



Ajuntament de
Riells i Viabrea

INFORME DE MOTIVACIÓ DE LA NECESSITAT DE CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING DE L'HOMENATGE A LA VELLESA DE RIELLS I VIABREA

Tal i com estableix la Llei de Contractes del Sector Públic, i de forma més concreta el seu art. 116, es procedeix a realitzar aquest informe de motivació de les necessitats de contractació d'aquest servei, amb la seva justificació:

1. Necessitat, idoneïtat i justificació de la contractació

D'acord a l'art. 25.2.l) de la Llei /1985, de 2 d'abril, Reguladora de les Bases de Règim Local, correspon als municipis la promoció de l'ocupació del temps lliure. L'Ajuntament de Riells i Viabrea, d'acord a aquest marc competencial, promou diverses actuacions en aquest àmbit material, entre les que destaca l'Homenatge a la Vellesa.

Aquesta actuació té per objecte el reconeixement del valor aportat a la societat per part de la gent gran del municipi. Es tracta d'una actuació d'un marcat caràcter lúdic, festiu i commemoratiu, emmarcat dins el cicle festiu anual municipal i que té com a públic destinatari les persones grans.

L'actuació la constitueix el servei de càtering de l'Homenatge a la Vellesa, que inclou la conceptualització i execució integral d'aquest projecte. Es tracta d'un àpat anual destinat a una mitjana de 350 comensals.

Atès que aquesta corporació no disposa dels mitjans necessaris, materials i humans, per realitzar aquest servei, es requereix la contractació mitjançant una empresa externa.

2. Objecte del contracte

L'objecte d'aquesta contractació correspon a la prestació del servei de càtering de l'Homenatge a la Vellesa, dirigit a la gent gran del municipi de Riells i Viabrea.

D'acord amb la Directiva 2014/24/UE del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer de 2014, sobre la contractació pública, i que deroga la Directiva 2004/18/CE, i en aplicació del Reglament (CE) 2195/2002, de 5 de novembre de 2002, del Parlament Europeu i del Consell, modificat pel Reglament (CE) n°213/2008, de 28 de novembre de 2007, pel qual s'aprova el Vocabulari Comú de Contractes Públics, els Codis CPV que corresponen a aquest contracte són:

55000000-0 - Serveis d'hostaleria, serveis de restauració i serveis comercials al detall.

L'objecte d'aquest contracte comprèn, en qualsevol cas:

- El subministrament, muntatge i desmuntatge de **tota la vaixela, cobreteria, estovalles, towallons i parament de taula**, així com de qualsevol altre element necessari per a la correcta execució del contracte, incloent les safates, carros i eines indispensable per a la l'organització del trasllat i servei dels àpats. Es fa menció expressa a que **el contracte també inclou el lloguer de les taules**, així com el transport de tot el material.
- **El disseny del menú** de conformitat als paràmetres establerts en aquests plecs i en els plecs de clàusules administratives.

