

INFORME JUSTIFICATIU I DE CONCRECIÓ DE CONDICIONS DEL CONTRACTE

Unitat proponent: Oficina de Relacions Externes i Protocol del Gabinet del conseller

El Departament d'Unió Europea i Acció Exterior proposa que s'iniciï el procediment per a la contractació del "Servei de càterring dels actes protocol·laris (actes d'alts càrrecs envers terceres persones alienes al Departament) i/o institucionals, organitzats pel Departament d'Unió Europea i Acció Exterior durant l'any 2026" i que poden tenir lloc a l'Àrea Metropolitana de Barcelona o en un radi no superior a 50 km, així com per actes o jornades que organitzi el Departament que tinguin una durada igual o superior a 5 hores.

1. Justificació de la necessitat de contractar

L'objecte del present contracte és el servei de càterring dels actes protocol·laris (actes d'alts càrrecs envers terceres persones alienes al Departament) i/o institucionals organitzats pel Departament d'Unió Europea i Acció Exterior durant l'any 2026 i que poden tenir lloc a l'Àrea Metropolitana de Barcelona o en un radi no superior a 50 km, així com per actes o jornades que organitzi el Departament que tinguin una durada igual o superior a 5 hores.

La contractació d'un servei de càterring per a actes protocol·laris, institucionals i jornades de llarga durada respon a la necessitat de garantir unes condicions adequades d'hospitalitat per a les persones assistents, així com de projectar una imatge institucional acurada i coherent amb el nivell de representació de l'acte.

Els actes oficials del Conseller o d'altres autoritats requereixen un tracte institucional adequat, que inclou l'oferta de refrigeris o àpats com a part de la cortesia i el respecte institucional. Aquestes atencions contribueixen a reforçar les relacions institucionals i a crear un entorn favorable per a la comunicació i la col·laboració.

La presència d'un càterring ben organitzat contribueix a projectar una imatge de professionalitat, cura i respecte cap als assistents. És un element que forma part de la qualitat global de l'esdeveniment i que pot influir positivament en la percepció de l'organització.

Així mateix, en jornades, conferències, presentacions de projectes i actes organitzats pel Departament amb actors dins de l'àmbit internacional i de més de cinc hores de durada, és imprescindible oferir un servei d'alimentació. Això inclou pauses per cafè, esmorzars o dinars, especialment en esdeveniments amb ponents, personal tècnic i públic divers.

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 consisteix en prestar els serveis de restauració més idonis segons la tipologia d'esdeveniment, el nombre d'assistents i el lloc on es celebrin.

Aquest servei de càterring, comporta la necessitat de contractar externament una empresa, atès que pel seu abast, especialització i complexitat no es pot portar a terme pel personal propi del Departament, que tampoc disposa dels mitjans materials necessaris pel seu correcte desenvolupament.

2. Objecte del contracte

L'objecte del present contracte és el servei de càterring dels actes protocol·laris (actes d'alts càrrecs envers terceres persones alienes al Departament) i/o institucionals organitzats pel Departament d'Unió Europea i Acció Exterior durant l'any 2026 i que poden tenir lloc a l'Àrea Metropolitana de Barcelona o en un radi no superior a 50 km, així com per actes o jornades que organitzi el Departament que tinguin una durada igual o superior a 5 hores.

Exclusions:

- Queden excloses les reunions ordinàries de treball del personal del Departament.
- Així mateix s'exclouen els càterings que s'hagin de realitzar en un espai on hi hagi exclusivitat amb una determinada empresa o els que es realitzin fora del radi màxim de 50 km.
- També s'exclou la realització de càterings per a congressos, conferències i altres actes, organitzats pel Departament i que s'hagin de licitar conjuntament amb altres serveis

Codi CPV: 55300000-3 Serveis de restaurant i subministrament de menjar (serveis de l'annex 4 de la LCSP)

3. Divisió en lots

D'acord amb el principi de divisió en lots previst a l'article 99 de la Llei 9/2017 de Contractes del Sector Públic (LCSP), es proposa estructurar el contracte en dos lots diferenciats, atenent a la naturalesa i complexitat dels serveis a prestar:

Lot 1: Serveis de coffee break, esmorzars i copa de benvinguda

Aquest lot inclou serveis de menor complexitat tècnica i logística, com ara:

- Subministrament de begudes calentes i fredes
- Petits refrigeris
- Atenció puntual en actes de curta durada

Reserva a Centres Especials de Treball (CET) i Empreses d'Inserció (EI), d'adjudicació preferent:

L'adjudicació d'aquest lot 1 es reserva de manera preferent a Centres Especials Treball d'Iniciativa Social i a Empreses d'Inserció de conformitat amb la disposició addicional quarta en relació a la disposició final catorzena de la LCSP amb l'objectiu de fomentar la inclusió

social i laboral de persones amb discapacitat o en risc d'exclusió. La naturalesa del servei permet que aquestes entitats puguin competir en condicions d'igualtat, afavorint la seva participació en la contractació pública.

No obstant això, en cas que el lot quedés desert, subsidiàriament podran ser adjudicatàries del lot 1 la resta d'empreses licitadores que hagin presentat oferta per aquest lot. Per tant es permet la participació de qualsevol empresa en l'adjudicació d'aquest lot, tot i que tindran preferència en l'adjudicació les empreses CETIS i EI.

En concret, les empreses licitadores que concorrin al lot núm. 1 hauran de comptar amb la qualificació de Centres Especials de Treball d'iniciativa social (CETIS)/Empreses d'Inserció (EI), així com figurar inscrites en el Registre de Centres Especials de Treball d'iniciativa social/Empreses d'Inserció de l'Administració corresponent, per tal d'obtenir aquesta preferència en l'adjudicació.

