



MEMÒRIA JUSTIFICATIVA PER A LA CONTRACTACIÓ DE SERVEIS

Saül Caballero Fernández, tècnic mitjà adscrit al Departament de Joventut, d'acord amb el que estableixen els articles 28 i 116 de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), redacta la següent memòria justificativa per a la contractació del servei de càtering del Dinar per l'homenatge a la Gent Gran de Sant Andreu de la Barca (exp. B1332025000003):

1. OBJECTE DEL CONTRATE

- a. L'objecte del contracte consistirà en la prestació del servei de càtering per a la realització d'un dinar per homenatjar a la gent gran del municipi de Sant Andreu de la Barca, que tindrà lloc el diumenge dia 11 de maig de 2025.
- b. En aquest cas, no es farà licitació per lots pels motius següents:
 - Perquè no va en detriment de la participació de les PIMES, ni per raons quantitatives ni qualitatives.
 - Perquè el pressupost del contracte permet la participació de la petita i mitjana empresa.
- c. L'expressió de la codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes (CPV) és la següent:
 - **55000000-0** - Serveis d'hostaleria, serveis de restauració i serveis comercials al detall
 - **55520000-1** - Serveis d'àpats
 - **55400000-4** - Serveis de subministrament de begudes
 - **55300000-3** - Serveis de restaurant i de subministrament de menjar
 - **55320000-9** - Serveis de distribució d'àpats

2. JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DE REALITZAR EL CONTRACTE

Es considera que la realització d'aquest contracte és necessària per a poder realitzar l'homenatge anual que tradicionalment es fa a la gent gran del municipi, el qual anirà destinat a les persones grans de Sant Andreu de la Barca.

Es justifica la contractació per la necessitat de promoure l'envelliment actiu al municipi, amb l'objectiu de fomentar el benestar entre la gent gran i reforçar les seves relacions a través d'activitats grupals que fomentin la socialització i la seva participació activa en la vida de la comunitat. Una d'aquestes activitats grupals que es considera convenient impulsar és la del Dinar per l'homenatge a la Gent Gran, que es tracta d'una activitat festiva i de caràcter lúdic amb l'objectiu de fer un reconeixement públic a les persones grans.



La realització anual de l'Homenatge a la Gent Gran fomenta l'envelliment actiu i la inclusió del col·lectiu de les persones grans.

Tanmateix, com l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca no disposa de recursos propis, ni materials ni humans, per a portar a terme l'objecte del contracte, tenint en compte l'abast i característiques d'aquest servei, cal realitzar la contractació d'una empresa externa per a dur-lo a terme.

3. DURADA DEL CONTRACTE

Aquest contracte tindrà una durada d'un dia, diumenge 11 de maig de 2025.

4. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

Aquest pressupost és el límit màxim de despesa (IVA inclòs) que, en virtut d'aquest contracte, pot comprometre l'òrgan de contractació, i constitueix el preu màxim que poden oferir les empreses que concorrin a la licitació d'aquest contracte.

Preus unitaris màxims:

Concepte	Preu unitari (sense IVA)	IVA (10%)	Preu unitari (amb IVA)
Preu unitari per comensal	37,10€	3,71€	40,81€

El preu unitari ofert no podrà superar en cap cas el preu unitari màxim de licitació.

Pressupost màxim contracte:

Import contracte (sense IVA)	IVA (10%)	Import contracte (amb IVA)
35.245,00€	3.524,50€	38.769,50€

El pressupost màxim del contracte es calcula en base a una previsió d'assistència al dinar de 950 persones.

JUSTIFICACIÓ NO DESGLOSSAMENT PRESSUPOST

L'article 100.2 de la LCSP estableix l'obligació, per garantir que la licitació s'adeqüi als preus del mercat, de desglossar el pressupost base de licitació en costos directes, indirectes i altres possibles despeses calculats per a la seva determinació. No obstant això, quan el pressupost es determina per preus unitaris, la doctrina dels Tribunals contractuals ha matisat aquesta obligació.