Ajuntament de Riells i Viabrea
Plaça de la Vila, 1
17404 Riells i Viabrea

T. 972 87 07 52
administracio@riellsiviabrea.cat
riellsiviabrea.cat





Ajuntament de
Riells i Viabrea

- La **provisió dels àpats i el seu lliurament als comensals** en temps i forma.
- La **selecció i compra d'aliments i matèries primeres**, i la determinació dels productes i quantitats adequades.
- La **manipulació i cuinat** dels productes alimentaris en base als plats que composaran el menú.
- Garantir, sota la seva pròpia responsabilitat, que **els aliments i processos alimentaris compleixen estrictament amb la normativa sanitària vigent**.
- En qualsevol cas, el **servei integral de càteríng** d'aquest esdeveniment, que inclou **l'atenció als comensals i el servei i enretirada dels àpats**.
- La **recollida de tots els residus generats durant l'execució del servei**. Els residus hauran de ser separats de conformitat amb la normativa vigent i s'abocaran als contenidors corresponents instal·lats al pavelló municipal a tal efecte.
- La **contractació d'un/a cap de sala** amb la solvència tècnica requerida per a l'organització in situ d'un esdeveniment d'aquestes característiques.
- La **contractació de cambrers/es i cuiners/es**, així com de qualsevol altre personal indispensable per a l'execució del càteríng.
- La **formació prèvia de, com a mínim, dues hores, del personal a càrrec**, en el mateix lloc en què es celebrarà l'esdeveniment.
- L'assumpció de les **despeses de personal, incloses les càrregues socials**. Haurà de complir les normes aplicables en matèria de sanitat, règim laboral, seguretat social, igualtat i totes aquelles altres pròpies de la normativa sectorial.
- La **tramitació de les comunicacions oportunes i sol·licituds dels permisos preceptius** a les autoritats competents.
- La **previsió i disposició de tots els materials i recursos necessaris** per realitzar l'objecte del contracte.
- En general, la disposició **d'assegurances, certificats i permisos previstos legalment per a l'execució d'un servei d'hostaleria**.
- L'assumpció, per part del contractista, de tota la resta d'obligacions que es derivin de les disposicions normatives aplicables.
- Disposar, quan l'Ajuntament així ho requereixi, de la presentació dels TC1 i els TC2 del personal destinat a l'execució del contracte.
- I, en particular, el **compliment estricte de les obligacions del règim laboral del personal a càrrec**.

3. Divisió en lots

D'acord a l'art. 99.3 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (d'ara en endavant, LCSP), no és preceptiva la divisió en lots quan aquesta afectés a la correcta execució del contracte des d'un punt de vista tècnic. En vista a la necessitat de coordinació centralitzada de les actuacions, no és oportuna la divisió en lots.

4. Classificació professional

D'acord amb el previst en l'art. 77.1.c) de la LCSP, no serà exigible la classificació de l'empresa.

5. Criteris de solvència del contractista

Ajuntament de Riells i Viabrea
Plaça de la Vila, 1
17404 Riells i Viabrea

T. 972 87 07 52
administracio@riellsiviabrea.cat
riellsiviabrea.cat





Ajuntament de
Riells i Viabrea

D'acord a l'art. 77.1.b), els requisits de solvència dels contractes de serveis podran acreditar-se indistintament mitjançant el mètode de verificació que prevegin els plecs o bé mitjançant la classificació al Registre electrònic d'empreses licitadores o bé el Registre oficial de licitadors i empreses classificades del sector públic.

En aquest cas, l'empresa licitadora ha de comptar amb la solvència econòmica i financera i tècnica o professional mínima següents:

a. Solvència econòmica i financera

Volum anual de negocis del licitador o candidat, que referit a l'any de més volum de negoci dels tres últims anys acabats haurà de ser d'almenys el valor estimat del present contracte calculat anualment.

b. Solvència tècnica o professional

- Una relació detallada dels principals serveis o treballs efectuats de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del present contracte en el transcurs de, com a màxim, els tres últims anys, en la qual se n'indiqui l'import, la data i el destinatari (públic o privat), sense que l'import de cadascun pugui ser inferior a 10.000,00 €.
- Títol de Tècnic Superior en Direcció de Cuina, Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració, Tècnic en serveis de restauració, Certificat professional de Gestió de servei en restauració o qualsevol altre homologable als esmentats, del responsable i/o coordinador de sala de l'esdeveniment.

6. Elecció del procediment de licitació

El contracte s'adjudicarà pel procediment obert i tramitació ordinària previst als articles 116 i 156 de la LCSP. Aquest contracte no és susceptible de recurs potestatiu especial en matèria de contractació en virtut del que disposa l'article 44.1.c) de la mateixa Llei. Per la valoració de les proposicions presentades i la determinació de l'oferta més avantatjosa es tindran en compte diversos criteris d'adjudicació.

7. Pressupost base de licitació i valor estimat del contracte (VEC)

D'acord a l'art. 100 de la LCSP, el pressupost base de licitació correspon al màxim de despesa a la que es pot comprometre l'òrgan de contractació IVA inclòs. En el present contracte serà de 14.865,65 € IVA inclòs per a l'exercici 2026.