Els serveis inclosos en aquest lot són els següents:

Detall tipologia	Contingut mínim a servir	Preus màxim unitari (IVA exclòs)
Coffee break (petit refrigeri) (sense servei de cambrers ni mobiliari)	-2 tipus d'entrepans -2 tipus de brioxeria Sucs de fruites i aigües minerals Cafès i infusions Llet de vaca Llet vegetal	17,50€ / per comensal
Esmorzar/Berenar / pausa cafè (tot passat per cambrers amb suport barra i tauletes altes)	Cafès i infusions Llet de vaca Llet vegetal Mínim de 6 peces: 3 varietats de mini entrepans (1 dels quals ha de ser com a mínim de pernil salat) o brioxeria salada 3 varietats de pasta dolça Fruita Sucs de fruites i aigües minerals	20,00€ € / per comensal
Copa de benvinguda	5 snacks Cava DO Catalunya Vi negre i blanc DO Catalunya Refrescos, suc de fruites i aigües minerals	25,00 € / per comensal

Lot 2: Serveis de càterin amb elaboració més acurada (recepcions, lunches, pisolabis)

Aquest lot requereix una major capacitat tècnica, organitzativa i de producció, ja que implica:

Elaboració gastronòmica més complexa

Presentació cuidada i servei en esdeveniments institucionals

Coordinació logística més exigent

Accés obert a totes les empreses: Donada la complexitat del servei, aquest lot no es reserva, per tal de garantir una major concurrència .

Els serveis inclosos en el lot 2 son els següents:

Piscolabis	3 snaks 5 aperitius freds o calents Vins negres i blancs DO Catalunya Cava DO Catalunya Refrescos, sucs de fruites i aigües minerals	35,00€ / per comensal
Recepció completa (tot passat per cambrers amb suport barra begudes i tauletes altes)	3 snacks 8 aperitius freds 8 aperitius calents 2 copes de cava extra brut nature DO o 2 copes de vi blanc o vi negre DO o 2 cerveses (amb o sense alcohol) + 2 aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil o 2 refrescos	50,00€ / per comensal
Lunch a peu dret (tipus bufet)	3 snacks 8 aperitius freds 8 aperitius calents 3 mini postres variats o 2 mini postre + 1 broqueta de fruita 2 copes de cava extra brut nature DO o vi blanc o vi negre DO o cerveses (amb o sense alcohol) + aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil o	45,00€ / per comensal

	refrescos	
Lunch asseguts (tot servit per cambrers)	5 aperitius freds 3 aperitius calents Primer plat (2 opcions) Segon plat (2 opcions) Postres (2 opcions) Vins negres i blancs DO Catalunya Aigües minerals Cafès i infusions	75,00€ / per comensal

4. Valor estimat del contracte i pressupost de licitació

El valor estimat del contracte és de **165.800,00 € IVA exclòs**

El pressupost màxim de licitació és de 182.380,00 euros, dels quals, 16.580,00 corresponen a l'IVA (10%)

No es preveuen per aquest contracte pròrroques ni modificacions.

	IMPORT MÀXIM IVA exclòs (VEC)	10% d'IVA	PRESSUPOST DE LICITACIÓ IVA inclòs
LOT 1	68.875 €	6.887,50 €	75.762,50 €
LOT 2	96.925,00 €	9.692,50€	106.617,50 €
TOTAL	165.800€	16.580 €	182.380,00 €

Aquest import s'exhaurirà o no, en funció del número de serveis que requereixi l'administració contractant d'acord amb els preus adjudicats segons l'oferta del contractista i d'acord amb les seves necessitats reals. En qualsevol cas, no es garanteix cap volum mínim de despesa.

Desglossament de costos estimats del pressupost base de licitació

a. El pressupost base de licitació

El pressupost base de licitació s'ha determinat per preus unitaris.

b. Càlcul dels preus unitaris

El càlcul dels preus unitaris s'ha fet tenint en compte els preus actuals de mercat realitzant una prospectiva a diferents empreses que ofereixen la tipologia de servei de càteríng que

s'adequa a les necessitats de les recepcions que s'han de dur a terme per als diversos actes institucionals.

D'acord amb l'article 100.2 de la LCSP el càlcul del pressupost de licitació s'ha fet tenint en compte l'estimació del nombre de diversos actes institucionals i jornades de més de 5 hores que requereixin un servei de càterring, que poden tenir lloc al llarg del 2026, 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 el següent quadre:

Lot 1

UNITAT	ACTE	TIPUS DE SERVEI	PREU UNITARI	NÚMERO ASSISTENTS	TOTAL
CETC	Jornada Interreg de 2 dies amb participant europeus	Càterring: Coffee break	17,50€	25	437,50 €
CETC	Jornada Interreg de 2 dies amb participant europeus	Càterring: Coffee break	17,50€	25	437,50 €
CETC	Jornada Interreg de 1/2 dia amb participants catalans	Càterring: Coffee break	17,50 €	35	612,50
CETC	Jornada Interreg de 1/2 dia amb participants catalans	Càterring: Coffee break	17,50€	35	612,50
CETC	Jornada dialeg Joves 1	Càterring: Coffee break	17,50 €	25	437,50 €
CETC	Jornada dialeg Joves 2	Càterring: Coffee break	17,50 €	25	437,50 €
CETC	Jornada dialeg Joves 3	Càterring: Coffee break	17,50€	25	437,50
DGAM	Sessió plenària Pla Japó	Càterring: Coffee break	17,50 €	50	875,00 €
DGAM	Recepció delegació GIGA	Càterring: Copa de benvinguda	25,00 €	100	2.500,00 €
DGAM	Sessió amb experts Estratègia Amèrica Llatina	Coffee break	17,50 €	20	350,00 €
DGAM	Presentació Estratègia Multilateral	Càterring: Esmorzar/Berenar/Pausa café (amb cambrers i mobiliari)	20,00 €	100	2.000,00 €

DGAUE	Jornada Presentació estudi	Càtering: Esmorzar/Berenar/Pausa café (amb cambrers i mobiliari)	20,00 €	100	2.000,00 €
DGAUE	Conferència inversions	Càtering: Esmorzar/Berenar/Pausa café (amb cambrers i mobiliari)	20,00 €	100	2.000,00 €
DGAUE	Acte joves europeistes	Coffee break	17,50 €	20	350,00 €
DGAUE	Interreg NEXTMED, 3a Convocatòria	Coffee break	17,50 €	60	1.050,00 €
DGAUE	Altres activitats possibles	Càtering: Esmorzar/Berenar/Pausa café (amb cambrers i mobiliari)	20,00 €	300	6.000,00 €
DGAUE	Acte dia de la Mediterrània	Càtering: Esmorzar/Berenar/Pausa café (amb cambrers i mobiliari)	20,00 €	100	2.000,00 €
DGAUE	Acte llançament Pacte	Càtering: Esmorzar/Berenar/Pausa café (amb cambrers i mobiliari)	20,00 €	150	3.000,00 €
DGCD	Presentació Pla Director País de Pau	Càtering: Esmorzar/Berenar/Pausa café (amb cambrers i mobiliari)	20,00 €	60	1.200,00 €
DGCD	Jornades compra pública socialment responsable	Coffee break	17,50 €	50	875,00 €
DGCD	Jornada per determinar	Coffee break	17,50 €	50	875,00 €
DGCIAAE	Trobada Delegats	Coffee break	17,50 €	60	1.050,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Salutació Nadal	Càtering: Copa de benvinguda	25,00 €	200	5.000,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Consell de Direcció (Nadal)	Càtering: Coffee break	17,50 €	20	350,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Consell de Direcció (estiu)	Coffee break	17,50 €	20	350,00 €