Així, la Resolució del Tribunal Central de Recursos Contractuals núm. 200/2020, de 14 de maig entre d'altres, estableix que en els contractes on el preu es determina com a preu unitari, el desglossament del pressupost haurà de ser per unitats de preu, sense necessitat de desglossar costos directes, indirectes i altres despeses. En aquest cas, on el preu del servei es fixa per preus unitaris, adequats al mercat, no és necessari el desglossament de costos ja que, com estableix la Resolució del TACRC, en la Resolució 177/2020, es compleix l'exigència legal perquè el pressupost es determina per aquests preus unitaris.



5. IMPORT PRÒRROQUES PREVISTES

No es preveu la possibilitat de pròrroques, ateses les característiques del contracte.

6. VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC)

El valor estimat del contracte, a efectes de determinar el tipus de procediment d'adjudicació i la publicitat, és el que s'indica en el quadre següent:

Import contracte (sense IVA)	Import modificacions (5%) (sense IVA)	Import pròrroga (sense IVA)	Valor estimat contracte (VEC)
35.245,00€	1.762,25€	0,00€	37.007,25€

7. EXISTÈNCIA DE CONSIGNACIÓ PRESSUPOSTÀRIA

L'import corresponent al cost del contracte anirà a càrrec de la partida 63 231 22609.

8. REVISIÓ DE PREUS

No s'escau efectuar revisió de preus.

9. SUBVENCIONS

La prestació d'aquest servei no està subjecta a subvenció d'altres administracions.

10. MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE

1. En aquest contracte es preveu la possibilitat d'augmentar el número de comensals previstos en 5%, que en principi està previst que sigui de 950 persones.

L'abast i l'increment màxim de l'import de la modificació són els següents:

Abast	Increment màxim import
Modificació en el nombre de comensals (5%)	1.762,25€
Increment màxim total	1.762,25€

2. Es preveu com a causa de modificació del contracte l'eventual concurrència de restriccions sanitàries que puguin impedir la celebració dels dinars en les dates inicialment previstes. En aquest supòsit, l'Ajuntament pot acordar el seu ajornament a unes altres dates. Si transcorregut un any des de la seva formalització, les restriccions no han permès l'execució del contracte, aquest es resoldrà amb els efectes que determini la normativa vigent.

La concurrència d'aquesta causa no suposarà increment del preu del contracte.



11. ADMISSIÓ DE VARIANTS

No s'admetran variants en la present contractació.

12. CLASSIFICACIÓ I SOLVÈNCIA DE LES EMPRESES LICITADORES.

Al tractar-se d'un contracte de serveis, no és exigible la classificació de l'empresa. Tot i això, l'empresari podrà acreditar la seva solvència indistintament mitjançant la seva classificació en el grup o subgrup de classificació corresponent al contracte i que serà establerta en funció del seu codi CPV, o bé acreditant el compliment dels requisits específics de solvència exigits.

Classificació empresarial:

Classificació	Grup	Subgrup	Categoria (segons RD 773/2015)
Hostaleria i serveis d'àpats	M	6	1

Solvència tècnica o professional:

- a) Una relació dels principals serveis o treballs efectuats en el curs dels tres últims anys, de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte, atenent a tal efecte als tres primers dígits del codi CPV, en la qual se n'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat.

L'import anual acumulat durant l'any de major execució del període citat, serà igual o superior a 28.000,00€.

- b) Caldrà acreditar que l'empresa hagi realitzat serveis de càtering en més de 3 actes similars als de l'objecte del contracte, per un nombre de comensals superior a 700, en els últims 3 anys.
- c) Caldrà acreditar que l'empresa disposa del Pla de formació i capacitació dels establiments alimentaris, que garanteixi la correcta manipulació dels aliments per part del personal de l'empresa.
- d) Caldrà que l'empresa estigui inscrita en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

Els serveis o treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació; si s'escau, aquests certificats els ha de comunicar directament a l'òrgan de contractació l'autoritat competent.

13. CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES OFERTES

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de l'oferta més avantatjosa s'ha d'atendre als següents criteris d'adjudicació:



13.1. CRITERIS QUANTIFICABLES DE FORMA AUTOMÀTICA MITJANÇANT FÓRMULES: FINS A 75 PUNTS.

a) Proposició econòmica (fins a 49 punts)

Amb aquest criteri es valorarà l'oferta de manera que la més econòmica se li assignarà la màxima puntuació. Les ofertes s'avaluaran mitjançant l'aplicació de la fórmula següent:

$$P_i = P * \left(1 - \frac{O_i - O_m}{IL}\right)$$

On:

P_i = punts de l'oferta i

P = punts del criteri preu (49 punts)

O_i = preu de l'oferta i

O_m = preu de la millor oferta

IL = import de licitació

b) Millora en la qualitat del servei: fins a 26 punts.

Per cada cambrer "extra" que es posi a disposició del servei, i fins a un màxim de 13, se li concedirà 2 punts/cambrer, fins a un màxim de 26 punts.

13.2. CRITERIS QUANTIFICABLES MITJANÇANT JUDICI DE VALOR: FINS A 25 PUNTS.

a) Qualitat del menú: fins a 18 punts.

Presentació, incloent una descripció i fotografies cadascú dels plats proposats.

La descripció de cadascú dels plats haurà d'incloure:

- Llistat del ingredients.
- La informació nutricional del conjunt del plats.
- Altra informació rellevant dels ingredients que componen el plat: aliments no processats, manufacturats d'agricultura ecològica, comerç just, productes de temporada, proximitat i qualitat diferenciada, baixos en greixos, etc.

L'estructura del menú serà la següent:

- Aperitiu de quatre platets compost en: daus de formatge baixos en greix, bastonets de pa amb hummus, assortiment d'olives i rodanxes de fuet de gall d'indi. Cada grup de quatre platets serà destinat a 4/5 comensals. Si les taules són de 8/10 persones, haurà d'haver-hi dos jocs de 4 platets. Els platets hauran de tenir una mida mínima de 15 centímetres de diàmetre, fent-se servir un plat per cada aperitiu, sense barrejar-se dos aperitius en dos plats.



- Primer plat:
 - Opció A: un plat de lasanya farcida de verdures (tomàquet, albergínia, ceba, espinacs, carbassó, pastanagues, etc.), amb les corresponents salses de tomàquet i beixamel, i formatge rallat, d'un mínim de 150 grams.
 - Opció B: una amanida amb rul-lo de formatge de cabra com ingredient principal, amb el corresponent amaniment i sense fruits secs ni llavors (per evitar ennuegades), amb mesclum (lletuga, canonges, ruca, radicchio, etc.), amb tomàquets cherry, panses, etc., d'un mínim de 120 grams.
- Segon plat:
 - Opció A: paella d'arròs amb pollastre i marisc variat: musclos cloïsses, sípia, gambes pelades petites, etc. un mínim de 200 grams.
 - Opció B: l'empresa licitadora haurà d'indicar quina serà la seva proposta de peix entre les següents: bacallà, rap o lluç, amb salsa i guarnició de verdures variades al forn, un mínim de 120 grams.
- Postres:
 - Opció A: L'adjudicatari haurà de servir un pastís gran (100cm x 60cm aproximadament), el qual es presentarà per ser tallat simbòlicament a l'escenari, i tantes porcions individuals com comensals.
L'empresa licitadora podrà presentar més d'una opció de pastís, i l'Ajuntament escollirà la que millor valori.
El pastís i les porcions hauran de ser baixes en sucre, o ensucrades amb edulcorant.
 - Opció B: Fruita del temps.
- Pa integral (com a opció principal) i pa blanc.
- Cafès, cafès descafeïnat, infusions, etc.
- Begudes: Aigua, refrescos (tots ells sense sucre), vi (un mínim de tres ampolles per taula) i cava (un mínim d'una copa per persona).
- S'hauran de proporcionar els ingredients necessaris per amanir els plats, amb el format estipulat per la normativa vigent.

Caldrà incloure, al menys una proposta de plats especials requerits per assistents amb necessitats especials: vegetarians, celíacs, intoleràncies a aliments, triturrats, etc...