No obstant, de conformitat amb l'art. 204.1 de la LCSP, el VEC ha d'incloure la xifra resultant de les modificacions previstes al servei de càtering, les quals responen a l'eventual augment de comensals fins un límit de 400 persones en total. En aquest supòsit es retribuirà cada comensal al mateix preu unitari al qual s'han retribuit els 350 inicials, això és, 30,60 € més IVA. Aquesta variació respon a un màxim del 11,32

Ajuntament de Riells i Viabrea
Plaça de la Vila, 1
17404 Riells i Viabrea

T. 972 87 07 52
administracio@riellsiviabrea.cat
riellsiviabrea.cat





Ajuntament de
Riells i Viabrea

% respecte del preu inicial i resta prevista de conformitat al contingut de l'art. 204 de la LCSP.

D'acord a l'art. 101 i concordants de la LCSP, el valor estimat del contracte és de 45.261,17 € IVA no inclòs. Vist l'art. 101.2 de la LCSP, en el càlcul del valor estimat del contracte s'hauran de tenir en compte les modificacions previstes, mentre que no s'hi hauran de consignar en el pressupost base de licitació. Resulta de l'aplicació d'aquesta disposició la següent xifra:

ANY	IMPORT NET XIFRA NEGOCIS (VEC)
2026	14.789,30 €
2027	15.085,09 €
2028	15.386,79 €
TOTAL VEC	45.261,17 €

El desglossament per a l'exercici 2026 es considera que és el següent:

CONCEPTE	IMPORT TOTAL A PAGAR
Servei de càtering i menú	10.710,00 €
Lloguer de material	2.549,30 €
Modificacions previstes servei càtering	1.530,00 €
TOTAL	14.789,30 €

El VEC dels exercicis 2027 i 2028 s'ha calculat afegint, de forma agregada, un 2% respecte del VEC de l'exercici 2026. Així:

ANY	IMPORT NET XIFRA NEGOCIS	% Increment
2026	14.789,30 €	2% respecte de l'any 2025 - supòsit 400 comensals
2027	15.085,09 €	2% respecte de l'any 2026 - supòsit 400 comensals
2028	15.386,79 €	2% respecte de l'any 2027 - supòsit 400 comensals
TOTAL VEC	45.261,17 €	

8. Durada

La durada del contracte serà d'un any a comptar des de la data de formalització del contracte, tot i que la seva prestació efectiva serà el dia 17 de maig de 2025.

Aquest contracte podrà ser objecte de pròrroga de forma expressa, any per any, amb

Ajuntament de Riells i Viabrea
Plaça de la Vila, 1
17404 Riells i Viabrea

T. 972 87 07 52
administracio@riellsiviabrea.cat
riellsiviabrea.cat





Ajuntament de
Riells i Viabrea

un màxim de dos més addicionals (1+1+1), sense perjudici de les dates efectives de realització de l'Homenatge a la vellesa, en funció del calendari anual.

9. Revisió de preus

Aquesta licitació no compren la revisió de preus del contracte d'acord amb l'article 103 de la LCSP.

10. Possibilitat de subcontractació i cessió

El contractista només podrà cedir vàlidament els drets i obligacions que neixin del contracte mitjançant l'autorització prèvia i expressa de l'Ajuntament, de conformitat amb els requisits assenyalats a l'art. 214.2 de la LCSP i als plecs del contracte.

El contractista només podrà subcontractar prestacions accessòries, essent d'aplicació la regulació establerta en els arts. 215, 216 i 217 de la LCSP, així l'establerta en els plecs.

11. Criteris de valoració de les ofertes

D'acord amb els articles 145 i 146 de la LCSP, per a la valoració de proposicions i la determinació del l'oferta que ofereixi una millor relació qualitat-preu, els criteris d'adjudicació es distribuïran de la següent manera:

CRITERIS	TIPUS	PUNTUACIÓ
Proposta econòmica	Automàtic	51
Millores avaluables automàticament	Automàtic	29
Proposta de menú	Judici de valor	20

TOTAL PUNTS	100
--------------------	-----

a. Criteris avaluables de forma automàtica (fins a 80 punts).

