

# **Informe Justificatiu de la Concessió del Servei de Restauració per a la seu corporativa del Centre de Telecomunicacions i Tecnologies de la Informació de la Generalitat de Catalunya**

## **1. Dades que identifiquen l'expedient:**

### 1.1. Objecte de la concessió:

L'objecte de la present licitació és el servei de concessió de restauració d'elaboració i dispensació d'aliments i begudes preparades pel seu consum per a la seu Centre de Telecomunicacions i Tecnologies de la Informació (CTTI) de la Generalitat de Catalunya, ubicat al carrer Salvador Espriu, 45-51 de l'Hospitalet de Llobregat.

Aquest servei de restauració inclou:

- a) Servei de bar i restaurant; amb esmorzars, dinars i cafeteria al llarg del dia, realitzats a la cuina in situ.
- b) Servei de càtering per reunions i esdeveniments.
- c) Servei de subministrament d'aliments i begudes mitjançant la gestió i explotació de màquines expenedores (màquines de distribució automàtica) de begudes embotellades, aliments sòlids envasats i no envasats, i/o cafeteres o altres dispositius de begudes no envasades.

### CPV

55523000-2 : Serveis de subministrament de menjar per a altres empreses i institucions

15894500-6 : Productes per a màquines expenedores

39100000-3 : Mobiliari

Aquests codis CPV donen resposta a l'abast del servei de restauració descrit al Plec de Prescripcions Tècniques i que cobreixen l'objecte de la present licitació.

### 1.2. Lots:

En aquesta licitació no es considera adient la divisió en lots de l'objecte, entenem que no té sentit fer un servei de concessió per només càtering o màquines de distribució automàtica atesa la seva dimensió i amb característica d'accessòria al servei principal de restauració.

Tan mateix, el servei de càtering podrà utilitzar les instal·lacions objecte de la concessió, com neveres, forns, plats. minorant el cost per al CTTI envers una empresa aliena que hauria de facilitar tots aquets serveis si fos necessari.

Així doncs per les seves característiques i la tipologia de prestacions a executar, aquestes no es consideren susceptibles de la realització i aprofitament funcional de manera independent, a més, donat que es trasllada tot el risc operacional, per tal que aquesta licitació sigui el més rentable possible per a l'empresa contractista, es considera necessari configurar aquest servei de concessió com una única unitat funcional per tal de ser gestionada per un únic contractista.

### 1.3. Durada del contracte:

La concessió del servei de restauració tindrà una durada de trenta - sis (36) mesos a partir del dia de la formalització del contracte. No es preveuen pròrrogues.

Aquesta durada i d'acord amb l'escenari econòmic del pla de viabilitat ,es considera temps suficient per a que el nou adjudicatari pugui amortitzar la inversió exigida i que aquest esforç inversor es pugui assumir d'acord amb la facturació estimada.

### 1.4. Tipologia de contracte:

El contracte definit té la qualificació de contracte de serveis de concessió, d'acord amb el que disposa l'article 15 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LSCP).

De conformitat amb l'article 15.2 LSCP, el dret d'explotació d'aquest servei implica la transferència al concessionari del risc operacional, incloent el risc de demanda i subministrament, entenent-se per risc de demanda el que es deu a la demanda real dels serveis objecte de la present licitació i el risc de subministrament dels serveis objecte de la present licitació, en particular, el risc de que la prestació dels serveis no s'ajusti a la demanda.

El concessionari del servei objecte de la present licitació no té garantida l'amortització de les inversions realitzades, ni el fet de cobrir les despeses en que hagués incorregut com a conseqüència de l'explotació del servei. En aquest sentit, s'adverteix que l'adjudicació de la present licitació implicarà una exposició real del concessionari a les incerteses del mercat.

## 2. Necessitat de la contractació

El CTTI, ubicat al carrer Salvador Espriu, 45-51 de l'Hospitalet de Llobregat, ha esdevingut en els últims anys una seu per a les empreses tecnològiques del sector públic que donen servei a la Generalitat de Catalunya.

A la seu del CTTI, actualment hi ha dues entitats més de la Generalitat de Catalunya que ocupen espais i fan ús de les instal·lacions de l'edifici, que són:

- L'Agència de Ciberseguretat de Catalunya
- L'Administració Oberta de Catalunya

Per tal que totes les entitats que ocupen l'edifici puguin desenvolupar les seves funcions en el nou paradigma de col·laboració, aprenentatge i convivència; necessiten que es disposi d'un servei de restauració que s'adeqüi a les noves característiques de l'edifici i de les seves persones usuàries; amb servei de bar/cafeteria, servei de càtering per les reunions i esdeveniments que s'organitzen a l'edifici, i servei de màquines expenedores tant de begudes com de menjar que dona servei al personal que cobreix els serveis 24x7.

