir els millors serveis. Aquest contracte permetrà assolir un esdeveniment de qualitat i satisfactori per a tothom.

J) INSUFICIÈNCIA DE MITJANS

Atenent a l'Art. 116.4.f de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, s'informa que l'Ajuntament no disposa dels mitjans propis i serveis tècnics suficients per a dur a terme l'objecte del contracte.

K) DIVISIÓ EN LOTS

Els diferents lots del contracte són:

1.-El menú del dinar ha de consistir amb:

- Aperitiu: Fuet, olives i xips (Un plat per a cada comensal)
- 1er plat: Fideuà de sèpia i gambes amb all i oli (Cuinada en el mateix recinte)
- 2on plat: Guisat de vedella amb bolets (Posta a punt i escalfat en el mateix recinte)
- Postres: Un xuxo artesà
- Pa per a cada comensal
- Aigua (1 ampolla de 1'5 litres per a cada dues persones)
- Vi negre de l'Empordà (1 ampolla de litre per a cada dues persones)
- Cava Brut Vallfornós o similar (1 ampolla per a cada 4 persones)
- Gasosa (1 ampolla de litre per a cada 6 persones)

AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS

-Cafès Callís (o similar) i tallats amb els gots, sucre i remenador (imprescindible servir-ho calent.)

2.-El parament de les taules amb els estris indispensables pel dinar són:

- 850 copes de vi Merlot
- 850 copes de cava Merlot
- 850 gots
- 1700 plats de 27cm clàssic
- 85 cullerots de servir
- 45 safates antilliscants ovalades
- 850 forquilles trinxant, clàssica
- 850 ganivets trinxant, clàssic
- 850 culleres postres, clàssica
- Transport del material anada i tornada

3-La neteja del recinte abans de la festa, desparament de les taules i endreça del material després de l'àpat requereix:

S'hauran de realitzar les següents neteges:

- Posta a punt del recinte el dia abans de la festa, de 9:00 a 13:00h.
- Repàs general el dia de la festa, de 8:00 a 10:00.
- Desparament de les taules i endreça del material del dia de la festa entre les 16:00 a 21:00h el mateix dia de la festa

4-Els i les vigilants i auxiliars de tot el material dipositat abans i després de la festa són imprescindibles els dies i franges horàries següents:

- 1 vigilant de seguretat 3 dies per la nit de 20:00h a 8:00h amb un total de 36 hores.
- 1 auxiliar de serveis 3 dies durant el dia de 8:00h a 20:00h amb un total de 36 hores.
- 2 auxiliars de serveis durant la festa de 10:00h a 14:00h amb un total de 8 hores.

L) MODIFICACIONS DEL CONTRACTE

No es preveuen modificacions.

Es preveu la possibilitat de variació dels lots del contracte fins a un màxim del 10% per increment del nombre d'unitats.d'àpats en el cas del lot 1 i 2 o d'hores previstes en la resta de lots.

AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS**M) GARANTIES I TERMINI DE GARANTIA**

Garantia Provisional: No s'estableix garantia provisional

Garantia Definitiva 5%:

Garantia complementària: No s'estableix garantia complementària
Percentatge:

N) SUBCONTRACTACIÓ

Només es permet la subcontractació de tasques o complements accessoris.

O) COMITÈ D'EXPERTS

Es preveu comitè d'experts per al lot 1 (àpat) per a la valoració dels criteris d'adjudicació. En el plec de condicions s'establiran els membres que formaran part d'aquest comitè

No es preveu la constitució d'un comitè d'expert per a la resta de lots.

P) REVISIÓ DE PREUS

No procedeix la revisió de preus.

Q) RESPONSABLE DEL CONTRACTE

Es proposa com a responsable a Maria Teresa Costa Alsina.

R) PENALITATS

Article 192. Incompliment parcial o compliment defectuós.

1. Els plecs o el document descriptiu poden preveure penalitats per al cas de compliment defectuós de la prestació objecte d'aquest o per el supòsit d'incompliment dels compromisos o de les condicions especials d'execució del contracte que s'hagin establert de conformitat amb l'apartat 2 de l'article 76 i l'apartat 1 de l'article

202. Aquestes penalitats han de ser proporcionals a la gravetat de l'incompliment i les quanties de cadascuna no poden ser superiors al 10 per cent del preu del contracte, IVA exclòs, ni el total d'aquestes no pot superar el 50 per cent del preu del contracte.

2. Quan el contractista, per causes que li són imputables, hagi incomplert parcialment l'execució de les prestacions definides en el contracte, l'Administració pot optar, ateses les circumstàncies del cas, per la seva resolució o per la imposició de les penalitats que, per a aquests supòsits, determinin el plec de clàusules administratives particulars o el document descriptiu.

Article 194. Dany i perjudici i imposició de penalitats.

**AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS**

1. En els supòsits d'incompliment parcial o compliment defectuós o de demora en l'execució en què no estigui prevista una penalitat o en què aquesta, encara que estigui prevista, no cobreixi els danys causats a l'Administració, aquesta ha d'exigir al contractista, la indemnització per danys i perjudicis.
2. Les penalitats que preveuen els dos articles anteriors s'han d'imposar per acord de l'òrgan de contractació, adoptat a proposta del responsable del contracte si s'ha designat, que és immediatament executiu, i s'han de fer efectives mitjançant deducció de les quantitats, que en concepte de pagament total o parcial, s'hagin d'abonar al contractista o sobre la garantia que, si s'escau, s'hagi constituït, quan no es puguin deduir dels pagaments esmentats.

S) FACTURACIÓ

El proveïdor tindrà dret a l'abonament del servei o subministraments realitzats, prèvia conformitat d'aquesta Corporació, mitjançant factures corresponents al servei del subministrament realitzat.

En el lot 1 en funció del nombre de menús servits, en cap cas es podrà superar el màxim establert dels 850 comensals.

Les factures s'hauran de presentar telemàticament dins els primers 15 dies del mes posterior. Haurà de constar les dades referents al proveïdor i les referents a l'Ajuntament, indicant l'àrea responsable del contracte i el número d'operació que l'Ajuntament hagi facilitat a l'empresa adjudicatària. No es podrà facturar per cap concepte ni servei que no estigui expressament contractat.

T) ALTRES

Sant Feliu de Guíxols, 10 de febrer de 2025