Valoració:

Proposta econòmica: Es valorarà fins a 51 punts el preu ofertat a la baixa (sense IVA) respecte del pressupost base de licitació, puntuant-se la resta d'ofertes en funció de les baixes i de manera proporcional. <u>El preu ofertat a la baixa haurà de formular-se en un percentatge respecte del pressupost base de licitació IVA exclòs.</u> El percentatge de baixa ofertat s'aplicarà igualment a tots els imports corresponents a les prestacions consignades en el valor estimat del contracte , incloses les modificacions previstes que integren el VEC i que, si escau, es materialitzin	Fins a 51 punts
--	------------------------

Ajuntament de Riells i Viabrea
Plaça de la Vila, 1
17404 Riells i Viabrea

T. 972 87 07 52
administracio@riellsiviabrea.cat
riellsiviabrea.cat





Ajuntament de
Riells i Viabrea

durant l'execució del contracte. El percentatge a la baixa aplicarà a totes les anualitats del contracte.

La fórmula de càlcul per puntuar les ofertes serà la següent:

$$P = 51 \times (Boi / Bomax)$$

Boi = Baixa percentual de l'oferta admesa.

Bomax = Màxima baixa presentada.

Per a considerar que una oferta és anormalment baixa es tindrà en compte l'art. 85 del Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques.

Major nombre de cambrers: Ràtio de cambrers en relació al número de comensals.

- 1 cambrer per cada 20 comensals: 0 punts.
- 1 cambrer per cada 16 comensals: 10 punts.
- 1 cambrer per cada 13 comensals: 13 punts.
- 1 cambrer per cada 10 comensals: 16 punts.
- 1 cambrer per cada 7 comensals: 19 punts.

Fins a 19 punts

Experiència professional:

- 1) Per cada cambrer amb 4 anys o més d'experiència en el sector de l'hostaleria: 1 punt.
- 2) Per cada cambrer que disposi de 2 a 4 anys d'experiència en el sector de l'hostaleria: 0,5 punts.
- 3) Per cada cambrer amb titulació reglamentada en l'àmbit de l'hostaleria: 1 punt.

Fins a 7 punts

L'experiència dels cambrers i les titulacions que s'acreditin com a puntuables hauran d'aportar-se pel candidat en el moment de presentar l'oferta.

Millores de caràcter estètic i decoratiu:

- 1) Per subministrar i muntar un senzill ram de flors de centre en cadascuna de les taules dels comensals: 3 punts.

Fins a 3 punts

Ajuntament de Riells i Viabrea
Plaça de la Vila, 1
17404 Riells i Viabrea

T. 972 87 07 52
administracio@riellsiviabrea.cat
riellsiviabrea.cat





Ajuntament de
Riells i Viabrea

b. Criteris avaluables mitjançant un judici de valor (fins a 20 punts).

Els candidats hauran de presentar en el sobre B una proposta de menú que inclogui, expressi i concreti el contingut dels plats. L'estructura del menú haurà de ser la següent:

- Pica-pica d'entrada, que serà fred.
- Dos entrants: Cada comensal podrà escollir entre dues opcions d'entrant.
- Dos segons plats: Una de les opcions haurà de ser carn i l'altra peix. Els comensals podran escollir lliurement entre ambdues. Ambdues opcions hauran d'incloure guarnició.
- Postres: Pastís. L'Adjudicatari haurà de servir un pastís gran, que es mostrarà davant del públic. Alhora, disposarà de tantes porcions individuals com calguin.
- Cafè o cafè amb llet, a decidir pels comensals durant l'esdeveniment.
- Copa de cava brut nature.
- Raig o copeta de licor a escollir pels comensals.