Oficina de Relacions Externes i Protocol	Catalan Culture Day	Càtering: Copa de benvinguda	25,00 €	30	750,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Dia d'Europa	Càtering: Copa de benvinguda	25,00 €	200	5.000,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Plenària Catalunya Exterior (inici any)	Càtering: Coffee break	17,50 €	30	525,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Plenària Catalunya Exterior (mig any)	Càtering: Coffee break	17,50 €	30	525,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Recepció delegació estrangera	Càtering: Copa de benvinguda	25,00 €	15	375,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Recepció delegació estrangera	Càtering: Copa de benvinguda	25,00 €	15	375,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Recepció cos organismes internacionals	Càtering: Copa de benvinguda	25,00 €	30	750,00 €
SAEMC	Sessió Internacionalització Món Local 1	Càtering: Esmorzar/Berenar/Pausa café (amb cambrers i mobiliari)	20,00 €	250	5.000,00 €
SAEMC	Sessió Internacionalització Món Local 2	Càtering: Esmorzar/Berenar/Pausa café (amb cambrers i mobiliari)	20,00 €	250	5.000,00 €
SAEMC	Sessió planificació	Càtering: Coffee break	17,50 €	15	262,50 €

SAEMC	Reunió del Consell d'Acció Exterior	Càtering: Coffee break	17,50 €	40	700,00 €
SAEMC	Seminari democràcia	Càtering: Esmorzar/Berenar/Pausa café (amb cambres i mobiliari)	20,00 €	150	3.000,00 €
DGCIAAE	Trobada 1 delegats/des	Càtering: Coffee break	17,50 €	30	2.625,00 €
DGCIAAE	Trobada 2 data a determinar delegats/des	Càtering: Coffee break	17,50 €	25	2.187,50 €
DGCIAAE	Trobada gestors/es	Càtering: Coffee break	17,50 €	25	2.187,50 €
DGCIAAE	Trobada tècnics/ques RI	Càtering: Coffee break	17,50 €	25	2.187,50 €
DGCIAAE	Trobada tècnics/ques comunicació	Càtering: Coffee break	17,50 €	25	2.187,50 €
					68.875€

LOT 2:

UNITAT	ACTE	TIPUS DE SERVEI	PREU UNITARI	NÚMERO ASSISTENTS	TOTAL
CETC	Presentació IDEES 1	Càtering: Píscolabis	35,00€	80	2.800 €
CETC	Presentació IDEES 2	Càtering: Píscolabis	35,00 €	80	2.800 €
CETC	Presentació IDEES 3	Càtering: Píscolabis	35,00 €	80	2.800 €
CETC	Jornada diàleg Joves 1	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	25	1.125 €
CETC	Jornada diàleg Joves 2	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	25	1.125€
CETC	Jornada diàleg Joves 3	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	25	1.125 €
CETC	1 er Acte commemoració 40 anys entrada UE 1	Càtering: Píscolabis	35,00 €	120	4.200,00 €
CETC	2 on Acte commemoració 40 anys entrada UE 2	Càtering: Píscolabis	35,00 €	50	1.750,00 €
CETC	Jornada Interreg de 2 dies amb participant europeus	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	25	1.125,00 €
CETC	Jornada Interreg de 2 dies amb	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	25	1.125,00 €

	participant europeus				
DGAM	Comitè Mixt Flandes	Càtering: Píscolabis	35,00 €	20	700,00 €
DGAM	Comitè Mixt Emilia Romagna	Càtering: Píscolabis	35,00 €	20	700,00 €
DGAM	Comissió de Seguiment MoU Andorra	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	20	900,00 €
DGAM	Acte cloenda Any Catalunya-Japó	Càtering: Píscolabis	35,00 €	50	1.750,00 €
DGAM	Benvinguda institucional (tipus recepció MONDIACULT, ForoEspana-Japón o 80 anys ONU) pendent de definir	Càtering: Recepció complet	50,00 €	100	5.000,00 €
DGAM	Reunió de la WGI - OCDE	Càtering: Píscolabis	35,00 €	100	3.500,00 €
DGAM	Llançament xarxa de regions amb capacitat legislativa	Càtering: Píscolabis	35,00 €	100	3.500,00 €
DGAM	Dinar	Lunch asseguts (tot servit per cambrers)	75,00 €	2	150,00 €
DGAM	Dinar	Lunch asseguts (tot servit per cambrers)	75,00 €	2	150,00 €
DGAM	Dinar	Lunch asseguts (tot servit per cambrers)	75,00 €	2	150,00 €
DGAM	Dinar	Lunch asseguts (tot servit per cambrers)	75,00 €	2	150,00 €
DGAUE	MedCat Days	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	200	9.000,00 €
DGAUE	Acte traspàs presidència 4ME	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	120	5.400,00 €
DGAUE	Altres activitats possibles	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	300	13.500,00 €
DGCD	Presentació Centre Empresa i DH	Càtering: Píscolabis	35,00 €	100	3.500,00 €
DGCD	Jornada Estratègia Educació Global	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	60	2.700,00 €
DGCD	Jornada cooperació descentralitzada	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	60	2.700,00 €
DGCD	Acte per determinar	Càtering: Píscolabis	35,00 €	80	2.800,00 €
Oficina de	Recepció cos consular (1)	Càtering: Píscolabis	35,00 €	100	3.500,00 €

Relacions Externes i Protocol					
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Recepció ambaixadors	Càtering: Píscolabis	35,00 €	30	1.050,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Recepció cos consular (2)	Càtering: Píscolabis	35,00 €	50	1.750,00 €
Oficina de Relacions Externes i Protocol	Recepció cos consular (3)	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	100	4.500,00 €
DGCIAAE	Trobada 1 delegats/des	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	30	5.400,00 €
DGCIAAE	Trobada 2 data a determinar delegats/des	Càtering: Lunch a peu dret	45,00 €	25	4.500,00 €
					€ 96.925

El pressupost de licitació s'ha determinat per preus unitaris segons el preu per comensal i per tipologia de càtering, i que es desglossa segons s'ha indicat en la descripció dels dos lots.