Per tal dotar a les persones usuàries d'aquest nou servei de restauració amb les necessitats actuals, s'haurà de dotar l'espai de menjador de mobiliari nou i adaptar una imatge que s'ajusti a aquestes necessitats.

Els requeriments que s'expressen al PPTP són conseqüència d'una evolució necessària en el servei, atès el nou context d'entorn de treball, l'abast de les actuacions i el volum de persones treballadores que ha pres el CTTI i les entitats públiques en l'edifici en els últims anys.

L'entorn de treball ja no s'adequa a un espai laboral de llocs de treball distribuïts i organitzats com files de taules a imatge dels sistemes mecanitzats i productius. Aquesta disposició respon a una mentalitat de treball mecànic i de cadena de producció, i de jornada de treball rígida, sistemàtica i fixa. Tot el contrari al què demanda la jornada de treball actual, fonamentada en el dinamisme, la flexibilitat i l'adaptació i que ha incorporat nous mecanismes com el teletreball i altres instruments i eines de col·laboració orientades a un major rendiment i eficiència en el desenvolupament de la feina, derivades d'una mentalitat de major benestar, de co-creació i facilitant la cooperació en el lloc de treball.

Per a això, el CTTI, la resta d'entitats que s'ubiquen a l'edifici del C/ Salvador Espriu,45-51, i les empreses i col·lectius de l'ecosistema digital de relació amb el CTTI, requereixen d'espais flexibles i zones de treball alternatives i col·laboratives, i de serveis en aquests espais que els facilitin i proporcionin un entorn de treball més atractiu, confortable, que convidi i predisposi a la persona treballadora a desenvolupar les seves funcions.

El servei de restauració és un dels serveis imprescindibles en aquest nou paradigma. Aquest servei deixa de ser un servei addicional i accessori per convertir-se en un servei estructural

que el CTTI requereix, i per tant, del que es fa càrrec parcialment per garantir la disponibilitat contínua del servei, cobrint les fluctuacions esdevingudes en períodes de vacances i/o en dies concrets de la setmana en què els patrons de teletreball indiquen una baixa presencialitat de les persones treballadores. Tot i aquesta aportació, el servei continua tenint una part de consum directe de les persones usuàries.

És per això que es requereix un servei més ampli que l'actual que permeti als professionals del CTTI, als visitants d'altres administracions i a altres entitats del sector públic, disposar d'un servei en unes condicions òptimes d'acord amb aquest nou paradigma i context d'entorn de treball.

### 3. Justificació de la insuficiència de mitjans

La prestació del servei objecte de la licitació no es pot realitzar amb els mitjans propis del CTTI, atès que no forma part de les tasques que es desenvolupa, ni disposa dels mitjans ni del personal especialitzat amb els coneixements necessaris en l'àmbit de la restauració per desenvolupar per si mateix l'objecte del contracte, per tant, es considera necessari la contractació d'una empresa externa per desenvolupar el servei.

### 4. Dades econòmiques

Per aquesta concessió s'estableix un cànon de 1.250,00 € mensuals. Aquest cànon és per assumir les despeses generals de l'espai dedicat a restauració i cuina, com subministraments, equips de protecció d'incendis, despeses de manteniment general.

#### Valor estimat del contracte i pressupost base de licitació

El **valor estimat del contracte**, considerant modificacions, és de 881.177,40 euros IVA exclòs i es distribueix de la següent manera:

- Pressupost base de licitació sense IVA: 868.813,80 euros
- Import màxim de les modificacions previstes (Tan sols per al subministrament de càterings) , estimat en un 20%: 12.363,60 euros IVA exclòs.
- Import màxim de les pròrrogues previstes: No hi ha previstes pròrrogues.

El **pressupost base** de licitació és de 950.495,16 euros IVA inclòs, corresponent al següent detall:

| Pressupost base de licitació                        | Import sense IVA    | Import IVA         | Import Total, IVA inclòs |
|---|---------------------|--------------------|--------------------------|
| Import màxim dinars per acord de trasllat (IVA 10%) | 686.995,80 €        | 68.699,58 €        | 755.695,38 €             |
| Càtering (IVA 21%)                                  | 61.818,00 €         | 12.981,78 €        | 74.799,78 €              |
| Aportació (exempt IVA)                              | 120.000,00 €        | 0,00 €             | 120.000,00 €             |
| <b>Total</b>  | <b>868.813,80 €</b> | <b>81.681,36 €</b> | <b>950.495,16 €</b>      |

