

**Informe justificatiu per a la contractació del servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals, organitzats pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència.**

**1. Dades que identifiquen l'expedient i CPV:**

|                  |  |           |                  |
|------------------|--|-----------|------------------|
| <b>Expedient</b> | <b>PR-2027-3</b>   | Modalitat | Contracte Públic |
| Unitat promotora | Gabinet de Relacions Externes i Protocol   |           |                  |
| Procediment      | Obert harmonitzat  | Tipus     | Serveis          |
| Objecte          | Servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals organitzats pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya. |           |                  |

|                      | Import base €  | IVA € (10%) | Import amb IVA € |
|----------------------|--|-------------|------------------|
| Pressupost licitació | 209.000,00 €   | 20.900,00 € | 229.900,00 €     |
| Valor estimat        | 752.400,00 €   | -           | -                |
| Termini d'execució   | Des de l'1 de gener de 2027, o des de la formalització del contracte si aquesta és posterior, fins el dia 31 de desembre de 2027, prorrogable durant dos anys més, fins el 31 de desembre de 2029. |             |                  |

L'objecte del present contracte és el servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals organitzats per les unitats de Relacions Externes i Protocol del Gabinet de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya.

Codi CPV: 55300000-3 Serveis de restaurant i de subministrament de menjar.

**2. Necessitat de la contractació i justificació de la insuficiència de mitjans:**

El Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència té, entre d'altres, la funció d'organitzar i programar relacions externes i els actes públics del President de la Generalitat, en la vessant de relacions públiques i de protocol.

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 de càtering comporta la necessitat de contractar externament una empresa, atès que pel seu abast, especialització i complexitat no pot ser dut a terme pel personal propi del Departament de la Presidència, que tampoc disposa dels mitjans materials necessaris pel seu correcte desenvolupament.

Aquest procediment obert no es divideix en lots donada l'argumentació següent:

La centralització de la gestió del servei de càtering de les recepcions organitzades pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència en una sola empresa persegueix assolir una major eficàcia en la coordinació de la gestió de totes les operacions necessàries des de l'assistència als preparatius dels àpats fins al desenvolupament dels mateixos.

### **3. Característiques principals de la contractació:**

L'empresa contractista haurà de coordinar tota la gestió del servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals organitzats pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya. Els responsables de Protocol del Departament de la Presidència comunicaran a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada servei de càtering, en funció del tipus d'esdeveniment que s'hagi de celebrar.

L'empresa contractista designarà un director tècnic, qui haurà d'actuar canalitzant la comunicació entre el Gabinet de Relacions Externes i Protocol i l'empresa contractista, com a interlocutor. Aquesta persona o persones hauran de centralitzar les relacions entre l'empresa i els responsables del Gabinet de Relacions Externes i Protocol.

L'esmentada empresa haurà de disposar del personal qualificat adient i serà l'encarregada de gestionar els següents aspectes:

- El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels productes alimentaris.
- El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada del mobiliari i estris necessaris (safates, vaixel·la, coberts, cristalleria, taules, cadires, estovalles i tovallons, bufets, paravents, para-sols, estris i instal·lacions per a preparar els aliments que ha de servir l'empresa adjudicatària i altres elements).
- La direcció i supervisió dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui per aconseguir la correcta realització del servei de càtering.

Els diferents tipus de servei de càtering es detallen a continuació:

- Esmorzar/berenar/pausa cafè 1

- Esmorzar/berenar/pausa cafè 2
- Esmorzar/berenar/pausa cafè 3
- Copa de benvinguda
- Píscolabis
- Píscolabis amb postres
- Refrigeri complet
- Refrigeri complet amb postres
- Lunch a peu dret
- Bufet
- Dinar/sopar protocol·lari
- Dinar/sopar executiu
- Dinar/sopar tècnic
- Dinar/sopar restringit

Tot i que les tipologies de servei de càteríng més habituals que es poden encarregar són les descrites anteriorment, en determinats casos puntuals es pot requerir el servei de càteríng per a actes protocol·laris molt concrets del President de la Generalitat, que no encaixin dins de cap dels supòsits descrits anteriorment.