El nombre d'actes i d'assistents és merament una previsió que podrà variar en funció de les necessitats reals del Departament, sempre i quan no superi el pressupost màxim de licitació per cadascun dels lots.

D'acord amb l'article 100.2 de la LCSP, el pressupost base de licitació es desglossa de la manera següent:

Benefici industrial	6.847,54	4,13 %
Costos directes	56.405,16	34,02 %
Costos indirectes	102.547,3	61,85 %

Aquest desglossament s'ha realitzat sobre la base de les ràtios sectorials de les societats no financeres publicat per la Central de Balanços del Banc d'Espanya corresponents a l'any 2023.

El sector d'activitat de referència ha estat el d'aprovisionament de menjars preparats per esdeveniments i altres serveis de menjars publicades pel Banc d'Espanya (CNAE:I562) per a empreses amb seu a Espanya i xifra neta inferior a 2 M€.

Un cop obtingudes les ràtios sectorials esmentades, s'ha seleccionat el segon quartil, corresponent a la mitjana de dades que permet obtenir els percentatges mitjans de costos directes, indirectes i benefici industrial per a aquest tipus de negoci.

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 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.

5. Existència de crèdit

La despesa derivada d'aquest contracte es durà a terme a càrrec de les partides següents o equivalents en l'exercici 2026:

Desglossament per LOTS:	Lot1	Lot2	Total sense IVA	Total IVA inclòs
D/226000200/1210/0000 -EX0101	8.300,00 €	10.800,00 €	19.100,00 €	21.010,00 €
D/226000500/1210/0000 -EX0101	5.700,00 €	0,00 €	5.700,00 €	6.270,00 €
D/226000500/2310/0000 -EX0201	39.037,50 €	56.250,00 €	95.287,50 €	104.816,25 €
D/226000500/1210/0000 -EX0102	12.425,00 €	9.900,00 €	22.325,00 €	24.557,50 €
D/226004800/1210/0000 -EX0101	3.412,50 €	19.975,00€	23.387,50€	25.726,25 €
	68.875,00	96.925,00	165.800,00	182.380,00

Aquest contracte resta condicionat a l'existència de crèdit adequat i suficient en l'exercici corresponent per fer front a les despeses que se'n deriven.

6. Forma de pagament

4.1 L'empresa/es contractistes hauran d'elaborar una factura electrònica per a cada recepció o subministrament realitzat, especificant el lot, l'actuació realitzada, la seva data, en concordança amb el pressupost prèviament aprovat pel Departament d'Unió Europea i Acció Exterior; els preus unitaris; el nombre de comensals; el preu total sense IVA; l'import de l'IVA, i el preu total amb IVA i la resta d'informació adient que permeti la seva identificació, respectant en qualsevol cas les dades confidencials.

Cadascuna de les factures serà presentada al Departament d'Unió Europea i Acció Exterior per a la seva conformitat.

4.2 L'import total a abonar en cada cas pot variar en funció del nombre de comensals que comporti cada actuació, i es determinarà en relació amb als preus unitaris adjudicats i d'acord amb el pressupost prèviament aprovat pel Departament.

4.3 A part d'incloure l'IVA, les factures hauran de reunir tots i cadascun dels requisits legals i reglamentaris d'aplicació, a més de tots aquells altres que per a la seva tramitació determini o tingui determinats l'Administració de la Generalitat de Catalunya.

7. Termini d'execució del contracte

El termini d'execució del contracte serà des de l'1 de gener de 2026, o des de la data de formalització del contracte si aquesta és posterior i fins que s'exhaureixi el pressupost de licitació o, com a màxim, el 31 de desembre de 2026.

8. Procediment d'adjudicació

D'acord amb l'article 159.6 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, es proposa la tramitació de l'expedient per procediment obert atesa la seva quantia i per tal de promoure la concurrència entre les diverses empreses del sector.

9. Requisits del contractista

9.1 Solvència econòmica i tècnica del contractista

Per aquesta licitació es preveu la classificació empresarial optativa. No obstant això, l'aportació del certificat de classificació eximirà de l'acreditació de la solvència.

Les empreses licitadores per concórrer a la licitació hauran d'acreditar la solvència corresponent al lot al qual llicitin **o la suma de la solvència d'ambdós lots** en cas que optin per presentar-se als dos lots.

9.2 Classificació empresarial

En el cas que els licitadors acreditin la seva solvència econòmica i tècnica mitjançant la classificació empresarial, cal acreditar disposar del grup, subgrup i categoria següents:

LOT 1 ; LOT 2 o ambdós lots: Grup M, Subgrup 6, Categoria 2

9.3 Requisits específics de solvència

LOT 1

- **Solvència econòmica i financera:** s'acreditarà d'acord amb l'article 87.1a) de la LCSP, mitjançant la xifra global de negoci de l'empresa licitadora de l'any de major volum de negoci dels darrers tres anys (2022, 2023, 2024), o els anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresa, amb un volum mínim de 50.000,00 €, IVA exclòs.

Aquest requisit s'acreditarà per mitjà dels comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari estigués inscrit en el registre, i en cas contrari pels dipositats al registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

S'ha triat aquest requisit perquè permetrà conèixer si l'empresa té un cert volum de facturació que acrediti la seva implantació en el mercat.

- **Solvència tècnica o professional:** s'acreditarà d'acord amb l'article 90.1 a) de la LCSP amb una relació dels principals serveis o treballs efectuats de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte dels darrers tres anys (2022, 2023, 2024) que hauran de ser com a mínim tres serveis de càtering, o els anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresa que inclogui: l'import, la data i el destinatari públic o privat del mateix, i s'acreditaran mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan o empresari competent. En l'any de més execució, s'ha d'acreditar un import mínim de 50.000,00 € IVA exclòs.