### Justificació del càlcul

Per al càlcul de l'import base de licitació s'ha tingut en compte la despesa del CTTI corresponent a l'acord de trasllat a la nova seu que afecta a 105 treballadors i s'ha calculat una mitjana d'assistència a l'oficina de 168 dies, tot i que tenim dret a 112 dies de teletreball, d'acord amb els següents preus unitaris:

|                          | Treballadors amb dret a dinar | Estimació dies | Import màxim licitació menú | Import       |
|--------------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------------|--------------|
| Dinars Acord de trasllat | 105                           | 168            | 12,60 €                     | 155.358,00 € |

També s'ha estimat una despesa en serveis de càtering amb un màxim de 20.000,00 € anuals, dels quals s'ha detallat les diferents tipologies de servei de càtering un import unitari.

Per determinar-la, s'han tingut en compte el número mig d'esdeveniments de l'últim període (tant del CTTI com de la resta d'entitats usuàries de l'edifici), el número mig d'assistents, i els imports de càterings de la licitació actual i del mercat, segons la naturalesa de l'esdeveniment.

S'ha determinat una mitjana de 7 esdeveniments mensuals que requereixen d'un servei de càtering amb una mitjana d'entre 8 i 20 assistents. A més, s'ha determinat 3 tipologies d'esdeveniments especials; 2 anuals, per Nadal i Estiu en què es preveu un càtering tipus aperitiu per 500 persones; i 1 cada 4 anys, les eleccions en què es preveu un consum de càtering d'àpat per també unes 500 persones i un càtering de refrigeri Premium per a la sala VIP de seguiment de les eleccions.

Es considera oportú fer una aportació econòmica per cobrir els períodes en què disminuirà la presència de les persones treballadores del CTTI i la resta d'entitats de l'edifici, i per tant, el consum; ja que en cas contrari, sinó, els resultats econòmics de l'explotació del servei evidenciarien que no seria atractiva per a les empreses licitadores.

S'ha de tenir en compte que en el període de juny a setembre que les persones treballadores del CTTI, tenen dret a jornada intensiva, fet que comporta que l'ús del servei pels dinars es pugui veure impactat a la baixa durant aquests mesos. També, de les dades d'anys anteriors, s'evidencia que en els períodes de vacances com l'agost, la Setmana Santa i les festes nadalenes disminueix molt la demanda del servei de restauració i des de la implantació de

la possibilitat de fer teletreball la presència és molt variable, sobretot els divendres o dies entre dues festes.

En aquets períodes de baixa presència a les instal·lacions del CTTI ens fa falta igualment que el servei estigui disponible i obert a les persones treballadores, especialment durant el mes d'agost, on tot i la disminució del nombre de persones l'activitat no s'atura. Per exemple, el centre de control segueix actiu les 24 hores i en altres departaments sempre hi ha un mínim de personal. A més, l'oferta de restauració de la zona en que estem ubicats, Polígon Pedrosa de L'Hospitalet de Llobregat, també es veu reduïda.

Donat que el servei ha deixat de ser considerat un servei accessori pel desenvolupament de l'activitat principal del CTTI, en el cas que no es disposés del servei de restauració implicaria que les persones treballadores s'haurien de desplaçar per trobar un lloc de restauració amb els inconvenients que això comporta com, tenir que dedicar més temps per esmorzar o dinar, no està disponible immediatament en cas de necessitat, veient-se reflectit un impacte negatiu en la mateixa activitat no facilitant als treballadors desenvolupar la seva tasca .

Davant aquesta situació i de la criticitat d'afectar a l'activitat principal i la seva productivitat, es fa necessari tenir continuïtat en el servei i no prescindir-hi, tot i la baixa quantitat de persones usuàries.

Atesa el particular regulació de l'execució de la jornada laboral a la seu del CTTI, i de les entitats ubicades a l'edifici, en la que es compta amb flexibilitat horària en entrada i sortida dintre d'unes franges, la possibilitat del teletreball en un 50% de la jornada, els períodes de vacances, especialment estivals i nadal, ponts juntament amb la jornada continuada que va de juny a finals de setembre, implica que hi hagi variacions significatives de presència de treballadors i per tant potencials usuaris i consumidors en alguns dies i /o períodes més o menys llargs durant l'any. Per aquest motiu es considera necessari establir un element de correcció per tal d'evitar que tals circumstàncies afectin al servei i per tant al CTTI i als seus usuaris especialment els que hagin d'estar presencialment en aquests períodes. En aquest sentit cal fer una aportació econòmica com a factor corrector per disminuir l'efecte que els períodes descrits poden tenir i homogeneïtzar així la possibilitat d'un servei durant tot l'any en igual qualitat i prestacions. Per un altra banda, aquesta mesura potenciarà la concurrència, i per tant la competència, al fer més atractiu el plantejament motivant la participació de més empreses. Aquesta correcció es considera com s'ha dit necessària i s'adopta en benefici dels usuaris de l'edifici, per tal que el grau de satisfacció d'aquets no es vegi truncat en alguns mesos poden gaudir de la mateixa qualitat i servei durant tot l'any natural, entenent que te un mínim impacte, considerada la globalitat de la concessió, en el principi de transferència dels riscos operacionals al contractista, que haurà de mantenir, en qualsevol cas, aquest nivell d'exigència i qualitat en els termes establerts als presents plecs.