El menú, per tal que sigui equilibrat per al col·lectiu al que va adreçat, s'haurà d'adaptar a les seves característiques, tant pel que fa a la composició del menú com a la forma de preparar els plats, i a les racions que hauran de ser les adequades a nivell nutritiu.

L'Ajuntament farà la valoració de l'adequació del plats tenint en compte el tipus d'esdeveniment pel qual es contracta el present servei. Es valorarà la seva presentació tenint en compte el contrast entre colors, els sabors, la textura, la consistència, la forma, el seu valor nutritiu, així com les característiques destacables dels ingredients



principals: aliments no processats, manufacturats d'agricultura ecològica, comerç just, productes de temporada, proximitat i qualitat diferenciada, baixos en greixos, etc.

Amb l'objectiu d'evitar al màxim el desaprofitament del menjar, i aconseguir que tots els participants del dinar de la gent gran mengin l'opció del menú que desitgen, l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca avançarà el repartiment de les invitacions al dinar de la Gent Gran i preguntarà als seus participants quina serà la seva opció escollida per al primer plat, el segon plat i les postres.

D'aquesta manera, entre 10 o 12 dies abans de l'esdeveniment, l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca comunicarà a l'empresa licitadora de l'esdeveniment el número aproximat de plats per a cada opció de primer plat, de segon plat i de postres.

Si per qüestions organitzatives i de comanda de la matèria primera, l'empresa reclama disposar amb més antelació d'aquesta informació, es podrà valorar aquest avenç, tot i que això podrà comportar que les previsions trasllades per l'Ajuntament a l'empresa guanyadora de la licitació no siguin exactes i, per tant, l'empresa gestora de l'esdeveniment haurà de disposar d'un cert marge amb els plats per donar resposta a tots els comensals.

b) Característiques del servei: fins a 7 punts.

- 1) Proposta d'organització del servei indicant amb detall les estratègies que puguin contribuir a la millor execució del contracte, **fins a 5 punts**.

Es valoraran els aspectes següents:

- Els mitjans materials, fins a **2,5 punts**.

S'especificarà quin material s'aportarà pel correcte desenvolupament del servei, tenint en compte un nombre previst de 950 persones (cadires i **taules rodones**, parament, cobrteria, vaixela, cristalleria, etc., i qualsevol altra infraestructura necessària per a complir amb l'objecte del contracte).

Es valorarà que s'eviti utilitzar alumini i plàstics d'un sol ús, així com qualsevol material no reutilitzable (per exemple: gots de paper, plàstic o poliestirè; mantells de paper; coberts de plàstic).

Important: es destaca que les taules hauran de ser rodones, de fins a màxim 10 comensals, fet que permet la millor conversa i socialització entre les persones participants del dinar.

- L'organització del personal destinat al servei, fins a **2,5 punts**. Es valorarà d'acord amb els següents paràmetres:
 - Disposar de cambrers destinats específicament per al subministrament de les begudes.
 - Organització amb un mínim de professionals: maîtres, xefs i personal de supervisió.
 - La uniformitat del personal.



2) Guarniment de les taules: **fins a 2 punts.**

Es podrà proposar decoració pel centre de la taula, i es valorarà tant l'estètica de les decoracions com el nombre d'elements proposats.

A tals efectes, caldrà especificar quin tipus de guarniment es proposa i el número d'elements que el conformen (exemple: gerros, centres de taula, etc.), així com aportar fotografies.

14. CRITERIS ADDICIONALS EN CAS D'EMPAT ENTRE ELS LICITADORS

L'empat entre diferents ofertes es resoldrà mitjançant l'aplicació, per ordre, dels següents criteris socials, referits al moment de finalitzar el termini de la presentació d'ofertes:

- La proposició presentada per aquelles empreses que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, tinguin en la seva plantilla un percentatge de treballadors i treballadores amb discapacitat superior al que els imposi la normativa. Si diverses empreses licitadores de les que hagin empatat quant a la proposició més avantatjosa acrediten tenir relació laboral amb persones amb discapacitat en un percentatge superior al que els imposi la normativa, tindrà preferència en l'adjudicació del contracte l'empresa licitadora que disposi del percentatge més alt de treballadors fixos amb discapacitat en la seva plantilla.
- La proposició presentada per les empreses d'inserció que regula la Llei 44/2007, de 13 de desembre, per a la regulació del règim de les empreses d'inserció, que compleixin els requisits que estableix aquesta normativa per tenir dita consideració.
- La proposició presentada per entitats sense ànim de lucre, amb personalitat jurídica, sempre que la seva finalitat o activitat tingui relació directa amb l'objecte del contracte, segons resulti dels seus respectius estatuts o regles fundacionals i figurin inscrites en el registre oficial corresponent.
- La proposició presentada per empreses que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, incloguin mesures de caràcter social i laboral que afavoreixin la igualtat d'oportunitats entre dones i homes.

Les empreses licitadores han d'aportar la documentació acreditativa dels criteris de desempat en el moment en què es produeixi l'empat.

15. OFERTES AMB VALORS ANORMALS O DESPROPORCIONATS

La determinació de les ofertes que presentin uns valors anormals o desproporcionats s'ha de dur a terme en funció dels límits i els paràmetres objectius següents:

a. Si concorre una empresa licitadora, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:

1. Que l'oferta econòmica sigui un 10% més baixa que el preu unitari màxim establert.



2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu sigui superior al 90% de la puntuació total establerta en el plec de clàusules administratives particulars.
- b. Si concorren dues empreses licitadores, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:**
1. Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 20% a la de l'altra oferta.
 2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu sigui superior en més d'un 20% a la puntuació més baixa.
- c. Si concorren tres o més empreses licitadores, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:**
1. Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de les puntuacions de totes les ofertes econòmiques presentades.
 2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu, sigui superior a la suma de la mitjana aritmètica de les puntuacions de les ofertes i la desviació mitjana d'aquestes puntuacions.

Per calcular la desviació mitjana de les puntuacions s'obtindrà, per a cada oferta, el valor absolut de la diferència entre la seva puntuació i la mitjana aritmètica de les puntuacions de totes les ofertes. La desviació mitjana de les puntuacions és igual a la mitjana aritmètica d'aquests valors absoluts.

16. DESCRIPCIÓ DE LA DOCUMENTACIÓ AVALUABLE PER JUDICI DE VALOR QUE CAL INCLOURE DINTRE DEL SOBRE.

Els licitadors hauran de presentar una PROPOSTA TÈCNICA que haurà d'incloure el següent:

a) Qualitat del menú:

Presentació, incloent una descripció i fotografies cadascú dels plats proposats.

La descripció de cadascú dels plats haurà d'incloure:

- Llistat del ingredients.
- La informació nutricional del conjunt del plats.
- Altra informació rellevant dels ingredients que componen el plat: aliments no processats, manufacturats d'agricultura ecològica, comerç just, productes de temporada, proximitat i qualitat diferenciada, baixos en greixos, etc.

L'estructura del menú serà la següent:

- Aperitiu de quatre platets compost en: daus de formatge baixos en greix, bastonets de pa amb hummus, assortiment d'olives i rodanxes de fuet de gall d'indi. Cada grup de quatre platets serà destinat a 4/5 comensals. Si les taules són de 8/10 persones,



haurà d'haver-hi dos jocs de 4 platets. Els platets hauran de tenir una mida mínima de 15 centímetres de diàmetre, fent-se servir un plat per cada aperitiu, sense barrejar-se dos aperitius en dos plats.