En el cas que l'empresa sigui de nova creació, amb una antiguitat inferior a 5 anys, la plantilla de l'empresa haurà de ser d'un mínim de 5 treballadors i 1 càrrec o personal directiu, sense que en cap cas l'empresa de nova creació se li pugui exigir un nombre determinat de serveis.

Aquest requisit permetrà conèixer si l'empresa licitadora és capaç de dur a terme un contracte de les mateixes característiques que el contracte que es licita.

LOT 2

- **Solvència econòmica i financera:** s'acreditarà d'acord amb l'article 87.1a) de la LCSP, mitjançant la xifra global de negoci de l'empresa licitadora de l'any de major volum de negoci dels darrers tres anys (2022, 2023, 2024), o els anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresa, amb un volum mínim de 90.000,00 €, IVA exclòs.

Aquest requisit s'acreditarà per mitjà dels comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari estigués inscrit en el registre, i en cas contrari pels dipositats al registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

S'ha triat aquest requisit perquè permetrà conèixer si l'empresa té un cert volum de facturació que acrediti la seva implantació en el mercat.

- **Solvència tècnica o professional:** s'acreditarà d'acord amb l'article 90.1 a) de la LCSP amb una relació dels principals serveis o treballs efectuats de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte dels darrers tres anys (2022, 2023, 2024) que hauran de ser com a mínim tres serveis de càterring, o els anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresa que inclogui: l'import, la data i el destinatari públic o privat del mateix, i s'acreditaran mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan o empresari competent. En l'any de més execució, s'ha d'acreditar un import mínim de 90.000,00 € IVA exclòs.

En el cas que l'empresa sigui de nova creació, amb una antiguitat inferior a 5 anys, la plantilla de l'empresa haurà de ser d'un mínim de 5 treballadors i 1 càrrec o personal directiu, sense que en cap cas l'empresa de nova creació se li pugui exigir un nombre determinat de serveis.

Aquest requisit permetrà conèixer si l'empresa licitadora és capaç de dur a terme un contracte de les mateixes característiques que el contracte que es licita.

9.4 Habilitació empresarial:

L'adjudicatari del servei de càterring ha d'estar inscrit en el registre oficial que correspongui en funció de la seva activitat alimentària, i segons el municipi on es trobi la seva seu social. En aquest sentit, cal que s'aporti el certificat corresponent que demostrï la inscripció satisfactòria.

9.5 Altres requisits:

Pel que fa al lot 1, en tractar-se d'un contracte d'adjudicació preferent a empreses CETIS i EI, per tenir la consideració indicada, caldrà que aquestes empreses constin inscrites als registres administratius de Centres Especials de Treball o d'Empreses d'inserció, de la Generalitat de Catalunya, o equivalent de l'Estat o una altra comunitat autònoma.

10. Contingut de les proposicions i criteris d'adjudicació

10.1. Contingut de les proposicions

Els licitadors hauran de presentar les seves proposicions econòmiques i omplir les celes ombrejades en gris d'acord amb el model d'oferta que s'estableix en el plec de clàusules administratives. Així mateix caldrà elaborar una memòria amb la informació suficient relacionada amb els criteris sotmesos a judici de valor.

10.2. Criteris d'adjudicació

Per dur a terme la valoració de les ofertes que es presentin, i de conformitat amb el que estableixen els articles 145.4 de la LCSP, s'utilitzaran els següents criteris d'adjudicació.

La puntuació màxima que es pot atorgar a les ofertes presentades per les empreses és de 100 punts,

LOT 1

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ QUANTIFICABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (puntuació fins a 75 punts)

Preu del contracte: puntuació fins a 36 punts

Els licitadors hauran d'oferir un preu unitari per cadascun dels menús que conformen el lot 1, és a dir, preu per coffee break, preu per esmorzar-berenar-pausa cafè i preu per copa de benvinguda. Els 36 punts del preu es desglossaran de la manera següent:

- Preu per coffee break. Fins a 12 punts
- Preu per esmorzar-berenar-pausa cafè: fins a 12 punts
- Preu per copa de benvinguda: fins a 12 punts

S'atorgarà la màxima puntuació per cada ítem a l'oferta més baixa i la resta d'ofertes seran valorades de forma proporcional, d'acord amb aquesta fórmula:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \right] \times P$$

On:

v = Puntuació de l'oferta a Valorar

P = Punts criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import unitari de Licitació

El criteri econòmic com a criteri d'adjudicació del contracte no és l'únic criteri d'adjudicació. S'ha valorat amb el 36 % de la puntuació per tal de garantir que la combinació de la resta de criteris permeti trobar el licitador més adequat per prestar el servei, al marge del preu ofert.

El fet d'oferir algun preu unitari superior al màxim fixat com a pressupost base de licitació, el fet de no oferir algun dels preus que s'hi consignen o bé oferir un preu unitari de zero euros, és causa d'exclusió automàtica del procediment de contractació.

S'ha considerat adient per valorar el preu del contracte, la utilització d'aquesta fórmula que es recull a la directriu 1/2019 de la Direcció General de Contractació Pública.

Altres criteris automàtics: fins a 39 punts

A) Recursos humans addicionals a disposició del contracte, fins a un màxim de 13 punts. Es considera un criteri qualitatiu.

Es valorarà que es posi a disposició **cambrers/es addicionals al servei**. En aquest sentit, el licitador haurà d'indicar els noms i cognoms de les persones. Alternativament es podrà presentar una declaració responsable amb el compromís que en cas que resulti seleccionat indicarà els noms i cognoms de les persones amb anterioritat a la realització de l'acte.

Nombre de cambrers establert al PPT	Addicional al servei	Puntuació màxima obtinguda
1 cambrer per 25 comensals Tipologies: b) Esmorzar/Berenar/Pausa cafè c) Copa de benvinguda	UN cambrer de més ofert per cada 25 comensals	5 punts
	DOS cambrers de més ofert per cada 25 comensals	9 punts
	TRES cambrers de més ofert per cada 25 comensals	13 punts

Es valorarà la possibilitat de comptar amb recursos humans addicionals ja que aquest fet redundarà en una major qualitat en la prestació del servei atès que permetrà una major atenció en augmentar la ràtio de cambrers/eres per cada comensal.

