



Informe tècnic d'avaluació de la proposta avaluable mitjançant l'aplicació de criteris quantificables mitjançant formules automàtiques, que regeixen la contractació del subministrament de complements de restauració per al Parc d'atraccions Tibidabo, contracte basat en el – Lot 7: Complementos de restauració per a BSM de l'Acord marc dels subministraments d'articles complementaris vinculats a l'activitat de BSM, CBSA o PATSA

NÚM. D'EXPEDIENT: 2022CO0211SUV74

I. Objecte de la prestació

L'objecte del present contracte basat en l'Acord Marc és la contractació del subministrament de complements de restauració per al Parc d'atraccions Tibidabo.

Els productes/elements objecte de subministrament hauran de comptar amb les següents característiques mínimes obligatòries:

	Descripció
Article 1	Loseta gris antideslizante 50x50x5cm
Article 2	Bandeja acero inoxidable Horno 50cm
Article 3	Bandeja acero inoxidable Horno 60cm
Article 4	Bandeja horno microperforada de acero inoxidable de 60x40
Article 5	Bandejas camarero antideslizante 41CM
Article 6	Bandejas comensales caoba 53x37
Article 7	Cesta lavavajillas cubiertos
Article 8	Cesta lavavajillas Universal
Article 9	Cesta lavavajillas copas y vasos 2 pisos 49 div
Article 10	Cesta cubiertos lavavajillas
Article 11	Cubos de basura para sala selectivo 100L
Article 12	Dispensador de servilletas
Article 13	Pincho para tickets/notas
Article 14	Servilletero con peso anti viento tipo péndulo
Article 15	Soporte 30 conos inox
Article 16	Timbre recepción ovinox 10
Article 17	Abrebotellas sacacorchos dos posiciones
Article 18	Abrelatas industrial
Article 19	Abrelatas mariposa
Article 20	Aceitera de metal
Article 21	Afilador cuchillos
Article 22	Azucarero tipo recipiente 35cl
Article 23	Cacillo ovinox 8cm
Article 24	Colador de bola de acero inoxidable 16cm
Article 25	Colador de bola de acero inoxidable 18cm
Article 26	Colador de bola de acero inoxidable 22cm
Article 27	CUBETA GN 1/1 INOX 10 cm
Article 28	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/1 INOX 10 cm
Article 29	CUBETA GN 1/2 INOX 2 cm
Article 30	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/2 INOX 2 cm



**Ajuntament
de Barcelona**

Article 31	CUBETA GN 1/2 INOX 10 cm
Article 32	CUBETA GN 1/2 INOX 20 cm
Article 33	CUBETA GN 1/3 INOX 4 cm
Article 34	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/3 INOX 4 cm
Article 35	CUBETA GN 1/3 INOX 15 cm
Article 36	CUBETA GN 1/3 INOX 20 cm
Article 37	CUBETA GN 1/4 INOX 2 cm
Article 38	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/4 INOX 2 cm
Article 39	CUBETA GN 1/4 INOX 6,5 cm
Article 40	CUBETA GN 1/4 INOX 20 cm
Article 41	CUBETA GN 1/6 INOX 10 cm
Article 42	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/6 INOX 10 cm
Article 43	CUBETA GN 1/6 INOX 15 cm
Article 44	CUBETA GN 1/9 INOX 10 cm
Article 45	TAPA CUBETA CUBETA GN 1/9 INOX 10 cm
Article 46	CUBETA GN 2/1 INOX 4 cm
Article 47	Cubitera champange
Article 48	Cuchara racionadora de helados
Article 49	Cuchillo cebollero
Article 50	Cuchillo filetear pescado 17cm
Article 51	Cuchillo oficio cocinero 30cm
Article 52	Cuchillo oficio 20,5 cm
Article 53	Cuchillo deshuesar 16cm
Article 54	Cuchillo pan de sierra 20 cm
Article 55	Cuchillo pelapatatas 10cm
Article 56	Cuchillo puntilla 9cm
Article 57	Embudo 14 cm
Article 58	Embudo 19cm
Article 59	Espátula 15x8
Article 60	Espátula pintor ovinox 10 cm
Article 61	Espátula plancha 20x22
Article 62	Especiero agujero pequeño
Article 63	Espolvoreador de malla 7cm h9 para azúcar glasé
Article 64	Espolvoreador agujero grande 7cm h9 cm
Article 65	Espumadera inox 10 CM
Article 66	Guante de malla
Article 67	Guante manopla tèrmica larga
Article 68	Hermético antialérgico 1/2 150
Article 69	Hermético antialérgico 1/3 150
Article 70	Hermético antialérgico 1/4 150