La vigència d'aquest contracte abastará des de l'1 de gener de 2027, o des de la data de formalització del contracte si aquesta és posterior, i fins el 31 de desembre de 2027.

Es preveu la possibilitat de pròrroga fins com a màxim el 31 de desembre de 2029, la durada de cada pròrroga serà com a màxim anual.

Aquest pressupost s'exhaurirà o no en funció dels serveis que es prestin efectivament i de conformitat amb les sol·licituds que l'adjudicatari rebi del Gabinet de Relacions Externes i Protocol. En qualsevol cas no es garanteix cap volum mínim de despesa.

S'han previst modificacions en aquest contracte, en un percentatge no superior al 20% del preu del contracte: Quan les necessitats reals del servei fossin superiors a les estimades inicialment, d'acord amb el que determina la disposició addicional 33a. de la LCSP.

Subcontractació: Es pot subcontractar qualsevol de les prestacions del contracte, llevat de l'especificada en l'apartat 2 "Director tècnic de l'empresa contractista" del Plec de Prescripcions Tècniques (PPT), relativa a la persona representant de l'empresa contractista que actua com interlocutor amb el Gabinet de Relacions Externes i Protocol.

Les tasques de director tècnic es consideren crítiques i, per tant, es prohibeix la seva subcontractació. En primer lloc, aquestes tasques cal que siguin desenvolupades per personal propi de l'empresa contractista ja que inclouen la canalització de la comunicació entre l'empresa i el Departament de la Presidència, per tant no poden ésser exercides per personal extern ja que cal tenir ple coneixement de l'empresa i màximes capacitats d'obrar sobre aquesta. A més, també inclou la coordinació, distribució, direcció i fer-se càrrec de la informació del servei entre els diferents proveïdors i personal de l'empresa.

#### 4. Valor estimat del contracte i pressupost base de licitació: justificació del seu càlcul

El valor estimat de contracte (VEC) és de 752.400,00 €, que és el resultat de sumar al pressupost de licitació del contracte un 20% corresponent a una eventual modificació del contracte inicial, més l'import de les possibles pròrrogues i afegint l'increment del 20% en concepte d'una eventual modificació a aquestes pròrrogues:

El desglossament per anualitats és el següent:

| <b>Anualitats</b>      | <b>Import</b>       |
|------------------------|---------------------|
| <b>2027</b>            | 209.000,00 €        |
| <b>Modificació 20%</b> | 41.800,00 €         |
| <b>Pròrroga 2028</b>   | 209.000,00 €        |
| <b>Modificació 20%</b> | 41.800,00 €         |
| <b>Pròrroga 2029</b>   | 209.000,00 €        |
| <b>Modificació 20%</b> | 41.800,00 €         |
| <b>TOTAL</b>           | <b>752.400,00 €</b> |

Per a la determinació del VEC s'han tingut en compte els costos derivats de l'aplicació de les normatives laborals vigents, altres costos que es derivin de l'execució material dels serveis, despeses generals d'estructura i el benefici industrial.

Justificació del càlcul del pressupost base de licitació (art. 100.2 LCSP): El càlcul del pressupost de licitació s'ha fet tenint en compte l'estimació del nombre de diversos actes institucionals, que requereixen un servei de càtering, que poden tenir lloc des de l'1.01.2027 fins al 31.12.2027, 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 els següents aspectes:

- Els preus unitaris de cada tipologia de recepció es mantenen respecte l'expedient anterior (PR-2025-414). Aquests van ser calculats mitjançant una consulta preliminar de mercat i fent la mitjana de les diferents respostes de les empreses participants.
- Nombre d'actes institucionals que requereixen servei de càtering 1.1.2027 a 31.12.2027
  - 55 actes
- Nombre de comensals assistents a cada acte institucional:
  - 100 comensals, aprox.
- Import aproximat per comensal: 38,00 € (IVA exclòs).

