



MEMÒRIA JUSTIFICATIVA PER A LA CONTRACTACIÓ DE SERVEIS

Saül Caballero Fernández, cap de servei del servei de Cicle de Vida, 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 càterring del Dinar per l'homenatge a la Gent Gran de Sant Andreu de la Barca (exp. B1332026000006):

1. OBJECTE DEL CONTRATE

- a. L'objecte del contracte consistirà en la prestació del servei de càterring per a la realització d'un dinar per homenatjar a les persones grans del municipi de Sant Andreu de la Barca, que tindrà lloc el diumenge dia **10 de maig de 2026**.
- b. En el marc del que disposa l'article 99.3 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP), es justifica la no divisió en lots del contracte pels motius següents:

- Objecte i característiques del contracte

El contracte té per objecte la prestació integral del servei que compren les prestacions següents:

- Elaboració dels menús.
- Subministrament i transport dels aliments.
- Muntatge, servei i retirada.
- Dotació de personal de cuina i sala.
- Aportació de parament, mobiliari auxiliar i altres mitjans materials necessaris.
- Compliment de la normativa higienicosanitària aplicable.

Es tracta, doncs, d'una prestació global, funcionalment indivisible i orientada a un resultat únic: la correcta organització i execució d'un esdeveniment puntual de caràcter col·lectiu.

- Unitat funcional i operativa de la prestació

Les diferents prestacions que integren l'objecte contractual presenten una clara interdependència tècnica i operativa, i són necessàries per a la consecució d'una finalitat comuna. L'eventual divisió en lots (per exemple, elaboració d'aliments, servei de sala, subministrament de parament o transport) generaria:

- Riscos de descoordinació entre adjudicataris diferents.
- Dificultats en la determinació de responsabilitats davant de possibles incidències.
- Increment dels costos indirectes de supervisió i coordinació per part de l'òrgan de contractació.



- Eficiència i economia en la gestió contractual

Atenent al valor estimat del contracte (39.900 euros), el fraccionament en lots del contracte implicaria, a més de l'increment de càrregues administratives per a l'òrgan de contractació, la pèrdua d'economies d'escala pròpies d'un servei integral de càterring.

En aquest sentit, la divisió no contribuiria a millorar la concurrència efectiva, especialment considerant que el sector de la restauració i el càterring està compost majoritàriament per petites i mitjanes empreses que poden assumir la prestació en conjunt.

- Natura puntual i unitària de l'esdeveniment

El contracte respon a una necessitat concreta, singular i temporalment delimitada (un menjar commemoratiu), cosa que reforça el seu caràcter unitari. No es tracta d'un servei recurrent o estructural susceptible d'organització per prestacions autònomes, sinó d'una actuació específica la correcta execució de la qual depèn d'una gestió centralitzada.

Per tant, es considera degudament justificada la no divisió en lots del contracte, en concórrer raons tècniques, operatives i d'eficiència econòmica que n'aconsellen la licitació com una única prestació integral.

La correcta execució del contracte exigeix una direcció unitària i una planificació integral del servei, especialment perquè es tracta d'un esdeveniment de gran afluència i amb un col·lectiu destinatari que requereix especial atenció (persones grans).

En conseqüència, es conclou que la no divisió en lots resulta conforme a dret, proporcionada i adequada a la naturalesa i la finalitat del contracte.

- 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 les persones grans del municipi, el quan anirà destinat a les persones de 65 anys o més residents a 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 de Sant Andreu de la Barca.

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

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 10 de maig de 2026.

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	42,00€	4,20€	46,20€

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)
39.900,00€	3.990,00€	43.890,00€

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

JUSTIFICACIÓ NO DESGLOSSAMENT PRESSUPOST

D'acord amb la normativa de contractació pública i la consolidada doctrina dels tribunals administratius de recursos contractuals, es presenta la següent justificació jurídica sobre la innecessarietat de desglossar els costos directes i indirectes en un contracte de servei de càterring amb preus unitaris per menú:

1. Naturalesa del sistema de determinació del preu



El pressupost base de licitació d'aquest contracte s'ha calculat basant-se en preus unitaris (preu per menú/persona), un sistema plenament admès pels articles 102.4 i 309.1 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic (LCSP). En aquests casos, l'objecte del contracte es defineix per unitats d'execució i no per la suma de components individuals de prestació.