Article 71	Hermético antialérgico 1/6 150
Article 72	Juego cazos medidores
Article 73	Lengua de silicona Alta temperatura 25cm
Article 74	Lengua de silicona de 33cm
Article 75	Lengua de silicona Alta temperatura 35cm
Article 76	Mechero de punta larga
Article 77	Racionadora helado 5cm
Article 78	Recarga gas mechero
Article 79	Pala de horno pizza 66cm
Article 80	Pala distribuidoras patatas fritas
Article 81	Pala para hielo cockteleria aluminio 34 cl 15 cm
Article 82	Pala para hielo cockteleria aluminio 68 cl 20 cm
Article 83	Pelapatatas
Article 84	Pincel de silicona 6 cm para mantequilla
Article 85	Pincel pelo sintético 23 cm
Article 86	Pinza buffet 15 cm
Article 87	Pinza ensalada 32 cm
Article 88	Pinza para gofres con punta de plástico
Article 89	Pinza pasteles anillas 13 cm
Article 90	Pinzas para cocina pala 25cm
Article 91	Pinzas para hielo con muelle
Article 92	Pinzas para hielo sin muelle 17,5cm
Article 93	Pinzas para pan 23cm
Article 94	Pinzas/pala para pasteles 24cm
Article 95	Pinzas buffet mono negra 40 cm
Article 96	Pinzas ensalsada 25 cm
Article 97	Pinza Italia Azúcar 11 cm
Article 98	Raspador plancha
Article 99	Rejilla para pizza 28cm
Article 100	Rejilla para pizza 30cm
Article 101	Rejilla para pizza 33cm
Article 102	Ruleta corta pizza
Article 103	Salero para cocina tipo barril
Article 104	Salero
Article 105	Sartén 20 CM
Article 106	Sartén 25 CM
Article 107	Sartén 28 CM
Article 108	Sartén 32 CM
Article 109	Sartén 36 CM
Article 110	POLIT TABLA CORTE VERDE 50x30 cm h 2 cm

Article 111	POLIT TABLA CORTE BLANCA 50x30 cm h 2 cm
Article 112	POLIT TABLA CORTE ROJA 50x30 cm h 2 cm
Article 113	POLIT TABLA CORTE AZUL 50x30 cm h 2 cm
Article 114	POLIT TABLA CORTE AMARIL 50x30 cm h 2 cm
Article 115	Tapa para bowl circular 19cm
Article 116	Tapa para bowl circular 25 cm
Article 117	Tapones botella champan
Article 118	Tapones botella vino
Article 119	Tijeras de oficio inox 20 cm
Article 120	Tijeras de pollo 25cm
Article 121	Tijera con funda 21,5cm
Article 122	Temómetro de pincho 20cm
Article 123	Termómetro eco sonda
Article 124	Termómetro para almacenes y cámara negativa i positiva
Article 125	Tupper transparente con tapa GN 1/1-200
Article 126	Tupper transparente con tapa GN 1/3-100
Article 127	Tupper transparente con tapa GN 1/4-100
Article 128	Balanza chef PS50M 15 KG
Article 129	Balanza pequeña precisión gramos
Article 130	Chocolatera 5L
Article 131	Crepera de dos planchas
Article 132	Crepera una plancha
Article 133	Gofrera 25gofres/hora
Article 134	Hervidor agua 1,2L
Article 135	Horchatera
Article 136	Horno microondas pequeño estándar 24 litros / MICROONDAS HM-910 SAMMIC
Article 137	Jarra termo dosificador 1,6 L
Article 138	Jarra termo dosificador 2L
Article 139	Màquina cotó sucre
Article 140	Pasapurés con manivela 30cm
Article 141	Placa inducción sobremesa
Article 142	Prensador de hamburguesas
Article 143	Sandwichera Doble
Article 144	Sopera (olla buffet) 9,5L
Article 145	Triturador para cocina XM22 15L
Article 146	Bol blanco 13 cm apilable
Article 147	Bol cuadrado 9x9
Article 148	Cuatro bol cuadrado blanco 8X8 cm
Article 149	Bol melamina 23 cm blanco
Article 150	Bol melanina 30cm blanco

