



ANUNCI DE LICITACIÓ

CONTRACTE ADMINISTRATIU MIXT DE SERVEI I SUBMINISTRAMENT DEL CÀTERING PEL PERSONAL DELS COSSOS DE SEGURETAT, D'EMERGÈNCIES I BRIGADA MUNICIPAL I PEL PERSONAL DELS CONCERTS 'BARRAQUES DE PATUM' DURANT LES FESTES DE LA PATUM

De conformitat amb l'acord de Junta de Govern Local mitjançant aquest anunci s'efectua convocatòria per a l'adjudicació del contracte d'acord amb les següents dades:

1. Entitat adjudicadora

Nom:	Ajuntament de Berga
Direcció i codi NUTS:	Plaça Sant Pere, nº 1 08600 Berga (ES511)
Dependència que tramita l'expedient:	Contractació i Policia Local
Tipus de poder adjudicador:	Administració Pública
Núm. de telèfon:	93.821.43.33
Direcció electrònica:	contractacio@ajberga.cat
Pàgina web:	www.ajberga.cat
Número d'expedient:	6410/2025

2. Descripció de la licitació; quadre de característiques

A. Objecte

Descripció:

El contracte té com a objecte l'elaboració, transport i lliurament del càtering pel personal dels cossos de seguretat, d'emergències i Brigada municipal i pel personal dels concerts 'Barraques de Patum' durant els cinc dies principals de les festes de La Patum (dimecres, dijous, divendres, dissabte i diumenge de la setmana de Corpus, que és de calendari variable anualment).

A més de l'elaboració, transport i lliurament del càtering, el present contracte contempla el subministrament, incloent el transport, del mobiliari necessari per a conservar i consumir els àpats lliurats.

En el plec de prescripcions tècniques particulars, s'especifiquen les característiques del servei i subministrament del càtering, les característiques del subministrament del mobiliari i els requisits legals.

El contracte conté prestacions típiques de serveis i de subministrament i es considera adient la contractació conjunta d'acord amb l'art.18 de la LCSP i art.34.2 de la LCSP al tractar-se de prestacions que es troben directament vinculades entre sí i mantenen relacions de complementarietat; essent la prestació principal del contracte els serveis.

Es tracta d'un contracte en funció de les necessitats (disposició addicional trenta-tresena de la LCSP).

Lots: No

D'acord amb l'article 5 del Decret Llei 3/2016, de 31 de maig, de mesures urgents en matèria de contractació pública, l'article 3 del Decret Llei 3/2025, de 4 de març, pel qual s'adopten mesures urgents de contractació pública, i l'article 99.3.b) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, que estableixen que, sempre que sigui possible, la prestació contractual haurà de dividir-se en lots, es justifica la impossibilitat de divisió en lots del present contracte per les següents raons:

No es considera viable la seva divisió en lots, atès que la realització independent de les diverses prestacions compreses en l'objecte del contracte en poden dificultar l'execució correcta des del punt de vista tècnic; així mateix, existeix la necessitat de coordinar l'execució de les diferents prestacions, qüestió que es podria veure impossibilitada per la seva divisió en lots i l'execució per una pluralitat de



contractistes diferents (article 99.3.b) de la LCSP).

En concret, les prestacions del contracte, de serveis i subministrament, que es poden desglossar en serveis d'elaboració del càtering i subministrament d'aquest i del mobiliari necessari per a la conservació i consum dels àpats, esmentant les principals, no es poden desglossar en lots perquè això impediria la correcta execució del contracte tècnicament (per exemple, el mobiliari subministrat s'ha d'adequar al volum i característiques dels àpats subministrats, que si bé es podria fer a priori, guarda una relació intrínseca amb la proposta final de menús que realitzi l'empresa adjudicatària), entenent que és necessari que hi hagi una coordinació màxima entre aquestes prestacions, que només es pot garantir amb l'adjudicació del contracte a un sola empresa.

Codi CPV:

55523000-2 Serveis de subministrament de menjar per a altres empreses i institucions
39222000-4 Articles de serveis d'àpats

B. Dades econòmiques

B1. Determinació del preu:

Atès que el contracte és de prestació successiva i que la quantitat total de serveis que es requerirà durant la vigència del contracte no pot definir-se amb exactitud en el moment de signar-lo, pel fet d'estar subordinat a necessitats de difícil previsió, s'aprovarà en concepte de preu un pressupost màxim, de conformitat amb la disposició addicional trenta-tresena de la LCSP.