2. Inaplicabilitat del desglossament detallat de l'article 100.2 de la LCSP

Tot i que l'article 100.2 de la LCSP exigeix generalment el desglossament de costos directes, indirectes i altres despeses, la doctrina del Tribunal Administratiu Central de Recursos Contractuals (TACRC) —recollida en resolucions com la 633/2019, 177/2020 i 618/2020— estableix una excepció clara per als preus unitaris:

- Compliment per unitats de mercat: Quan el preu es determina en termes unitaris referits a les unitats que s'entreguen o executen, el pressupost es forma i es desglossa per unitats de preu de mercat.
- Innecessarietat de càlculs interns: En tractar-se de preus unitaris segons mercat, l'òrgan de contractació no ha de calcular els costos interns del prestador (com el gas, l'electricitat o el benefici industrial detallat), ja que aquests ja vénen incorporats i determinats pel preu final que ofereix el mercat per cada unitat (el menú).
- Finalitat de la norma: El desglossament detallat només és procedent quan el preu a pagar s'estima en relació amb els diversos components de la prestació, però és innecesari quan es demanen unitats a preu unitari.

3. Respecte als costos salarials

Pel que fa a l'obligació de desglossar els costos salarials per gènere i categoria professional (article 100.2 LCSP), la doctrina estableix que aquesta exigència només és obligatòria quan el preu es defineix per unitats de temps i treball (per exemple, preu per hora/treballador). En un contracte de càtering on el preu és per menú:

- El cost de l'activitat és un element més del preu final, però no és el preu en si mateix.
- No es tracta d'una prestació on el preu es fixi per treballador/dia o mes, sinó per producte final executat. Per tant, el desglossament detallat de l'estructura salarial s'entén que no és exigible en els termes estrictes de l'article 100.2.

4. Adequació als preus de mercat

L'Ajuntament compleix el deure de vetllar perquè el pressupost sigui adequat als preus de mercat (Art. 100.1 LCSP) mitjançant la fixació d'un preu per menú basat preus satisfets en contractes anàlegs. Aquesta determinació forma part de la discrecionalitat tècnica de l'Administració.

Conclusió: Atès que el preu del servei es determina per una unitat d'execució tancada (menú/persona) que ja inclou de forma inherent tots els factors de producció, es considera justificat que el desglossament del pressupost es realitzi exclusivament per unitats de preu, sense necessitat de desglossar els components de costos directes, indirectes o salarials que conformen el preu del proveïdor.

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	Import pròrroga (sense IVA)	Valor estimat contracte (VEC)
39.900,00€	0,00€	0,00€	39.900,00€

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

No es preveuen causes de modificació 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 dígit 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 27.930,00 €.

- b) Caldrà acreditar que l'empresa hagi realitzat serveis de càterring 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

Justificació: Aquesta fórmula lineal equilibrada, es troba recollida a la Directriu 1/2020 d'Aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica, de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya.

Qualsevol oferta amb un preu superior al de sortida, es refusarà.

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

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

Justificació: L'increment de personal millora l'atenció a un col·lectiu d'edat avançada, l'agilitat i seguretat del servei i la qualitat global percebuda.

Aquest és un criteri objectiu, directament vinculat a l'execució del contracte i proporcional a la millora real del servei.

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:
 - o Llistat del ingredients.
 - o La informació nutricional del conjunt del plats.
 - o 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.
- Les fotografies hauran de ser a color, de bona qualitat i on es visualitzin perfectament el contingut de cadascun dels plats que componen el menú.

L'estructura del menú serà la següent:

- Aperitiu de quatre platets compost en:
 - o Daus de formatge baixos en greix
 - o Patates xips
 - o Assortiment d'olives
 - o 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 (principal): plat de 3 canelons farcits 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 (secundària): 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 (principal): fricandó de vedella amb salsa i bolets, d'un mínim de 200 grams.
- Opció B (secundària): 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'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 (m mínim quatre ampolles d'1,5 litres per taula, dues d'elles ja dispensades a la taula), 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, tritursats, etc...

El menú, per tal que sigui equilibrat per al col·lectiu al que s'adreça, 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.