B) Reducció del malbaratament alimentari. Disposar d'un programa de donació d'aliments. 13 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. La puntuació màxima rebran les ofertes presentades serà de 13 punts si disposen del programa esmentat.

És important que l'empresa adjudicatària ofereixi aquesta disponibilitat per tal de contribuir a l'aplicació de criteris socials i/o mediambientals.

C) Quantitat de peces servides per comensal: per cada peça de més servida en les diferents tipologies de recepció, les ofertes presentades podran obtenir fins a un màxim de 13 punts. Es considera un criteri qualitatiu.

Detall tipologia	Contingut mínim a servir	Puntuació parcial	Puntuació màxima
Coffee break (petit refrigeri) (sense servei de cambrers ni mobiliari)	-2 tipus d'entrepans -2 tipus de brioxeria Sucs de fruites i aigües minerals Cafès i infusions Llet de vaca Llet vegetal	1 punt per cada varietat d'entrepà o de brioxeria de més oferta.	4 punts
Esmorzar/Berenar / pausa cafè ((tot passat per cambrers amb suport barra i tauletes altes)	Cafès i infusions Llet de vaca Llet vegetal Mínim de 6 peces: 3 varietats de mini entrepans (1 dels quals ha de ser com a mínim de pernil salat) o brioxeria salada 3 varietats de pasta dolça Fruita Sucs de fruites i aigües minerals	1 punt per cada varietat de mini entrepà o brioxeria salada o de pasta dolça de més oferta.	5 punts

Copa de benvinguda	5 snacks Cava DO Catalunya Vi negre i blanc DO Catalunya Refrescos, suc de fruites i aigües minerals	1 punt per cada varietat de snacks de més oferta.	4 punts
PUNTS TOTALS			13 punts

Es valorarà la possibilitat de comptar amb una oferta addicional de peces salades i/o dolces ja que aquest fet redundarà en una major qualitat en la prestació del servei atès que permetrà una proposta de menú més variada.

2. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ LA VALORACIÓ DELS QUALS REQUEREIX UN JUDICI DE VALOR. Fins a 25 punts

Per a la valoració de les ofertes, les empreses licitadores hauran de presentar una memòria tècnica descriptiva de tots i cada un dels ítems inclosos en els criteris d'adjudicació quantificables mitjançant un judici de valor:

En aquesta memòria que tindrà com a màxim una extensió de quatre pàgines a una cara DIN A4, les empreses licitadores explicaran:

1-El seu sistema de traçabilitat (capacitat de seguir el rastre dels aliments des de seu origen fins el moment del lliurament o consum).Fins a 7 punts distribuïts de la manera següent:

1.1 Es valorarà que el sistema de traçabilitat permeti detallar l'estat de conservació dels aliments. (fins a 3,5 punts)

1.2 Es valorarà el grau d'ús de tecnologia per fer el seguiment i registre (fins 3,5 punts)

2-Controls higiènics i sanitaris que duen a terme. Fins a 6 punts distribuïts de la manera següent:

2.1 Es valorarà que el sistema de control higiènic i sanitari detalli amb claredat el grau d'acompliment amb les normatives vigents i protocols de neteja establerts . (fins a 3 punts)

2.2 Es valorarà el percentatge de formació del personal en higiene alimentaria.

- Del 76 al 100% del personal = 3 punts
- De 51 al 75 % del personal = 2 punts
- Del 25 a 50 % del personal = 1 punt

3-Pla de gestió del servei i organització logística. Fins a 6 punts distribuïts de la manera següent:

3.1 Es valorarà que es presenti el pla detallant un organigrama amb les persones responsables de la gestió i el lloc que ocupen dins l'organització (fins a 3 punts)

3.2 Es valorarà que es presenti el pla d'organització logística ben detallat, ordenat i entenedor (fins a 3 punts)

4-Pla de control de satisfacció dels usuaris. Fins a 6 punts distribuïts de la manera següent:

4.1 Es valorarà que es presenti el mètode utilitzat per recollir i analitzar les opinions dels clients de forma entenedora i ben estructurada (fins a 3 punts).

4.2 Es valorarà que es reflecteixi l'estratègia de implementació dels resultats dels controls de satisfacció dels clients en els serveis que ofereixen. (fins a 3 punts)

Aquest criteri de valoració es considera qualitatiu ja que permet garantir la seguretat alimentària, la qualitat del servei i el compliment normatiu.

Resum criteris LOT 1:

	AUTOMÀTIC	NO AUTOMÀTIC	Punts
No qualitatiu	Preu		36
	Disposar de programa de donació d'aliments		13
Qualitatius	Cambrers addicionals		13
	Peces addicionals		13
		Memòria	25
TOTAL			100

LOT 2

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ QUANTIFICABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (puntuació fins a 75 punts)

Preu del contracte: puntuació fins a 36 punts

Els licitadors hauran d'oferir un preu unitari per cadascun dels menús que conformen el lot 2, és a dir, preu per pisolabis, per recepció completa per lunch a peu dret i per lunch asseguts. Els 36 punts del preu es desglossaran de la manera següent:

- Preu per pisolabis. Fins a 9 punts
- Preu per recepció completa fins a 9 punts
- Preu per lunch a peu dret: fins a 9 punts
- Preu per lunch asseguts: fins a 9 punts

S'atorgarà la màxima puntuació a l'oferta més baixa i la resta d'ofertes seran valorades de forma proporcional, d'acord amb aquesta fórmula:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \right] \times P$$

On:

v = Puntuació de l'oferta a Valorar

P = Punts criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

IL = Import preu unitari de Licitació

El criteri econòmic com a criteri d'adjudicació del contracte no és l'únic criteri d'adjudicació. S'ha valorat amb el 36% de la puntuació per tal de garantir que la combinació de la resta de criteris permeti trobar el licitador més adequat per prestar el servei, al marge del preu ofert.

El fet d'oferir algun preu unitari superior al màxim fixat com a pressupost base de licitació, el fet de no oferir algun dels preus que s'hi consignen o bé oferir un preu unitari de zero euros, és causa d'exclusió automàtica del procediment de contractació.