El pressupost màxim, formulat en termes de preus unitaris, s'ha calculat en base a les estimacions dels serveis a sol·licitar durant l'execució del contracte i no suposa una obligació de despesa, atès que aquesta es determinarà en funció de les necessitats que es produeixen durant l'execució del contracte. Així doncs, l'Ajuntament no està obligat a esgotar la totalitat d'aquest pressupost, sinó que la despesa real anirà en funció dels serveis sol·licitats, efectivament executats i validats pel responsable del contracte.

S'estima el següent nombre de serveis a prestar, diferenciant entre esmorzar, dinar i sopar, d'acord amb els serveis prestats en els darrers anys, tal i com es recull en el plec de prescripcions tècniques particulars:

Dia	Esmorzar	Dinar	Sopar
Dimecres de La Patum	-	15	130
Dijous de La Patum	15	40	174
Divendres de La Patum	15	40	150
Dissabte de La Patum	15	40	205
Diumenge de La Patum	15	40	136
TOTAL	60	175	795

El càlcul del pressupost base de licitació s'ha establert a partir del càlcul dels costos directes i indirectes. Dins dels costos directes, el càlcul de l'esforç que s'estima necessari per a la prestació objecte del contracte s'ha obtingut d'acord amb la Resolució EMT/4203/2022, de 27 de desembre, per la qual es disposa la inscripció i la publicació del Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992).

Essent el cost anual del contracte el següent:

	Preu/hora o unitat (€)	Hores o unitats estimades	Import estimat (€)
COSTOS DIRECTES			
Personal per a l'elaboració dels àpats			
Cap de cuina	18,79	30,00	563,82
Supervisor (càtering)	17,59	15,00	263,84





Cap de compres	17,59	10,00	175,89
Cap de secció d'administració	17,59	10,00	175,89
Xofer de 1a	17,59	20,00	351,79
Ajudant de cuina	15,68	60,00	940,88
Preparador (càtering)	15,39	60,00	923,20
Total personal			3.395,32
Matèria primera per a l'elaboració dels àpats (aliments)			3.819,73
Manteniment del local i serveis (aigua, llum, gas i assegurança) del local on s'ubica la cuina central per a l'elaboració dels àpats			670,40
Desplaçaments per a l'entrega dels àpats elaborats	25,00	14,00	350,00
Subministrament de mobiliari, incloent el transport (dades estimatives)			
Armari de 20 suports de vapor	510,00	1,00	510,00
Armari de 17 suports de vapor	435,00	1,00	435,00
Armari de 10 suports de vapor	285,00	5,00	1.425,00
Frigorífic vertical (1,85x0,62m o similar)	360,00	4,00	1.440,00
Reixeta Inox 65x35cm (armaris)	20,00	75,00	1.500,00
Cafetera elèctrica	85,00	2,00	170,00
Vaixella ceràmica i coberteria d'acer inoxidable i estovalles i tovallons d'un sol ús	0,30	1.030,00	309,00
Total subministrament			5.789,00
TOTAL COSTOS DIRECTES			14.024,44
COSTOS INDIRECTES (10%)			1.402,44
TOTAL COSTOS DIRECTES I INDIRECTES			15.426,89
Benefici industrial (6%)			925,61
PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ (IVA EXCLÒS)			16.352,50
IVA 10% sobre la matèria primera (aliments)			381,97
IVA 21% sobre la resta de conceptes			2.631,88
PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ (IVA INCLÒS)			19.366,35

Font per al càlcul de la distribució % entre personal, matèria primera i manteniment del local i serveis: revista digital Restauración News [<https://restauracionnews.com/>].

Aquest pressupost s'ha d'entendre comprensiu de la totalitat de l'objecte que integra el contracte, i els preus consignats porten implícits tots els conceptes previstos.

Del qual en resulten els següents preus unitaris (IVA exclòs):

	Nombre de serveis a prestar	Preu unitari (€), incloent el subministrament de mobiliari necessari	Pressupost Base de Licitació (IVA exclòs) (€)
Esmorzar	60	6,60	396,00
Dinar	175	16,45	2.878,75
Sopar	795	16,45	13.077,75
			16.352,50

B2. Valor estimat del contracte:





Pressupost base de licitació (sense IVA)	32.705,00 €
Import de les modificacions previstes amb cost econòmic (sense IVA)	-
Import de les eventuais pròrrogues (sense IVA)	16.352,50 €
Import altres conceptes (sense IVA) (*)	3.270,50 €
TOTAL DEL VALOR ESTIMAT:	52.328,00 €

(*): D'acord amb l'Informe 1/2024, de 27 de juny de 2024, 'Informe sobre diverses qüestions relacionades amb els contractes de subministres i serveis en funció de les necessitats de la disposició addicional trenta-tresena de la LCSP; i diverses qüestions relacionades amb el valor estimat, de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, 'respecte a la qüestió sobre la inclusió (o no) en el valor estimat del contracte del 10 per cent addicional previst en els articles 242.4 (pel contracte d'obres), 301.2 (pel contracte de subministrament) i 309.1 (pel contracte de serveis) de la LCSP, es considera que sí que s'ha d'incloure aquest 10% addicional en el valor estimat (...)'.