L'import es una aportació econòmica anual 40.000,00 €.

S'adjunta informe de viabilitat de la concessió a aquest informe.

**Determinació de preus:**  A tant alçat  Preu unitaris  Mixta

**Expedient pluriennal:**  Sí  No

Desglossament de la partida de pressupost (importos sense IVA):

|                          | Total        | Any 1               | Any 2               | Any 3               |
|--------------------------|--------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Dinars Acord de trasllat | 686.995,80 € | 222.264,00 €        | 228.931,92 €        | 235.799,88 €        |
| Encàrrecs de càtering    | 61.818,00 €  | 20.000,00 €         | 20.600,00 €         | 21.218,00 €         |
| Aportació (màxim)        | 120.000,00 € | 40.000,00 €         | 40.000,00 €         | 40.000,00 €         |
| <b>Total anual</b>       |              | <b>282.264,00 €</b> | <b>289.531,92 €</b> | <b>297.017,88 €</b> |

Es considera que és un preu mixt perquè els dinars i el càtering són preus únitaris i l'aportació econòmica és a tant alçat.

En el preu dels dinars i del encàrrecs de càtering s'ha fet una previsió d'increment del 3% anual per possible augment del cost de les matèries primeres i/o els costos laborals.

## 5. Justificació del procediment per adjudicar:

La present licitació es tramitarà mitjançant un procediment obert atès que el VEC és de 881.177,40€ i en aplicació de l'establert a l'article 20 LCSP aquest contracte no està subjecte a regulació harmonitzada

## 6. Criteris de solvència

### Solvència econòmica

El patrimoni net de la companyia al tancament del darrer exercici econòmic per al qual estigui vençuda l'obligació d'aprovació de comptes anuals, haurà de ser d'almenys la meitat del seu capital social. No s'acceptaran situacions amb fons propis negatius, malgrat que es disposi de préstecs participatius.

L'exigència d'aquesta solvència econòmica està motivada per acreditar la solvència de l'empresa licitadora i que la seva situació financera és suficient fiable per al desenvolupament del servei objecte del contracte.

Tanmateix, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat pels danys i/o perjudicis que pugui causar, justificant l'existència de l'assegurança d'indemnització per els riscos professionals amb un capital assegurat de 450.000,00 €, com a mínim, atès que l'objecte d'aquest contracte existeix la possibilitat de danys a les persones usuàries del servei. A la pòlissa s'haurà de cobrir específicament els

riscos per intoxicació alimentària i per danys i/o perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higiènic-sanitària davant de la Generalitat de Catalunya o tercers.

## **Solvència tècnica**

Les empreses licitadores hauran d'acreditar la realització d'un mínim de 2 serveis o treballs que tinguin característiques de similar naturalesa a l'objecte del contracte, en quan a serveis de restauració i bar, efectuats en els tres últims anys, per encàrrec d'organismes públics o d'empreses privades amb un volum anual de 210.000 € , indicant els serveis realitzats. Aquets serveis han d'estar finalitzats en el moment de presentar oferta.

## **7. Visita prèvia a les instal·lacions**

Les empreses licitadores estan obligades a realitzar una visita prèvia a les instal·lacions, de la qual s'emetrà un certificat que s'haurà de presentar en el sobre A.

La no aportació d'aquest certificat, originarà l'exclusió del procés de l'empresa licitadora.

En la visita s'haurà de concertar enviant les dades de la persona que visitarà les instal·lacions (nom, cognom i DNI) i les dades de l'empresa sol·licitant (nom, adreça i NIF) a l'adreça del correu electrònic [serveisedifici.ctti@gencat.cat](mailto:serveisedifici.ctti@gencat.cat), com a màxim dins dels **10 dies hàbils** posteriors a la publicació de la licitació del servei.

Les empreses licitadores es comprometen a guardar el secret professional i l'estricta confidencialitat sobre les informacions que tinguin accés o coneixement durant la visita.