El càlcul aproximat per comensal s'ha fet de la següent forma:

Es fa una mitjana entre els cinc preus unitaris dels tipus de càterings que es detallen a continuació, atès que son els que s'encarreguen més habitualment, i representen un 95% dels càterings dels diferents actes que tenen lloc al Palau de la Generalitat:

- Esmorzar/berenar/pausa cafè 1: 20,00 € (IVA exclòs)
- Copa de benvinguda: 25,00 € (IVA exclòs)

- Píscolabis amb postres: 35,00 € (IVA exclòs)
- Refrigeri complet amb postres: 50,00 € (IVA exclòs)
- Lunch a peu dret: 60,00 € (IVA exclòs)

La mitjana d'aquests cinc tipus de càtering, dona un preu per comensal de 38,00 € IVA exclòs.

Tot i que aquests són els cinc càterings més habituals que s'encarreguen, cal tenir en compte també la resta de càterings detallats en el PPT per si calguessin per a alguna recepció en concret que hagués d'oferir el President de la Generalitat de Catalunya.

Per tant, el càlcul d'aquesta licitació és el següent:

55 actes x 100 comensals x 38,00 € (IVA exclòs) = 209.000,00 € (IVA exclòs)

El pressupost de licitació més l'IVA és de 229.900,00 €.

| Import sense IVA | Import IVA 10% | Import total (IVA inclòs) |
|------------------|----------------|---------------------------|
| 209.000,00 €     | 20.900,00 €    | 229.900,00 €              |

Així mateix, el desglossament estimat del costos directes i indirectes que configuren el pressupost base de licitació, en termes percentuals i que no vinculen en cap cas la determinació de l'oferta econòmica de cada licitador està detallat a l'annex 1 d'aquest informe.

El cost del personal no és preu del contracte i no forma part de l'oferta econòmica.

D'acord amb la resolució 739/2019 del TACRC, la desagregació per gènere i categoria professional dels costos prescrita a 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 (fixant-se el preu per unitats de treball i temps). En el present 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 de contracte, per la qual cosa no és procedent, en aquest cas, la desagregació per gènere i categoria dels costos.

En tot cas, l'empresa contractista haurà de complir el conveni col·lectiu aplicable, concretament, el Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992), o bé haurà de respectar el salari mínim interprofessional i, en el seu cas, les condicionals 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 qual s'aprova el Text Refós de la Llei d'Estatut dels Treballadors.

La partida pressupostària a la qual s'imputa la despesa és la següent: D/226000200/1210/0000, del Centre Gestor del Gabinet del President PR0139.

## **5. Criteris de solvència i classificació**

Els licitadors hauran de disposar i acreditar la suficient solvència econòmica o financera i tècnica o professional, que es detalla a continuació:

D'acord amb l'article 87.1 de la Llei de contractes del sector públic del text refós de la Llei de contractes del sector públic (en endavant LCSP), les empreses han de disposar de la solvència econòmica o financera següent:

- Xifra anual de negocis en l'àmbit d'activitats corresponent a l'objecte del contracte, en relació al millor exercici dins dels tres darrers anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats empresarials, per un import igual o superior al pressupost de licitació, IVA exclòs.

D'acord amb l'article 90 de la LCSP, les empreses han de disposar de la solvència tècnica següent:

- Serveis o treballs d'igual o similar naturalesa a l'objecte del contracte realitzats en els darrers tres anys. L'import anual dels serveis o treballs d'igual o similar naturalesa realitzats durant l'annualitat de major execució del període de tres anys esmentat serà de, com a mínim, el pressupost de licitació, IVA exclòs, d'aquesta contractació.

Aquests criteris de solvència, vinculats a l'objecte del contracte, es demanen per garantir que es presentin empreses solvents i per garantir la màxima concurrència en la licitació, fins i tot de les petites i mitjanes empreses.