B3. Pressupost base de licitació:

Pressupost Base de Licitació (IVA exclòs): **16.352,50.- euros**

IVA 10% sobre la matèria primera (aliments): **381,97.- euros**

IVA 21% sobre la resta de conceptes: **2.631,88.- euros**

Pressupost Base de Licitació (IVA inclòs): **19.366,35.- euros**

C. Existència de crèdit

C1. Partida pressupostària: Tramitació anticipada

C2. Expedient d'abast plurianual: Sí

Distribució per anualitats:

Anualitat	PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ (IVA EXCLÒS) (€)	PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ (IVA INCLÒS) (€)
2026 (primera anualitat)	16.352,50	19.366,35
2027 (segona anualitat)	16.352,50	19.366,35
2028 (pròrroga)	16.352,50	19.366,35

D'acord amb l'Informe 1/2024, de 27 de juny de 2024, 'Informe sobre diverses qüestions relacionades amb els contractes de subministres i serveis en funció de les necessitats de la disposició addicional trenta-tresena de la LCSP; i diverses qüestions relacionades amb el valor estimat, de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears,

'Per tot això, en opinió de la JCCA, en els contractes de subministrament a preus unitaris amb unitats certes, en cas de què es vulgui fer ús de les possibilitats d'increment o variació de l'article 301.2, s'hauria d'acreditar en l'expedient originari el seu finançament, mitjançant una retenció addicional de crèdit de fins el 10% del pressupost de licitació (document comptable 'RT'). L'aprovació de la despesa per l'increment o variació només s'hauria de dur a terme, si procedeix, pel preu de les unitats incrementades en el moment en el qual s'haguessin de pagar i amb càrrec a la retenció.

Pels serveis, en canvi, l'article 309 de la LCSP, no exigeix cap retenció del crèdit inicial i només disposa que els increments o variacions es podran recollir en la liquidació del contracte.

Per tant, en cas de què es vulgui fer ús de les possibilitats d'increment o variació de l'article 309.1 de la LCSP, no s'ha d'acreditar el seu finançament i es poden pagar directament en la liquidació del contracte'.

Atès que el present contracte comporta despeses de caràcter plurianual, la seva autorització o realització se subordina al crèdit que per a cada exercici autoritzin els respectius pressupostos municipals

Forma de pagament: L'empresa contractista tindrà dret a l'abonament del preu dels serveis





efectivament prestats i formalment rebuts per l'Administració, en aplicació dels preus unitaris del contracte.

D. Termini de durada del contracte

Termini: La durada del contracte serà de 2 anys, amb la possibilitat d'1 pròrroga d'1 any més
Terminis parcials d'execució: No
Pròrrogues previstes: Sí **Durada de les pròrrogues:** 1 pròrroga d'1 any més

E. Variants

No: X

F. Tramitació de l'expedient i procediment d'adjudicació

Forma de tramitació: Ordinària
Procediment d'adjudicació: Procediment obert simplificat abreujat (article 159 de la LCSP)
Presentació d'ofertes mitjançant eina de Sobre Digital: Sí

G. Solvència i classificació empresarial

S'eximeix de l'acreditació de la solvència.

Habilitació empresarial o professional que, si s'escau, sigui exigible per dur a terme l'activitat o prestació que constitueixi l'objecte del contracte:

Per poder ser admesos els licitadors caldrà que disposin, d'acord amb el Reglament 852/2004 CE, de la preceptiva inscripció al **Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya**. L'acreditació de l'habilitació empresarial haurà de realitzar-se en el moment en què es presenti l'oferta.

H. Criteris d'adjudicació

Per les característiques del contracte, s'utilitzarà una pluralitat de criteris d'adjudicació d'acord amb l'article 131.2 i 145.1 de la LCSP, sobre la base d'adjudicar el servei en base a la millor relació qualitat preu. Es donarà preponderància als criteris que facin referència als aspectes que puguin ser valorats mitjançant xifres o percentatges obtinguts a través de l'aplicació de fórmules o expressions proporcionals.