## **8. Criteris d'adjudicació**

De conformitat amb l'article 145.1 de la LCSP i atenent a l'objecte del contracte de referència, s'estableixen els criteris d'adjudicació amb una puntuació màxima de 100 punts i distribuïts de la forma següent:

- Criteris valorables mitjançant judici de valor, fins a 31 punts.
- Criteris valorables mitjançant fórmules automàtiques, fins a 69 punts.

1) Criteris valorables mitjançant un judici de valor (fins a un màxim de 31 punts)

La distribució de punts respecte els criteris mitjançant judici de valor és la presentada en la següent taula (*puntuació màxima 31 punts*):

| Criteris mitjançant judici de valor  | Màxim de punts |
|--|----------------|
| Proposta executiva i organitzativa de la prestació del servei                                      | 8              |
| Proposta gastronòmica  | 8              |
| Proposta descripció dels protocols de seguretat i higiene alimentàries de les màquines expenedores | 4              |
| Pla de contingència  | 5              |
| Proposta de Sistema de comunicació   | 6              |

Per a cadascun dels criteris valorables mitjançant un judici de valor es realitzarà la seva valoració atenent als aspectes valorables indicats en cadascun dels criteris.

Aquesta valoració es realitzarà d'acord amb els paràmetres següents:

|            |      |  |
|------------|------|--|
| Excel·lent | 100% | La proposta del licitador supera de manera destacada i significativa amb la totalitat dels aspectes del criteri de valoració |
| Bona       | 75%  | La proposta del licitador compleix de manera destacada amb la totalitat dels aspectes del criteri de valoració               |
| Acceptable | 50%  | La proposta del licitador compleix de manera ajustada amb la totalitat dels aspectes del criteri de valoració                |
| Bàsica     | 25%  | La proposta del licitador compleix de manera parcial els aspectes del criteri de valoració                                   |
| Nul·la     | 0%   | La proposta del licitador no compleix els aspectes del criteri de valoració  |

### 1.1. Proposta executiva i organitzativa de la prestació del servei (fins un màxim 8 punts) (CIP)

Es valora la proposta d'acord als apartats següents ;

- Plantejament de la prestació del servei en la seva totalitat, que ha d'incloure, de manera concisa la informació següent:
  - Com s'executarà el servei diari de restauració, distribució i organització de la cuina i la línia d'autoservei, i també de la barra del bar.
  - El plantejament de la imatge de cada un dels serveis: cafeteria, restaurant, línia d'autoservei i servei de càtering a altres espais.
- La proposta d'organització i gestió dels espais (cuina, cafeteria, línia d'autoservei) i les mesures que s'adoptaran per assegurar la neteja i higiene (pla de neteja).
- Mesures per afrontar les fluctuacions de comensals, la gestió de cues, la polivalència del personal per a afrontar les incidències puntuals i els imprevistos.

- Proposta de pla de reciclatge mesures mediambientals i les bones pràctiques.
- Mesures d'eficiència energètica i bon ús de les instal·lacions.

La informació relacionada amb les activitats i objectius del servei es troba a l'apartat 3. Descripció dels Serveis a prestar del Plec de Prescripcions Tècniques Particulars.

### 1.2. Proposta gastronòmica (fins un màxim 8 punts) (CIP)

Es valora la proposta dels apartats següents:

- Informació nutricional i menús saludables adaptats (fins a un màxim de 4 punts). Es valora l'orientació de l'oferta de propostes saludables, informació detallada sobre els valors nutricionals dels plats, menús (calories, proteïnes, al·lèrgens) i propostes de menús adaptats a col·lectius amb necessitats específiques (celíacs, intolerants a la lactosa, sorbitol).
- Descripció dels protocols i el circuit dels plats, aliments, i productes (fins a un màxim de 4 punts), per assegurar que tots arriben en perfectes condicions a cadascun dels punts de consum pel que fa a quantitat, qualitat, higiene, temperatura, presentació i puntualitat.

La informació relacionada amb les activitats i objectius del servei es troba a l'apartat 3. Descripció dels Serveis

### 1.3. Proposta de descripció dels protocols de seguretat i higiene alimentàries amb relació a la manipulació dels productes que es comercialitzen de les màquines expenedores (fins un màxim 4 punts) (CIP).

### 1.4. Pla de contingència (fins un màxim 5 punts) (CIP)

- Proposta de gestió, eines de suport, temps de resposta, per a la identificació i resposta davant d'incidències i pla d'actuació en cas de situacions extraordinàries que es poguessin presentar, com per exemple: avaries de la cuina, augment sobtat de la demanda de menús, manca de subministrament d'aliments, impossibilitat de prestar el servei.