Per altre costat, també s'hauran de presentar dues propostes més de menú, una de les quals serà dirigida a celíacs i l'altra a vegetarians. Aquestes dues propostes també hauran de seguir l'esquema plantejat més amunt, tot i que adaptats a aquesta circumstància.

A més a més:

- La ràtio mínima d'aigua serà de mig litre per comensal.
- La ràtio mínima de vi també serà de mig litre per comensal. **El 50% de les ampolles seran de vi blanc, mentre que el 50% restant serà de vi negre. En concret, per a una assistència de 350 persones, és obligatori disposar de 175 ampolles de vi. D'aquestes, 87 seran de vi blanc, mentre que les 88 restants seran de vi negre.**

No s'acceptarà cap oferta que continguin omissions, esmenes o errors que impedeixin conèixer clarament el contingut del menú.

Posteriorment, els candidats seran requerits per la mesa de contractació a presentar en el dia i hora convinguts una mostra real del menú, la qual serà sotmesa al judici de valor de la mesa de contractació. La mesa de contractació l'avaluarà d'acord als següents aspectes, que constituïran els criteris estipulats per qualificar l'objecte del sobre B, això és, la part del contracte evaluable mitjançant judici de valor.

1. Qualitat i sabor global dels plats (fins a 4 punts).
 - Avaluació global del sabor de cada plat, incloent-hi intensitat, equilibri de sabors i la frescor dels ingredients.
2. Textura i cocció dels ingredients (fins a 3 punts).
 - Punt de cocció dels plats de carn i peix, així com la textura i la suavitat dels entrants i del pastís.
3. Qualitat dels ingredients (fins a 3 punts).

Ajuntament de Riells i Viabrea
Plaça de la Vila, 1
17404 Riells i Viabrea

T. 972 87 07 52
administracio@riellsiviabrea.cat
riellsiviabrea.cat





Ajuntament de
Riells i Viabrea

- Ús de productes frescos i de bona qualitat, evitant precuinats i aliments de baixa gamma.
- 4. Adequació a les necessitats específiques del col·lectiu de la gent gran (fins a 2 punts).
 - Digestibilitat, evitació d'aliments excessivament durs o difícils de menjar.
- 5. Temperatura òptima del menú (fins a 2 punts).
 - Els entrants s'han de servir freds.
 - Els segons plats han de presentar-se a una temperatura correcta per garantir una experiència gastronòmica òptima.
- 6. Presentació estètica del menú (fins a 2 punts).
 - Valoració de l'aparença visual de cada plat i la seva disposició.
- 7. Innovació i creativitat dins del menú preconfigurat (fins a 2 punts).
 - Grau d'originalitat i proposta personalitzada dins dels límits del menú establert (introducció de tocs creatius sense alterar l'esquema general).
- 8. Maridatge i qualitat de les begudes (fins a 2 punts).
 - Qualitat del cava brut nature.
 - Qualitat del vi.

12. Pròrroga

Aquest contracte podrà ser objecte de pròrroga de forma expressa, any per any, amb un màxim de dos més (1+1+1), sense perjudici de les dates efectives de realització de l'Homenatge a la vellesa, en funció del calendari anual.

13. Condicions especials d'execució

D'acord amb l'art. 202 de la LCSP, s'estableixen les següents condicions especials d'execució:

Adopció de bones pràctiques mediambientals durant l'execució del contracte, amb la gestió dels productes utilitzats, la optimització dels desplaçaments i la gestió dels residus generats.

De manera específica, **queda totalment prohibit l'ús de qualsevol tipus d'objecte de plàstic en l'execució d'aquest contracte**, incloent-hi materials d'un sol ús o reutilitzables fabricats amb plàstic. L'adjudicatari haurà de prioritzar l'ús de materials sostenibles, reciclables i respectuosos amb el medi ambient. Aquesta condició especial d'execució està alineada amb l'ODS 12.

Ajuntament de Riells i Viabrea
Plaça de la Vila, 1
17404 Riells i Viabrea

T. 972 87 07 52
administracio@riellsiviabrea.cat
riellsiviabrea.cat