- Primer plat:
 - Opció A: un plat de lasanya farcida de verdures (tomàquet, albergínia, ceba, espinacs, carbassó, pastanagues, etc.), amb les corresponents salses de tomàquet i beixamel, i formatge rallat, d'un mínim de 150 grams.
 - Opció B: una amanida amb rul·lo de formatge de cabra com ingredient principal, amb el corresponent amaniment i sense fruits secs ni llavors (per evitar ennuegades), amb mesclum (lletuga, canonges, ruca, radicchio, etc.), amb tomàquets cherry, panses, etc., d'un mínim de 120 grams.
- Segon plat:
 - Opció A: paella d'arròs amb pollastre i marisc variat: musclos cloïsses, sípia, gambes pelades petites, etc. un mínim de 200 grams.
 - Opció B: l'empresa licitadora haurà d'indicar quina serà la seva proposta de peix entre les següents: bacallà, rap o lluç, amb salsa i guarnició de verdures variades al forn, un mínim de 120 grams.
- Postres:
 - Opció A: L'adjudicatari haurà de servir un pastís gran (100cm x 60cm aproximadament), el qual es presentarà per ser tallat simbòlicament a l'escenari, i tantes porcions individuals com comensals.
L'empresa licitadora podrà presentar més d'una opció de pastís, i l'Ajuntament escollirà la que millor valori.
El pastís i les porcions hauran de ser baixes en sucre, o ensucrades amb edulcorant.
 - Opció B: Fruita del temps.
- Pa integral (com a opció principal) i pa blanc.
- Cafès, cafès descafeïnat, infusions, etc.
- Begudes: Aigua, refrescos (tots ells sense sucre), vi (un mínim de tres ampelles per taula) i cava (un mínim d'una copa per persona).
- S'hauran de proporcionar els ingredients necessaris per amanir els plats, amb el format estipulat per la normativa vigent.

Caldrà incloure, al menys una proposta de plats especials requerits per assistents amb necessitats especials: vegetarians, celíacs, intoleràncies a aliments, triturrats, etc...

El menú, per tal que sigui equilibrat per al col·lectiu al que va adreçat, s'haurà d'adaptar a les seves característiques, tant pel que fa a la composició del menú com a la forma de preparar els plats, i a les racions que hauran de ser les adequades a nivell nutritiu.



c) Característiques del servei:

- 1) Proposta d'organització del servei indicant amb detall les estratègies que puguin contribuir a la millor execució del contracte.

Caldrà detallar els següents aspectes:

- Els mitjans materials.

S'especificarà quin material s'aportarà pel correcte desenvolupament del servei, tenint en compte un nombre previst de 950 persones (cadires i taules, parament, cobreteria, vaixel·la, cristalleria, etc. i qualsevol altra infraestructura necessària per a complir amb l'objecte del contracte).

Ús d'articles, materials i productes ecològics en les activitats associades al servei de càterin (parament de taules, cuina i neteja) i millora d'eficiència energètica de la maquinària utilitzada.

- L'organització del personal destinat al servei.

IMPORTANT: No es farà referència al número de personal adscrit al servei, ja que és objecte de valoració en el sobre C.

- 2) Guarniment de les taules: Caldrà especificar quin tipus de guarniment es posarà i el número d'elements que el conformaran (exemple: gerros, centres de taula, etc.) i també aportar fotografies.

17. FORMA DE PAGAMENT

La forma de pagament serà amb un únic pagament.

L'adjudicatari haurà de fer facturació electrònica i/o registre informàtic, d'acord amb el que estableix el Reglament de les factures electròniques a l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca (BOPB de 30/12/2014), en relació amb la llei 25/2013, de 27 de novembre, d'impuls de la factura electrònica i creació del registre comptable de factures del sector públic (BOE 28 de desembre).

18. ASSEGURANCES REQUERIDES

Caldrà disposar d'una assegurança de responsabilitat civil, amb una cobertura mínima d'1.200.000 euros.

19. TERMINI DE GARANTIA DEL CONTRACTE

Una setmana, a comptar des del dia en què s'hagi realitzat el servei de càterin contractat. A tal efecte, durant aquest període, el contractista haurà de mantenir un plat testimoni congelat de cadascun dels àpats que se serveixin.



20. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El contractista quedarà vinculat per l'oferta que hagi presentat, el compliment de la qual, en tots els seus termes, tindrà caràcter d'obligació essencial del contracte.

També tindrà caràcter d'obligació essencial del contracte, l'efectiva dedicació o adscripció a l'execució del contracte dels mitjans personals i/o materials indicats i compromesos en l'oferta.