### 1.5. Proposta de Sistema de comunicació (fins un màxim 6 punts) (CIP)

- Descripció del sistema de comunicació que utilitza l'empresa licitadora per a facilitar a les persones usuàries la informació amb relació al servei de restauració, com ara l'oferta alimentària, sol·licitar l'àpat amb anticipació i la informació dels productes (al·lèrgies, intoleràncies)

### Valoració i puntuació dels criteris valorables mitjançant l'aplicació de fórmules matemàtiques i criteris automàtics

Per a cadascun dels criteris valorables mitjançant un judici de valor es realitzarà la seva valoració atenent als aspectes valorables indicats en cadascun dels criteris.

En el cas que una oferta iguali o superi el 80% de la valoració del criteri/subcriteri amb identitat pròpia (identificat amb CIP), s'obtindrà la puntuació final per aquest criteri aplicant la fórmula de la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica, aprovada per la Direcció General de Contractació Pública, que és la següent:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

On:

$P_{op}$  és la puntuació de l'apartat per a l'oferta a valorar.

$P$  és la puntuació màxima de l'apartat.

$VT_{op}$  és la valoració tècnica de l'apartat per a l'oferta que es puntua.

$VT_{mv}$  és la valoració tècnica de l'apartat amb millor valoració.

La puntuació resultant de l'aplicació de la fórmula s'arrodonirà a dues (2) xifres decimals.

D'acord amb l'establert 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, l'adjudicació dels contractes ha de garantir una comparació objectiva del valor relatiu de les ofertes dels licitadors que permeti determinar, en condicions de competència efectiva, quina és l'oferta econòmicament més avantatjosa, avaluada sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

Per conèixer quina proposició té una millor relació qualitat-preu, cal valorar per igual ambdós criteris, el de qualitat, i el de preu. Així la valoració i posterior puntuació de la proposició econòmica i de la proposició tècnica, s'ha de fer amb els mateixos paràmetres, de manera que es garanteixi que si a la millor oferta econòmica se li atribueix la millor puntuació possible, la millor proposta tècnica també ha d'obtenir la millor puntuació possible. Així mateix, la puntuació de les proposicions que presentin els licitadors ha de ser proporcional, de manera

que la diferència de qualitat i preu entre les diferents proposicions es reflecteixi de forma proporcional en la puntuació.

En aquest sentit, i per tal de donar compliment a la directriu, s'estableix que els criteris amb identitat pròpia (CIP) són aquells que aportaran més qualitat a les ofertes i requereixen una major exigència als licitadors en el moment de valorar-les, i per tant, se'ls aplicarà la fórmula de ponderació anterior.

2) Criteris valorables mitjançant fórmules automàtiques (fins a un màxim de 69 punts)

2.1 Criteri: Preu menú complet amb beguda (fins a 17 punts)

2.2 Criteri: Preu menú primer plat amb beguda (fins a 6 punts)

2.3 Criteri: Preu menú segon plat amb beguda (fins a 6 punts)

En els criteris 2.1, 2.2, i 2.3, l'oferta econòmica es valorarà de cadascun dels conceptes descrits amb preus unitaris.

La puntuació de l'oferta per cadascun dels preus oferts (ítem) en cada criteri es calcularà segons la fórmula següent:

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

On

P<sub>v</sub>: Puntuació de l'ítem corresponent a l'oferta a valorar

P: Puntuació màxima de l'ítem a valorar

O<sub>m</sub>: Preu unitari ofert més baix per l'ítem

O<sub>v</sub>: Preu unitari ofert per l'ítem corresponent a l'oferta a valorar

IL: Import unitari màxim establert per l'ítem a valorar

V<sub>p</sub>: Valor de ponderació amb: V<sub>p</sub> = 2

La precisió de les puntuacions assignades estarà limitada a dos (2) xifres decimals, aplicant un arrodoniment simètric.

2.4 Criteri: Preu grup cafès, begudes calentes i begudes fredes (fins a 5 punts)

2.5 Criteri: Preu grup brioxeria i entrepans (fins a 5 punts)

2.6 Criteri: Preu grup combinats esmorzar (fins a 5 punts)

En els criteris 2.4, 2.5, i 2.6, es valorarà la suma dels preus unitaris oferts de cadascun dels elements del grup com s'estableix a l'Annex I.

La suma oferta més baixa ( $O_v$ ) tindrà màxima puntuació, i la resta se li atorgarà la puntuació de forma proporcional.

El valor de l'oferta s'obté amb la següent fórmula:

$$O_v = \sum (\text{Suma de preus unitaris del grup})$$

La puntuació de les ofertes s'obté a partir dels valors obtinguts, aplicant la fórmula següent:

$$P_v = \left(\frac{O_v}{O_m}\right) \times P_{max}$$

On

$P_v$ : És la puntuació de l'oferta a valorar.