Entre els criteris d'adjudicació no n'hi haurà cap d'avaluable mitjançant un judici de valor, pel que **la totalitat dels criteris seran avaluables de manera automàtica**.

En el present contracte, els criteris relacionats amb un millor preu representen un 45% de la puntuació, pel que els criteris relacionats amb la millor qualitat del servei representen un 55%.

1. Criteri econòmic. % de descompte sobre els preus unitaris (puntuació màxima: 45 punts):

S'haurà de presentar un únic percentatge de descompte (%) que s'aplicarà sobre els preus unitaris, d'acord amb la següent fórmula:

$$P = X_i / X_{\max} \times 100$$

On:

P = puntuació obtinguda pel licitador

X_{\max} = descompte màxim ofert a aplicar als preus unitaris

X_i = descompte ofert pel licitador que s'està puntuant

Justificació de l'elecció del criteri i fórmula: Es puntuarà amb la màxima puntuació el licitador que ofereixi el major percentatge de descompte i es puntuarà a la resta de licitadors d'acord amb la





fórmula exposada. L'oferta consistirà en una única baixa percentual per tots els preus unitaris, IVA exclòs. La baixa com a màxim s'haurà de fer amb dos decimals. Si es presenta una oferta amb més de dos decimals, tan sols es tindran en compte els dos primers. L'empresa que no ofereixi una baixa percentual tindrà zero punts.

2. Criteri tècnic. Incorporació de més d'un ingredient o producte amb distintius de qualitat en cadascun dels cinc dinars i cinc sopars a subministrar (puntuació màxima: 20 punts):

	Puntuació
Incorporació de 3 o més ingredients	20 punts
Incorporació de 2 ingredients	10 punts
Incorporació d'1 ingredient	0 punts

Justificació de l'elecció del criteri: Tal i com consta en el plec tècnic, dels cinc dinars i els cinc sopars a subministrar, en cadascun s'incorporarà un ingredient o producte amb distintius de qualitat. Amb l'objectiu de valorar productes que aportin un valor extra en termes de sabor, origen i qualitat, es valorarà la inclusió en els menús de productes que continguin distintius de qualitat, tals com productes amb denominació d'origen protegida, productes ecològics, indicacions geogràfiques protegides, marca Q, producció integrada, pa de pagès o fleca artesana (o altres equivalents de similars característiques).

Documentació a presentar per acreditar el compliment d'aquest criteri: Declaració responsable indicant el nombre d'ingredients o productes a incorporar en cadascun dels dinars o sopars, així com el compromís de compra del producte (mitjançant compromís del proveïdor) i indicant el certificat o segell distintiu de qualitat del producte.

3. Criteri tècnic. Certificació de sistemes d'alimentació (Norma ISO 22000 de seguretat alimentària o equivalent) (puntuació màxima: 15 punts):

	Puntuació
Es disposa de la Norma ISO 22000 de seguretat alimentària o equivalent	15 punts
No es disposa de la Norma ISO 22000 de seguretat alimentària o equivalent	0 punts

Justificació de l'elecció del criteri: A més de garantir la seguretat alimentària, disposar d'una certificació de sistemes d'alimentació permet, entre d'altres, optimitzar els processos operatius en totes les etapes de producció, identificar i controlar els riscos amb la finalitat de prevenir qualsevol tipus de contaminació, millorar la qualitat dels productes i reduir els costos associats a problemes de qualitat i controlar riscos i impactes ambientals.

Documentació a presentar per acreditar el compliment d'aquest criteri: Còpia de la certificació de sistemes d'alimentació. Si no s'aporta s'atorgaran 0 punts.

4. Criteri tècnic. Temps transcorregut entre la finalització de la preparació o la cocció dels àpats i el moment de l'entrega (puntuació màxima: 10 punts):

	Puntuació
El temps transcorregut és inferior a 2 hores	10 punts
El temps transcorregut és superior a 2 hores	0 punts

Justificació de l'elecció del criteri: La reducció del temps transcorregut entre el moment de la finalització de la preparació o la cocció dels àpats i el moment de l'entrega per al seu posterior consum afavoreix que les qualitats organolèptiques (gust, olor, textura, aspecte, color, etc.) i les propietats nutricionals dels aliments es mantinguin en condicions òptimes, i sense risc de proliferació bacteriana. Amb l'objectiu de garantir que la durabilitat dels àpats sigui òptima, entesa com el temps durant el qual un aliment es pot conservar en bones condicions sense perdre qualitat i mantenir-se en condicions òptimes per al consum, es valorarà que el temps transcorregut sigui inferior a 2 hores



Documentació a presentar per acreditar el compliment d'aquest criteri: Declaració responsable indicant la localització de la cuina central i el temps de desplaçament entre aquesta i el lloc d'entrega, prenent com a referència la plaça Doctor Saló de Berga.