En aquest sentit, la seva inclusió proporciona una millor relació qualitat-preu en la prestació contractual i es dona compliment als objectius de la Llei (LCSP).

## **6. Justificació del procediment:**

Aquesta licitació es tramita mitjançant procediment obert harmonitzat, regulat als articles 156 a 158 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, atès que es tracta de promoure la concurrència entre les diverses empreses del sector.

## 7. Criteris d'adjudicació:

| Criteris d'adjudicació                   | Punts |
|--|-------|
| 1. Judici de valor                       | 49    |
| 1.1 Proposta tècnica (prova de menú)     | 49    |
| Criteri 1: Gust i textura menjar         | 15    |
| Criteri 2: Presentació menjar            | 15    |
| Criteri 3: Presentació i servei cambrers | 10    |
| Criteri 4: Parament                      | 9     |
| 2. Automàtics                            | 51    |
| 2.1 Oferta econòmica (preu)              | 20    |
| 2.2 Programa de donació d'aliments       | 11    |
| 2.3 Variacions de menú per servei        | 20    |

D'acord amb l'Annex IV de la LCSP, en relació al que es disposa en l'article 145.4 de la LCSP els criteris de valoració qualitativa han de representar, al menys, el 51 per cent de la puntuació assignada per la valoració de les ofertes. En aquest cas, es compta amb 49 punts dels criteris que depenen d'un judici de valor, tots ells relacionats amb la qualitat, que contribueixen a millorar la seva execució i a garantir una millor qualitat d'aquest servei, tant pel que fa a la valoració dels plats presentats, com a la qualitat del servei ofert per als cambrers i la correcció del parament i subministrament logístic. A més, els 20 punts de la oferta de variacions en el menú també valoren la seva qualitat perquè si bé és un criteri objectiu i automàtic, s'estima que a més és criteri de qualitat: a més opcions per escollir el menú, millor qualitat del servei. En total sumen 69 punts referents a la qualitat que superen doncs el 51 per cent exigint legalment.

Les fórmules utilitzades per a puntuar els criteris sotmesos a judici de valor i al criteri d'oferta econòmica s'adeqüen 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.

Per a l'aplicació d'aquesta Directriu s'utilitzarà l'eina d'aplicació de les fórmules que la Direcció General de Contractació Pública posarà a disposició dels òrgans de contractació de l'Administració de la Generalitat i del sector públic adscrit.

Per a dur a terme la valoració de les ofertes que es presentin, i de conformitat amb el que estableixen els articles 145 i 146 LCSP, s'utilitzaran els següents criteris objectius amb les corresponents puntuacions màximes:

**Criteris que depenen d'un judici de valor (fins a 49 punts)**, d'acord amb el detall següent:

En aquesta licitació, la proposta tècnica queda substituïda per una prova de menú, tal com s'especifica a continuació. A fi d'avaluar la qualitat del servei de càtering ofert per cadascuna de les empreses que licitin en aquest contracte, el Departament de la Presidència realitzarà una prova de menú. Els detalls de la prova es concreten en l'Annex 2 del PCAP.

Aquesta prova es valorarà en relació als criteris sotmesos a judici de valor, d'acord amb els valors numèrics establerts a continuació per a cada criteri:

- **Criteri 1:** Gust i textura (fins a 15 punts). S'atorgarà fins a 3 punts a cadascun dels plats presentats d'acord amb el barem següent:

| 0 punts                                | 1,5 punts  | 3 punts                                   |
|--|--|---|
| Ni el gust ni la textura són correctes | Només el gust o la textura són correctes, però no ambdós | Tant el gust com la textura són correctes |

- El gust és correcte: els plats salats han d'estar ben condimentats (amb sal i espècies opcionalment) però no poden presentar un excés de sal. Els plats dolços poden tenir sucre afegit però no pot ser excessiu.  
Els aliments es combinen de manera equilibrada i els gustos es complementen entre si. El plat ha d'estar harmonitzat i emfatitzar l'ingredient principal, s'han de notar tots els gustos però aquests no han de dominar sobre la resta. Cal que el plat produeixi satisfacció, en el sentit de plaer en l'àmbit gastronòmic.
- La textura és l'adequada: els plats s'han de poder mastegar amb facilitat i a la vegada han de tenir la consistència adequada, no poden desfer-se.  
Ha de reflectir-se en la textura la tècnica de cocció utilitzada (cruixent per a fregits, cremosa i sedosa per a les cremes o salses...).