$P_{max}$ : És la puntuació màxima del criteri de valoració.

$O_m$ : És el valor més alt obtingut de la fórmula anterior ( $O_v$ ).

$O_v$ : És el valor obtingut de la fórmula anterior de l'oferta a valorar.

Els resultats de tots els càlculs s'arrodoniran a dos decimals. En cas que el valor de l'oferta màxima sigui igual a zero, la puntuació de totes les ofertes serà igual a zero.

### 2.7 Criteri: Organització de Jornades Gastronòmiques (fins a 6 punts)

Es valora la varietat i el nombre de jornades gastronòmiques temàtiques realitzades al servei de restauració, com per exemple Sant Jordi, festes de Nadal i jornades gastronòmiques de diferents regions i països al llarg de l'any.

| Tipologia de Jornada                          | Nombre de jornades (any) | Puntuació |
|---|--------------------------|-----------|
| <b>Jornades gastronòmiques temàtiques</b>     | Tres jornades            | 1 punt    |
|   | Quatre jornades          | 2 punts   |
| <b>Jornades Gastronòmiques altres regions</b> | Cinc jornades            | 3 punts   |
|   | Sis jornades             | 4 punts   |
|   | Més de sis jornades      | 6 punts   |

2.8 Criteri: Disminució en el preu de l'opció "Massa bo per no aprofitar" per tal d'evitar el malbaratament alimentari (fins a 7 punts)

S'oferirà l'opció "Massa bo per no aprofitar" del menú diari per emportar-se per tal reduir l'excedent de menjar i evitar el malbaratament alimentari. Aquesta opció serà a un preu reduït amb un mínim d'un 20 % menys del preu establert.

Aquests 6 punts es distribueixen de la forma següent:

- 0 punts: descompte igual a 20 %.
- 3 punts quan el percentatge sigui entre el 20,01% i el 30,00%.
- 4 punts quan el percentatge sigui entre el 30,01% i el 40,00 %.
- 5 punts quan el percentatge sigui entre el 40,01% i el 50,00%.
- 6 punts quan el percentatge sigui superior al 50,01 i el 55,00%
- 7 punts quan el percentatge sigui superior al 55,01%

#### 2.9 Criteri: Varietat de productes. (fins a 12 punts)

Es valora la millora en l'increment del número i tipologia dels productes (ecològics, de proximitat, aliments de temporada), respecte la variabilitat de l'oferta setmanal i mensual i l'atractiu de les propostes presentades.

| <b>Tipologia</b>                   | <b>Nombre de productes</b> | <b>Puntuació per producte</b> | <b>Puntuació total</b> |
|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------|
| <b>Producte ecològic (PE)</b>      | Tres productes             | 1 punts                       | <b>Fins a 4 punts</b>  |
|                                    | Quatre productes           | 2 punts                       |                        |
|                                    | Cinc productes             | 3 punts                       |                        |
|                                    | Sis productes              | 4 punts                       |                        |
| <b>Producte de proximitat (PP)</b> | Tres productes             | 1 punts                       | <b>Fins a 4 punts</b>  |
|                                    | Quatre productes           | 2 punts                       |                        |
|                                    | Cinc productes             | 3 punts                       |                        |
|                                    | Sis productes              | 4 punts                       |                        |
| <b>Aliments de temporada (PT)</b>  | Tres productes             | 1 punts                       | <b>Fins a 4 punts</b>  |
|                                    | Quatre productes           | 2 punts                       |                        |
|                                    | Cinc productes             | 3 punts                       |                        |
|                                    | Sis productes              | 4 punts                       |                        |

## 9. Condicions especials d'execució:

### Conciliació co-responsable del temps laboral, familiar i personal

L'empresa adjudicatària del contracte, en el termini de deu (10) dies laborables posteriors a la data de formalització del contracte ha de presentar a la persona responsable del contracte un pla o mesures de conciliació corresponsable del temps laboral, familiar i personal en relació amb les persones ocupades en l'execució del contracte. A títol d'exemple: mesures econòmiques o assistencials que facilitin l'atenció de menors o persones dependents;

mesures laborals com la reducció de jornada, excedències, llicències o permisos de paternitat o maternitat; flexibilització, adaptació o reassignació de serveis i horaris en funció de les necessitats de conciliació o altres de similars.

L'incompliment d'aportació del pla o mesures de conciliació corresponsible del temps laboral, familiar i personal, suposarà, atès que es tracta d'un lliurament associat a les condicions especials d'execució del contracte i comportarà la penalització econòmica d'un 10% de la facturació mensual fins un màxim de tres (3) mesos. Si passats aquests tres (3) mesos, l'empresa adjudicatària no presenta el pla de mesures referit, el CTTI podrà rescindir el contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar a la persona responsable del contracte un informe sobre l'aplicació de les mesures. Aquest lliurament serà de caràcter anual i mai més tard de l'1 de març de l'any en curs.