El contractista està obligat a:

- 20.1. Fer una correcta gestió ambiental del seu servei, prenent les mesures necessàries per minimitzar els impactes que aquest pugui ocasionar (com ara els impactes acústics, sobre l'entorn, fer una correcta gestió dels residus i els embalatges i altres mesures que siguin adients a l'objecte del contracte) d'acord amb la legislació vigent.
- 20.2. L'empresa adjudicatària haurà de:
 - fer una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària i la recollida selectiva dels residus.
 - els cambrers/res s'hauran d'expressar correctament en català i castellà.
- 20.3. L'empresa adoptarà les mesures necessàries en matèria de protecció del seu personal i dels usuaris. El personal que participi en l'execució del contracte haurà de adoptar, si s'escau, les mesures higièniques i sanitàries establertes per l'Autoritat sanitària d'acord amb la situació epidemiològica existent en el moment de l'execució del contracte.

21. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

L'adjudicatari haurà de complir el següent requeriment de caràcter social i ambiental:

- 1) De caràcter social: En cas de necessitar personal extra per a la realització dels treballs, les persones que es contractin estaran en situació d'atur inscrites a les Oficines de Treball, prioritzant la contractació d'aquelles que pertanyin a col·lectius desfavorits, amb dificultats d'accés al mercat de treball o amb risc d'exclusió social.

El licitador aportarà una declaració responsable del personal adscrit al contracte abans de la seva execució.

Quan es produeixin les contractacions, s'aportarà documentació acreditativa conforme les persones contractades pertanyen als col·lectius especificats, així com els contractes efectuats.

- 2) De caràcter ambiental:

- Els utensilis per emmagatzemar i transportar el menjar, al menys en un 50% hauran de ser reutilitzables o compostables, i el percentatge restant haurà de ser de material reciclable.



Per a la seva acreditació, la persona adjudicatària haurà de facilitar una mostra dels envasos que s'utilitzaran durant la prestació del servei, que hauran d'estar d'acord amb les normes UNE corresponents (o equivalents) a cada cas.

- La persona licitadora proporcionarà una memòria especificant les accions a realitzar per a la gestió dels residus que es generin durant l'execució del contracte, especificant:
 - Tipus de residus que es preveu generar.
 - Gestió i destinació dels residus.

22. INFORMACIÓ SOBRE LES CONDICIONS DE SUBROGACIÓ LABORAL

No procedeix.

23. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La responsable del contracte serà el Tècnic mitjà adscrit al Departament de Joventut, Sro. Saül Caballero Fernández, d'acord amb el que preveu l'article 62 de la LCSP.

- a) Supervisar el compliment per part del contractista de totes les obligacions i condicions contractuals.
- b) Coordinar els diferents agents implicats en el contracte en el cas que aquesta funció específica no correspongués a altres persones.
- c) Adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries per a la correcta realització de la prestació pactada.
- d) Informar del nivell de satisfacció de l'execució del contracte. A banda de totes aquelles altres informacions i informes que el responsable del contracte consideri procedents, aquest emetrà un informe d'avaluació final de la contractació que farà referència als diferents aspectes de l'execució del contracte, l'adequació del disseny, als objectius previstos amb la contractació i als resultats finals obtinguts, i també als aspectes econòmics i pressupostaris i als de caràcter tècnic.

El Sr. Saül Caballero Fernández, s'encarregarà del seguiment i execució ordinària del contracte.

24. SUBCONTRACTACIÓ

1. Justificació de les tasques que hagin de ser executades directament per l'empresa contractista:

L'empresa contractista pot concertar amb altres empreses la realització parcial de la prestació objecte d'aquest contracte.



2. Pagaments directes a subcontractistes:

- ☐ Sí
☒ No

25. PROGRAMA DE TREBALL

No es requereix la presentació de Programa de treball.

26. PROCEDIMENT DE LICITACIÓ

Aquesta licitació es tramitarà mitjançant **procediment obert simplificat**, atès que es tracta d'un contracte de serveis amb valor estimat inferior a 143.000 euros, i els criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor no superen el 25% del total, de conformitat amb el que disposa l'art. 159.1 de la Llei de contractes del Sector públic.

CONCLUSIÓ

Per tot això, s'informa de la necessitat de contractar el servei de càterring del Dinar per l'homenatge a la Gent Gran de Sant Andreu de la Barca (exp. B1332025000003).