- **Criteri 2:** Presentació (fins a 15 punts). S'atorgarà fins a 3 punts a cadascun dels plats presentats d'acord amb el barem següent:

| 0 punts  | 1,5 punts  | 3 punts  |
|--|--|--|
| La presentació no és neta, el plat té taques, o no és consistent, en el cas dels aperitius es desmunten a l'agafar-los | La presentació és neta i consistent però no és original i innovadora | La presentació a part de ser neta i consistent, és original i innovadora |

- Originalitat i innovació: el plat mostra una varietat d'aliments i colors, està ordenat i organitzat de forma atractiva i creativa, però manté un aspecte executiu i elegant, en consonància amb un càtering institucional. A més, s'empren tècniques de cuina moderna, per exemple, *esferificacions*, espumes i gelificacions o altres elements decoratius, com salses en forma de llàgrimes o amb aplicació de brotxa o reduccions.

- **Criteri 3:** Presència i servei dels cambrers (fins a 10 punts). S'atorgarà un màxim de 10 punts pel tracte i postura dels cambrers d'acord amb el barem següent:

| 0 punts  | 5 punts   | 10 punts   |
|--|---|--|
| Els cambrers no tenen un tracte ni postura correctes | Els cambrers no tenen un tracte o postura correctes | Els cambrers tenen un bon tracte i postura d'acord amb el servei |

- Tracte i postura correctes: tractar de vostè als comensals, el to de veu no ha de ser elevat, ús del català correcte, postura corporal recta en tot moment, en estat d'escolta activa i coneixement dels al·lèrgens que presenta el plat
- **Criteri 4:** Parament (fins a 9 punts). S'atorgarà un màxim de 9 punts per la qualitat del parament d'acord amb el barem següent:

| 0 punts   | 4,5 punts   | 9 punts   |
|---|---|---|
| El parament no està net, les estovalles no estan planxades i manca algun element (taula, estovalles, coberteria, vaixel·la, cristalleria i tovalló) | El parament està net, les estovalles planxades, però no s'inclouen tots els elements necessaris o viceversa | El parament està net, les estovalles planxades, i s'inclouen tots els elements necessaris |

Aquests criteris d'adjudicació estan vinculats a l'objecte del contracte i contribueixen a millorar la seva execució i a garantir una millor qualitat d'aquest servei, tant pel que fa a la valoració dels plats presentats, com a la qualitat del servei ofert per als cambrers i la correcció del parament i subministrament logístic.

**Criteris objectius (fins a 51 punts)**, d'acord amb el detall següent:

Oferta econòmica, valoració de 0 a 20 punts, que s'haurà d'ajustar el màxim possible a la finalitat d'aconseguir un bon producte al millor preu, i al mateix temps, optimitzar l'ús dels diners públics. D'acord amb el que estableix l'Acord de Govern de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, la valoració del preu no pot suposar mai un percentatge superior al 20% del valor total de l'oferta, assegurant que el preu no vagi en detriment d'altres criteris necessaris per assegurar una alimentació saludable i una prestació de serveis que proporcionin frescos, de temporada, de venda de proximitat, de producció agrària ecològica, de producció integrada i de qualitat diferenciada. Per tant, l'oferta econòmica es valora amb un màxim de 20 punts.