S'ha considerat adient per valorar el preu del contracte, la utilització d'aquesta fórmula que es recull a la directriu 1/2019 de la Direcció General de Contractació Pública.

Altres criteris automàtics : fins a 39 punts

A) Recursos humans addicionals a disposició del contracte, fins a un màxim de 13 punts. Es considera un criteri qualitatiu.

Es valorarà que es posi a disposició **cambrers/es addicionals al servei**. En aquest sentit, el licitador haurà d'indicar els noms i cognoms de les persones. Alternativament es podrà presentar una declaració responsable amb el compromís que en cas que resulti seleccionat indicarà els noms i cognoms de les persones.

Nombre de cambrers establert al PPT	Addicional al servei	Puntuació màxima obtinguda
1 cambrer per 20 comensals Tipologies: a) Píscolabis b) Recepció complet c) Lunch a peu dret	UN cambrer de més ofert per cada 20 comensals	2,5 punts
	DOS cambrers de més ofert per cada 20 comensals	5 punts
	TRES cambrers de més ofert per cada 20 comensals	6,5 punts
1 cambrer per 10 comensals Tipologia: d) Lunch asseguts	UN cambrer de més ofert per cada 10 comensals	2,5
	DOS cambrers de més ofert per cada 10 comensals	5 punts
	TRES cambrers de més ofert per cada 10 comensals	6,5 punts

Es valorarà la possibilitat de comptar amb recursos humans addicionals ja que aquest fet redundarà en una major qualitat en la prestació del servei atès que permetrà una major atenció en augmentar la ràtio de cambrers/eres per cada comensal.

B) Reducció del malbaratament alimentari. Disposar d'un programa de donació d'aliments. 13 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. La puntuació màxima que podran rebre les ofertes presentades serà de 13 punts si disposen del programa esmentat.

És important que l'empresa adjudicatària ofereixi aquesta disponibilitat per tal de contribuir a l'aplicació de criteris socials i/o mediambientals.

C) Quantitat de peces servides per comensal: per cada peça de més servida en les diferents tipologies de recepció, les ofertes presentades podran obtenir fins a un màxim de 13 punts. Es considera un criteri qualitatiu.

Detall tipologia	Contingut mínim a servir	Puntuació parcial	Puntuació màxima
Piscolabis	3 snacks 5 aperitius freds o calents Vins negres i blancs DO Catalunya Cava DO Catalunya Refrescos, suc de fruites i aigües minerals	1 punt per cada varietat d'snack o d'aperitius freds o calents de més oferta.	3
Recepció complet (tot passat per cambrers amb suport barra begudes i tauletes altes)	3 snacks 8 aperitius freds 8 aperitius calents 2 copes de cava extra brut nature DO o 2 copes de vi blanc o vi negre DO o 2 cerveses (amb o sense alcohol) + 2 aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil o 2 refrescos	1 punt per cada varietat d'snack o d'aperitius freds o calents de més oferta.	3
Lunch a peu dret (tipus bufet)	3 snacks 8 aperitius freds 8 aperitius calents 3 mini postres variats o 2 mini postre + 1 broqueta de fruita 2 copes de cava extra brut nature DO o vi blanc o vi negre DO o cerveses (amb o sense alcohol) + aigües amb gas i sense gas de mineralització dèbil o refrescos	1 punt per cada varietat d'snack o d'aperitius freds o calents de més oferta.	3
Lunch asseguts (tot servit per cambrers)	5 aperitius freds 3 aperitius calents Primer plat (2 opcions) Segon plat (2 opcions) Postres (2 opcions) Vins negres i blancs DO Catalunya Aigües minerals Cafès i infusions	1 punt per cada opció de primer plat o opció de segon plat de més oferta.	4
PUNTS TOTALS			13 punts

2. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ LA VALORACIÓ DELS QUALS REQUEREIX UN JUDICI DE VALOR. Fins a 25 punts

Per a la valoració de les ofertes, les empreses licitadores hauran de presentar una memòria tècnica descriptiva de tots i cada un dels ítems inclosos en els criteris d'adjudicació quantificables mitjançant un judici de valor:

En aquesta memòria que tindrà com a màxim una extensió de quatre pàgines a una cara DIN A4, les empreses licitadores explicaran:

1-El seu sistema de traçabilitat (capacitat de seguir el rastre dels aliments des de seu origen fins el moment del lliurament o consum).Fins a 7 punts distribuïts de la manera següent:

1.1 Es valorarà que el sistema de traçabilitat permeti detallar l'estat de conservació dels aliments. (fins a 3,5 punts)

1.2 Es valorarà el grau d'ús de tecnologia per fer el seguiment i registre (fins 3,5 punts)

2-Controls higiènics i sanitaris que duen a terme. Fins a 6 punts distribuïts de la manera següent:

2.1 Es valorarà que el sistema de control higiènic i sanitari detalli amb claredat el grau d'acompliment amb les normatives vigents i protocols de neteja establerts . (fins a 3 punts)

2.2 Es valorarà el percentatge de formació del personal en higiene alimentaria.

- Del 76 al 100% del personal = 3 punts
- De 51 al 75 % del personal = 2 punts
- Del 25 a 50 % del personal = 1 punt

3-Pla de gestió del servei i organització logística. Fins a 6 punts distribuïts de la manera següent:

3.1 Es valorarà que es presenti el pla detallant un organigrama amb les persones responsables de la gestió i el lloc que ocupen dins l'organització (fins a 3 punts)

3.2 Es valorarà que es presenti el pla d'organització logística ben detallat, ordenat i entenedor (fins a 3 punts)

4-Pla de control de satisfacció dels usuaris. Fins a 6 punts distribuïts de la manera següent:

4.1 Es valorarà que es presenti el mètode utilitzat per recollir i analitzar les opinions dels clients de forma entenedora i ben estructurada (fins a 3 punts).

4.2 Es valorarà que es reflecteixi l'estratègia de implementació dels resultats dels controls de satisfacció dels clients en els serveis que ofereixen. (fins a 3 punts)

Aquest criteri de valoració es considera qualitatiu ja que permet garantir la seguretat alimentària, la qualitat del servei i el compliment normatiu.