5. Criteri tècnic. Distintiu ambiental del vehicle de transport principal del càtering (puntuació màxima: 10 punts):

	Puntuació
Etiqueta zero	10 punts
Etiqueta eco	7 punts
Etiqueta C	3 punts
Etiqueta B	0 punts

Justificació de l'elecció del criteri: El Reial Decret Legislatiu 6/2015, de 30 d'octubre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei sobre tràfic, circulació de vehicles a motor i seguretat vial, dona competències als municipis per restringir la circulació de determinats vehicles en vies urbanes per motius mediambientals, d'acord amb el seu article 7. Així mateix, la normativa general cada vegada és més restrictiva i respectuosa amb el medi ambient i la Direcció General de Trànsit (DGT) promou el distintiu ambiental com una manera de classificar els vehicles en funció de la seva eficiència energètica, tenint en compte l'impacte mediambiental dels mateixos, i amb l'objectiu de discriminar positivament els vehicles més respectuosos amb el medi ambient.

Documentació a presentar per acreditar el compliment d'aquest criteri: Còpia del distintiu ambiental del vehicle de transport principal del càtering. Si no s'aporta s'atorgaran 0 punts.

Si hi ha empat, la proposta es farà a favor de l'empresa que tingui en plantilla un percentatge major de persones amb una discapacitat, superior a l'estipulat per la normativa vigent, d'acord amb l'article 147 de la LCSP.

I. Criteris per a la determinació de l'existència de baixes presumptament anormals

Es considerarà una oferta incursa en presumpció d'anormalment baixa, als efectes de l'article 149 de la LCSP, quan la puntuació obtinguda pels criteris d'adjudicació que no són preu se situïn un 15% per sobre de la mitjana aritmètica de les puntuacions dels conceptes esmentats del conjunt de totes les ofertes rebudes i que, al mateix temps, la seva oferta econòmica estigui per sota de la mitjana aritmètica de les ofertes econòmiques en un percentatge superior al 10%.

Així mateix, conforme el que estableix l'article 149.4 de la LCSP, podrà ser considerada oferta anormalment baixa quan el preu del servei ofert sigui inferior als costos salarials mínims per categoria professional, segons el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992), més els costos derivats de la legislació vigent d'obligatori compliment en matèria laboral, de seguretat social i de seguretat i salut en el treball.

J. Altra documentació a presentar per les empreses licitadores o per les empreses proposades com adjudicatàries

No es preveu.

K. Garantia provisional

No procedeix.

L. Garantia definitiva

No procedeix.





M. Condicions especials d'execució

Per tal d'aplicar la mesura prevista a l'article 202.2 de la LCSP es determina com a condició especial d'execució la següent:

- D'acord amb la Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, article 13 sobre mesures de bones pràctiques pel sector de l'hostaleria i altres proveïdors de serveis alimentaris, fomentar, sempre que sigui viable la incorporació de criteris de compra sostenible (tals com aliments frescos, de temporada, locals o ecològics) per reduir la petjada ambiental i promocionar l'economia de proximitat.

Així mateix, a la condició especial d'execució se li atribueix el caràcter d'obligació contractual essencial i el seu incompliment pot ser causa de resolució del contracte.

N. Obligacions contractuals essencials

No s'estableixen.

O. Modificació de contracte prevista

No

P. Cessió del contracte

Sí

Q. Subcontractació

Sí. Indicació en el moment de presentació de l'oferta inicial.

R. Subrogació

No procedeix.

S. Revisió de preus

No

T. Programa de treball

No

U. Tractament de dades personals

Per la realització dels serveis objecte del present contracte **no** és necessari el tractament de dades personals.

V. Responsable del contracte i unitat encarregada del seguiment i execució del contracte

La unitat encarregada del seguiment del contracte estarà formada pel cap de la Policia Local i per la tècnica auxiliar de Joventut. El responsable del contracte és el cap de la Policia Local.

W. Presentació de factures

Telemàticament.

AA. Règim de recursos i jurisdicció competent



Consta definit en el PCAP en les clàusules 30a i següents.

Berga, *datat i signat electrònicament*.
L'Alcalde, Ivan Sánchez Rodríguez