Justificació:

La valoració de la qualitat del menú garanteix:

- *Adequació nutricional a persones grans.*
- *Equilibri alimentari i control de racions.*
- *Adaptació a intoleràncies i dietes especials.*
- *Presentació adequada a un acte institucional.*

L'exigència de descripció d'ingredients, informació nutricional i fotografies permet una avaluació objectiva de la qualitat real.

La previsió de productes de temporada, proximitat o ecològics reforça la contractació pública responsable.

La recollida prèvia de la tria del menú contribueix a reduir el malbaratament alimentari i millora la planificació.

Amb l'objectiu d'evitar al màxim el desaprofitament alimentari i garantir que totes les persones participants del dinar de la gent gran puguin consumir l'opció de menú adequada a les seves necessitats, l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca avançarà el repartiment de les invitacions i recollirà prèviament la tria del menú.

El menú disposarà d'un primer i un segon plat principals, així com d'un primer i un segon plat alternatius destinats a aquelles persones que, per motius de salut, intoleràncies, al·lèrgies o altres condicionants alimentaris, no puguin consumir els plats principals. Igualment, es recollirà la tria de les postres.

D'aquesta manera, entre 10 i 12 dies abans de l'esdeveniment, l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca comunicarà a l'empresa licitadora el nombre aproximat de serveis corresponents a cada opció: primer plat principal, segon plat principal, primer plat alternatiu, segon plat alternatiu i postres.

Si, per qüestions organitzatives o de comanda de matèria primera, l'empresa requereix disposar d'aquesta informació amb més antelació, es podrà valorar aquest avenç. Tanmateix, aquest fet pot comportar que les previsions traslladades per l'Ajuntament no siguin exactes i, en conseqüència, l'empresa adjudicatària haurà de preveure un marge suficient de racions per donar resposta a totes les persones 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, coberteria, vaixella, 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.

Justificació:

La dotació adequada de taules rodones, parament i infraestructura assegura:

- *Correcta execució per a 950 persones.*
- *Millor socialització.*
- *Sostenibilitat (evitant materials d'un sol ús)*

- 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.

Justificació: *La correcta estructuració d'equips (maîtres, xefs, cambrers específics de begudes) garanteix eficiència, control i qualitat del servei.*

- 2) Guarniment de les taules: es podrà proposar decoració pel centre de la taula, i es valorarà tant l'estètica de les decoracions com el nombre d'elements proposats, **fins a 2 punts**.

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.

Justificació: *La decoració contribueix a la qualitat global i al caràcter festiu i institucional de l'esdeveniment, amb una ponderació moderada i proporcional*

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:
 - o Daus de formatge baixos en greix
 - o Patates xips
 - o Assortiment d'olives
 - o 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:
 - o Opció A (principal): plat de 3 canelons 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 (secundària): 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 (principal): fricandó de vedella amb salsa i bolets, d'un mínim de 200 grams.
 - Opció B (secundària): 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'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 (mínim quatre ampolles d'1,5 litres per taula, dues d'elles ja dispensades a la taula), 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, tritursats, 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, cobreria, vaixella, 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 càterring (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 càterring 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.

La mesura està vinculada directament a l'objecte del contracte, ja que afecta el personal que executarà el servei de càtering, i només opera si cal reforçar l'equip. No restringeix la concurrència ni imposa obligacions desproporcionades, i és plenament verificable mitjançant declaració responsable i acreditació documental posterior

- 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.

L'exigència que els utensilis d'emmagatzematge i transport siguin, en un percentatge significatiu, reutilitzables o compostables, i la resta reciclables, està directament vinculada a l'execució material del servei i té per finalitat reduir l'impacte ambiental i fomentar l'economia circular.

- 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

3) De prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari:

- Drets dels usuaris i envasos: En compliment de l'article 8 de la Llei 1/2025, el contractista haurà de facilitar que els usuaris puguin endur-se els aliments no consumits. A aquest efecte, el contractista haurà de disposar d'envasos aptes per a l'ús alimentari, que hauran de ser reutilitzables o fàcilment reciclables, i haurà d'informar d'aquesta possibilitat de manera clara i visible en el servei.

22. INFORMACIÓ SOBRE LES CONDICIONS DE SUBROGACIÓ LABORAL

No procedeix.

23. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La persona responsable del contracte serà el cap de servei del servei de Cicle de Vida, Sr. 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 140.000 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. B1332026000006).