Resum criteris LOT 2:

	AUTOMÀTIC	NO AUTOMÀTIC	Punts
No qualitatiu	Preu		36
	Disposar d'un programa de donació d'aliments		13
Qualitatius	Cambres addicionals		13
	Peces addicionals		13
		Memòria	25
TOTAL			100

Es valorarà la possibilitat de comptar amb una oferta addicional ja que aquest fet redundarà en una major qualitat en la prestació del servei atès que permetrà una proposta de menú més variada.

3. Subcontractació

No es limita la subcontractació.

Els licitadors hauran d'indicar amb la documentació general de les seves propostes els subcontractes que tenen la intenció de celebrar.

4. Modificació del contracte

No es preveu la modificació del contracte.

El contracte només es podrà modificar en els supòsits i amb els límits de l'article 205 de la LCSP.

5. Responsable del contracte

La cap de l'Oficina de Relacions Externes i Protocol.

6. Garantia definitiva i termini de garantia

D'acord amb la DA 4a de la LCSP no s'estableix garantia definitiva pel lot 1 atès que la seva contractació es reserva a centres especials d'ocupació d'iniciativa social i a empreses d'inserció.

En cas que el lot 1 s'adjudiqui a una empresa no CETI ni EI, i pel lot 2 la garantia serà del 5% de l'import de licitació.

No s'estableix un termini de garantia atesa la naturalesa i característiques de l'objecte del contracte.

7. Condicions especials d'execució

Condicions especials d'execució que no tenen caràcter d'obligació contractual essencial:

Les empreses adjudicatàries han d'aplicar mesures que afavoreixin la conciliació de la vida personal i laboral (flexibilitat d'horaris laborals, teletreball, realització de la formació interna en horari laboral o en part d'aquest, no establir reunions en temps límit de descans, etc.). És important que les empreses apliquin mesures que afavoreixin la conciliació de les persones treballadores, tant per afavorir unes condicions de treball que garanteixin una millor qualitat del servei com per afavorir la igualtat entre homes i dones.

8. Protecció de dades

Aquest contracte no implica accés ni tractament de dades personals.

9. Penalitats

El contracte s'ha d'executar amb subjecció al que estableixen les seves clàusules i els plecs i d'acord amb les instruccions que per a la seva interpretació doni a l'empresa contractista el responsable del contracte per part del Departament.

- a. Les penalitats per l'incompliment de la condició especial d'execució segons la qual l'empresa contractista té l'obligació d'aplicar mesures que afavoreixin la conciliació de la vida personal i laboral (flexibilitat d'horaris laborals, teletreball, realització de la formació interna en horari laboral o en part d'aquest, no establir reunions en temps límit de descans, etc.) consistiran en la deducció d'un 5% del pressupost base de licitació (IVA exclòs) en la factura corresponent (o de les successives, si l'import fos superior). Aquestes penalitats no podran ser individualment superiors al 10% del pressupost base de licitació, IVA exclòs, ni la suma de totes les penalitats pot superar el 50% del pressupost base de licitació, IVA exclòs.

Penalitats per compliment defectuós de la prestació

- b. Retard en l'inici d'un servei: es penalitzarà amb un 4% de l'import total de facturació en cas que el retard en l'inici d'un servei sigui responsabilitat de l'empresa contractada, un cop l'hora d'inici ha estat programada i acordada per les dues parts, tret que es tractés de causes imprevistes alienes a la voluntat del contractista.

S'ha triat aquesta penalització per evitar retards en l'inici dels diferents serveis, ja que el compliment de l'horari es considera un factor imprescindible per al bon funcionament global de tot l'acte o esdeveniment.

- c. No compliment amb la presència del nombre de persones que es van oferir com a recursos humans addicionals: penalització d'un 4% de l'import total de la facturació si l'empresa contractada no compleix amb la presència del nombre de persones que es van oferir com a recursos humans addicionals.
- d. Falta d'elements materials: penalització d'un 4% de l'import total de la facturació si no s'aporten els equipaments materials imprescindibles per al bon funcionament del servei.

S'han triat aquestes penalitzacions del 4% perquè es considera un incompliment greu del contracte, atès que es fonamenten en la falta de presència del personal que ha de realitzar les tasques o en la falta de mitjans materials per dur a terme el contracte. Aquests incompliments poden arribar a produir greus conseqüències en el funcionament i organització de l'esdeveniment.

- e. L'Administració podrà imposar penalitats pels casos especificats en l'apartat anterior fins al límit màxim del 10% de l'import d'adjudicació. El fet d'arribar a aquest llindar és causa de resolució del contracte.

- f. Si l'Administració opta per la imposició de penalitats, els imports d'aquestes s'han de fer efectius mitjançant la deducció de les quantitats que, en concepte de pagament total o parcial, s'han d'abonar a l'adjudicatari.
- g. L'import de la penalitat no exclou la indemnització de danys i perjudicis a què pugui tenir dret l'Administració originats per la demora de l'empresa contractista.

Si la persona responsable del contracte requereix a l'empresa contractista que aporti la documentació acreditativa del compliment de l'obligació de tenir subscrita, durant tota l'execució del contracte, una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil amb un capital assegurat per import mínim de 600.000 euros per sinistre i any per cobrir les responsabilitats de qualsevol tipus que es puguin derivar de l'execució del contracte i l'empresa no disposa d'aquesta pòlissa, s'aplicarà una penalitat de 300 euros diaris des que es requereixi la documentació fins a l'efectiva aportació. En cas que transcorrin 30 dies i no s'aporti aquesta pòlissa, es podrà resoldre el contracte.

10. Coordinació empresarial

L'empresa contractista haurà de complir totes les obligacions que com a empresa, independentment de la seva relació contractual amb l'Administració, li siguin aplicables en matèria de seguretat i salut en el treball d'acord amb la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals i la normativa que la desenvolupa. Amb caràcter general, l'empresa contractista té l'obligació de complir allò que estableixen els articles 17 i 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals, en relació amb la coordinació d'activitats empresarials.

El contractista haurà d'identificar i avaluar els riscos laborals associats a l'activitat objecte del contracte i establir i adoptar les mesures preventives i establir i facilitar els mitjans de protecció

necessaris per a la seva correcta execució, així com informar-ne el Departament, d'acord amb el que estableixen l'article 24 de la Llei de prevenció de riscos laborals i el Reial Decret 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals, en matèria de coordinació d'activitats empresarials.