Es valorarà la proposta econòmica en relació als criteris automàtics, d'acord amb l'aplicació de la següent fórmula:

$$P_{cx} = \left[ 1 - \frac{(O_v - O_m)}{IL} \times \left( \frac{1}{VP} \right) \right] \times P_c$$

|  |
|--|
| <p><math>P_{cx}</math>= Puntuació del preu ofert per cada tipus de recepció<br/> <math>P_c</math>= Punts preu per cada tipus de recepció<br/> <math>O_v</math>= Preu ofert per cada tipus de recepció a valorar<br/> <math>O_m</math>= Millor preu per cada tipus de recepció<br/> <math>IL</math>= Preu unitari màxim per cada tipus de recepció<br/> <math>VP = 1</math></p> |
|--|

Aquesta fórmula s'aplicarà a cada criteri d'acord amb el desglossament següent:

| Detall tipus recepcions (criteris)               | Puntuació obtinguda |
|--|---------------------|
| Esmorzar/berenar/pausa cafè 1 (P <sub>c1</sub> ) | Fins a 1 punt       |
| Esmorzar/berenar/pausa cafè 2 (P <sub>c2</sub> ) | Fins a 1 punt       |
| Esmorzar/berenar/pausa cafè 3 (P <sub>c3</sub> ) | Fins a 1 punt       |
| Copa de benvinguda (P <sub>c4</sub> )            | Fins a 2 punts      |
| Piscolabis (P <sub>c5</sub> )                    | Fins a 2 punts      |
| Piscolabis amb postres (P <sub>c6</sub> )        | Fins a 2 punts      |
| Refrigeri complet (P <sub>c7</sub> )             | Fins a 2 punts      |
| Refrigeri complet amb postres (P <sub>c8</sub> ) | Fins a 2 punts      |
| Lunch a peu dret (P <sub>c9</sub> )              | Fins a 2 punts      |
| Bufet (P <sub>c10</sub> )                        | Fins a 1 punt       |
| Dinar/sopar protocol·lari (P <sub>c11</sub> )    | Fins a 1 punt       |
| Dinar/sopar executiu (P <sub>c12</sub> )         | Fins a 1 punt       |
| Dinar/sopar tècnic (P <sub>c13</sub> )           | Fins a 1 punt       |
| Dinar/sopar restringit (P <sub>c14</sub> )       | Fins a 1 punt       |

La puntuació total obtinguda en l'oferta econòmica serà la suma de les puntuacions parcials de cada subcriteri (P<sub>c1</sub>+ P<sub>c2</sub>+P<sub>c3</sub> + P<sub>c4</sub> + P<sub>c5</sub> + P<sub>c6</sub> + P<sub>c7</sub> + P<sub>c8</sub> + P<sub>c9</sub> + P<sub>c10</sub> + P<sub>c11</sub> + P<sub>c12</sub> + P<sub>c13</sub>+ P<sub>c14</sub>).

Disposar d'un programa de donació d'aliments, valoració de 0 a 11 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. L'objectiu d'aquest criteri és reduir el malbaratament alimentari. La puntuació màxima que podran rebre les ofertes presentades serà d'11 punts si disposen del programa esmentat.

Oferir diverses propostes de menú per a cada servei, valoració de 0 a 20 punts: es valora oferir variant pels 14 tipus de recepció per tal que la unitat pugui escollir aquella opció que millor encaixi en funció de l'acte. L'objectiu d'aquest criteri és incrementar la qualitat del servei ja que permet disposar d'un major nombre de variacions que permeten ajustar-se a les característiques protocol·làries de cada acte. S'atorgaran 10 punts per a cada opció que s'ofereixi extra:

- Menú + 1 variant → 10 punts
- Menú + 2 variants → 20 punts

## 8. Condicions especials d'execució:

Durant l'execució del contracte l'empresa adjudicatària haurà de complir les següents condicions especials d'execució:

- L'empresa contractista ha d'adequar la seva activitat als principis ètics i a les regles de conducta que s'estableixen en la clàusula corresponent d'aquest Plec de clàusules administratives particulars.
- Als efectes de l'article 202.2 LCSP, i d'acord amb el *Codi de contractació pública socialment responsable* de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya, per raons mediambientals i de qualitat, cal que els vins i caves oferts per l'empresa adjudicatària reuneixin acumulativament els requisits següents: siguin de proximitat i estiguin etiquetats almenys en català.
- Durant l'execució del contracte les empreses adjudicatàries hauran de complir, per a les noves contractacions de personal, que almenys un 20% d'aquestes es fan a col·lectius que requereixen una especial protecció, preferentment a persones aturades de llarga durada, en compliment de l'article 202.2 LCSP i de la Llei 19/2020, del 30 de desembre, d'igualtat de tracte i no-discriminació.
- L'empresa contractista ha de garantir l'observança de pràctiques adequades des del punt de vista del malbaratament alimentari i del compliment de la prevenció de pèrdua i malbaratament alimentari d'acord amb l'article 7.a) de la Llei 3/2020, d'11 de març, i la Llei 1/2025 d'1 d'abril, en relació amb l'article 202 i la disposició final dotzena modifica la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP) respectivament.

Aquestes condicions especials d'execució són idònies per a la correcta execució del contracte.

En aquest sentit la seva inclusió proporciona una millor relació qualitat-preu en la prestació contractual i es dona compliment als objectius de la LCSP.

Per tot això,

**Proposo:**

Que s'iniciï la contractació administrativa, mitjançant procediment obert harmonitzat, per al servei de càtering dels actes protocol·laris i institucionals organitzats pel Gabinet de Relacions Externes i Protocol del Departament de la Presidència, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya, a càrrec dels pressupost de l'any 2027, amb les característiques especificades en aquest informe i la proposta de plecs de prescripcions tècniques que s'han elaborat també per aquesta unitat promotora.

Cap del Gabinet del President

## ANNEX 1. DESGLOSSAMENT EN COSTOS DEL CÀLCUL DEL PRESSUPOST DE LICITACIÓ

Núm. expedient: PR-2027-3

**Objecte:** Servei de càtering dels actes protocol·laris i/o institucionals del President de la Generalitat de Catalunya, i que poden tenir lloc preferentment a equipaments de la Generalitat de Catalunya, circumscrits a l'àmbit territorial de Catalunya.

**Pressupost base de licitació: 229.900,00 €**

| Desglossament costos  | % sobre el pressupost de licitació | Import              |
|---|------------------------------------|---------------------|
| <p><b>Costos directes</b></p> <p>Entrarien en aquest concepte els costos que de manera clara i inequívoca es dediquen exclusivament a la prestació del servei que es vol contractar. En aquest cas concret, s'estimen que son:</p> <p>Personal i serveis necessaris per a la prestació del servei</p> <p>Material necessari per a la prestació del servei</p>   | 75%                                | <b>172.425,00 €</b> |
| <p><b>Costos indirectes</b></p> <p>Entrarien en aquest concepte els costos sobre despeses generals d'estructura i funcionament de l'empresa, necessàries per a l'execució del contracte, però que no estan directament relacionades amb el procés de producció concret, és a dir, que no es poden aplicar al producte específic de manera lineal. En aquest cas concret, s'estimen que son:</p> <p>Personal no vinculat a l'execució del servei (recepció, departament de comptabilitat, atenció al client, recursos humans, etc.)</p> <p>Despeses de transport</p> <p>Despeses de funcionament (internet, llum, aigua, gas, assegurances, etc.)</p> <p>Despeses per l'ús del local (lloguer o hipoteca, impostos o taxes, etc.)</p> <p>Amortització del material, mobiliari, equips i mitjans de transport</p> | 20%                                | <b>45.980,00 €</b>  |
| <p><b>Benefici Industrial</b></p> <p>El benefici industrial és aquella part del preu final del producte o servei que es correspon amb el benefici de l'empresari o contractista.</p>  | 5%                                 | <b>11.495,00 €</b>  |
| <b>Total Pressupost de licitació</b>  |                                    | <b>229.900,00 €</b> |