Article 151	Bol sopa 40cl
Article 152	Copa agua/vino 57 cl
Article 153	Copa flauta de cava 15cl
Article 154	Copa vino blanco
Article 155	Copa vino tinto
Article 156	Cuchara mesa
Article 157	Cuchara postre tipo Hotel 177mm
Article 158	Cuchara sopera acero inoxidable para mesa
Article 159	Cucharilla para café
Article 160	Cuchillo acero inoxidable para mesa
Article 161	Ensaladera cocina 20 cm
Article 162	Ensaladera cónica 28 cm
Article 163	Fuente ovalada 40cm
Article 164	Jarra Inox con tapa
Article 165	Jarro 12,5 L
Article 166	Jarro 25 cl
Article 167	Jarro barril 0,5L
Article 168	Jarro barril 1L
Article 169	Jarro sangría 0,63l
Article 170	Plato cuadrado 27x27
Article 171	Plato llano 9x9
Article 172	Plato porcelana o similar de postre
Article 173	Plato porcelana o similar para plato principal 26cm
Article 174	Plato rectangular bocadillo / fuente 28x12cm
Article 175	Platos redondos blancos llanos 24 cm
Article 176	Tenedor acero inoxidable para mesa
Article 177	Tenedor acero inoxidable para postre
Article 178	Vaso 23cl 65 mm
Article 179	Vaso para agua de 33cl 89mm
Article 180	Vaso para agua de 50cl
Article 181	Carretilla de hierro con cuerpo alto y pala inferior larga (traslado productos vending)
Article 182	Carro con manillar
Article 183	Carro de servicio ligero dos estanterías
Article 184	Carro transporte bandejas
Article 185	Carro Politrax de servicio
Article 186	Botes de cristal de 1L
Article 187	Cesta mimbre decoración baja 34x26cm
Article 188	Expositor pan cesta alta
Article 189	Expositor pan cesta baja

II. Criteris aplicables

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ QUINA AVALUACIÓ DEPÈN DE L'APLICACIÓ DE FÓRMULES AUTOMÀTIQUES: fins a 100 punts

A. OFERTA ECONÒMICA: fins a 80 punts

a.1) % de descompte sobre els preus unitaris per a la partida alçada per al subministrament de complements de restauració per al Parc d'atraccions Tibidabo Fins 80 punts.

Es valorarà en funció de l'oferta de % de descompte sobre els preus unitaris efectuada i s'atorgarà la màxima puntuació (80 punts) a aquell licitador que oferti el major descompte lineal en %. A la resta d'ofertes se les puntuarà aplicant la següent fórmula:

$$P_i = P_{\max} \times \left(\frac{D_i}{D_{\max}} \right)$$

On:

D_i = Descompte de l'oferta, en %

$D_{\max}$ = Descompte de l'oferta màxima, en %

P_i = Puntuació final

$P_{\max}$ = Puntuació màxima

B. ALTRES CRITERIS AVALUABLES AUTOMÀTICAMENT: fins a 20 punts

b.1) Reducció del termini de lliurament de la comanda: fins a 20 punts

Es donarà la màxima puntuació (20 punts) a aquella empresa licitadora que presenti una major reducció del termini de lliurament de la comanda, i a la resta se li assignarà la puntuació que resulti d'aplicar la següent fórmula:

$$P_i = P_{\max} \times \left(\frac{L - t_i}{L - t_{\min}} \right)$$

On:

- t_i = dies de subministrament
- $t_{\min}$ = dies de subministrament de l'oferta mínima
- P_i = Puntuació final
- $P_{\max}$ = Puntuació màxima
- L = temps màxim de subministrament de l'oferta

Criteris de desempat: aquells previstos a l'article 147 de la LCSP

III. Anàlisi de les ofertes

1. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ QUINA AVALUACIÓ DEPÈN DE L'APLICACIÓ DE FÓRMULES AUTOMÀTIQUES: fins a 100 punts

A. OFERTA ECONÒMICA: fins a 80 punts

a.1) % de descompte sobre els preus unitaris: fins a 80 punts

LICITADOR	OFERTA	PUNTUACIÓ
OMS I VIÑAS	5%	80,00

B. ALTRES CRITERIS AVALUABLES AUTOMÀTICAMENT: fins a 20 punts

b.1) Reducció del termini de lliurament de la comanda: fins a 20 punts

LICITADOR	OFERTA	PUNTUACIÓ
OMS I VIÑAS	0 Dies	0,00

IV. Resum de puntuacions obtingudes:

(Dividir el resum de la puntuació per lots)

Per exemple: Lot 1- (nom del lot)

CRITERI	OMS I VIÑAS
a.1) % de descompte sobre els preus unitaris	80,00
b.1) Reducció del termini de lliurament	0,00
Total Oferta (màxim 100 punts)	80,00

V. Aplicació dels paràmetres per determinar ofertes anormals o desproporcionades:

Atès que a la licitació del contracte basat han concorregut licitadors, els paràmetres per determinar si s'han presentat ofertes amb valors presumptament anormals o desproporcionats són els següents:

- Es considerarà que una oferta és susceptible de contenir valors anormals/desproporcionats quan, el percentatge de baixa ofert sigui superior a la mitjana aritmètica de tots els percentatges de baixa mitjans oferts en cinc punts percentuals.

- Si el nombre de ofertes admeses a licitació és igual o inferior a tres (3), no seran d'aplicació els criteris per a apreciar la inclusió de valors anormals o desproporcionats.
- Si el nombre de licitadors és superior a 10, pel càlcul de la mitjana de les ofertes es prescindirà de l'oferta més baixa i de l'oferta més alta si hi ha un diferencial superior al 5% respecte de l'oferta immediatament consecutiva.
- Si el nombre de licitadors és superior a 20, pel càlcul de la mitjana de les ofertes es prescindirà de les dues ofertes més cares i de les dues ofertes més baixes sempre i quan una amb l'altre o totes dues amb la que la segueix tinguin un diferencial superior al 5%.

Tenint en compte que el nombre d'ofertes admeses a la licitació és igual/inferior a tres (3) no resulten d'aplicació els criteris referits i, per tant, cap empresa incorre en presumpció d'ofertes anormals o desproporcionades.

VI. Causes d'exclusió derivades de l'avaluació

Segons s'indica al Plec de clàusules particulars, les propostes d'aquells licitadors que incorrin en algun dels següents supòsits, seran exclosos del present procediment:

- Quan el/s preu/s ofert/s pel/s licitador/s superi/n el/s preu/s màxim/s establert/s.
- Quan l'objecte de la valoració no compleix els requeriments mínims establerts en el Plec de prescripcions tècniques (PPT).
- La inexactitud, la falsedat, incompliment o l'omissió de qualsevol de les dades i manifestacions que s'incorporin a les declaracions responsables.

VII. Conclusions

Tal com s'extreu del present informe, l'empresa OMS I VIÑAS ha estat la que ha obtingut una millor puntuació i, en conseqüència, es proposa l'adjudicació del present Contracte basat a la mateixa.

Barcelona,

Rosa Ortiz Gimeno
Directora divisió Parc atraccions Tibidabo
Barcelona de Serveis Municipals S.A.