La incorporació de la conciliació corresponsible del temps laboral, familiar i personal està motivada per la necessitat de fomentar la millora de l'estabilitat laboral i la qualitat de l'ocupació que es genera mitjançant els contractes públics.

L'empresa adjudicatària del contracte haurà de promoure una alimentació saludable emprant productes de temporada, frescos i de proximitat amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables i reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle.

### **Confidencialitat**

Tot el personal de l'empresa adjudicatària, així com les possibles empreses subcontractades, han de mantenir absoluta confidencialitat i estricta secret sobre la informació coneguda arran de l'execució dels serveis contractats. Aquesta obligació de confidencialitat s'haurà de mantenir durant 5 anys, o el que s'especifiqui en el contracte, des que es va tenir coneixement de la informació. Excepte en relació a les dades personals a les què accedeixin que caldrà mantenir el deure de confidencialitat de manera indefinida, subsistint inclús quan es finalitzi la relació contractual, segons estableix la Llei Orgànica 3/2018.

L'empresa ha de comunicar aquesta obligació de confidencialitat al seu personal ja sigui intern com extern, que estigui involucrat en l'execució del contracte i possibles empreses subcontractades i ha de controlar el seu compliment.

L'empresa adjudicatària ha de posar en coneixement del CTTI, de forma immediata, qualsevol incidència que es produeixi durant l'execució del contracte que pugui afectar la integritat o la confidencialitat de la informació.

També serà obligació de l'empresa adjudicatària donar compliment a l'apartat 3.1.2 del plec tècnic per evitar el malbaratament alimentari.

## **10. Obligacions essencials del contracte:**

En cas de sol·licitud de substitució d'algun dels recursos, l'adjudicatari tindrà un termini de 3 dies hàbils per adscriure a l'execució del contracte un altre recurs del mateix nivell acreditat a la seva oferta.

Els mitjans professionals quedaran adscrits a l'execució del contracte. Qualsevol substitució haurà de ser aprovada pel CTTI i notificada prèviament amb un mínim de 5 dies hàbils.

## **11. Subcontractació:**

Es permet la subcontractació d'acord amb l'establert a l'art. 215.2 a) de la LCSP.

L'empresa licitadora podrà subcontractar a terceres empreses la prestació dels serveis, exceptuant aquells que comportin la supervisió del contracte, com és les persones que formaran part del seguiment i control de l'execució, és a dir, de les persones responsables del servei.

Es permet la subcontractació de prestacions no principals o substancials del contracte, essent aquestes únicament les prestacions següents:

Servei de manteniment de les instal·lacions.

Servei de màquines expenedores.

Servei de manteniment de plagues (DDD).

Personal pel servei de càtering.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar, sempre que el CTTI ho demani, de l'estat en què es trobin les seves subcontractacions.

**D'acord amb allò que s'ha exposat,**

## **PROPOSO**

Que s'iniciï la contractació administrativa de la concessió del servei de restauració per al CTTI, a càrrec del pressupost dels anys 2026 i en endavant, amb les característiques especificades en aquest informe i la proposta de plec de prescripcions tècniques que s'ha elaborat també per aquesta unitat promotora.

Signat digitalment a L'Hospitalet de Llobregat.

Sònia Garcia Ruiz  
Directora de Persones i Organització

**Annex I: Quadre de productes Servei de Restauració**

| <b>Tipologia</b>                       | <b>Producte</b>   | <b>Preu unitari màxim (IVA exclòs)</b> | <b>Preu unitari ofert (amb 10% IVA)</b> |
|--|---|--|---|
| <b>Dinar</b>                           | Menú complet (primer plat + segon plat + postres + pa + beguda) | 12,60 €                                | 13,86 €                                 |
|  | Menú reduït (Primer plat + postres + pa + beguda)               | 8,05 €                                 | 8,86 €                                  |
|  | Menú reduït (Segon plat + postres + pa + beguda)                | 8,95 €                                 | 9,85 €                                  |
| <b>Cafès i altres begudes calentes</b> | Cafè  | 1,10 €                                 | 1,21 €                                  |
|  | Tallat  | 1,20 €                                 | 1,32 €                                  |
|  | Cafè amb llet   | 1,30 €                                 | 1,43 €                                  |
|  | Cafè americà  | 1,15 €                                 | 1,27 €                                  |
|  | Cafè amb gel  | 1,20 €                                 | 1,32 €                                  |

|                       |  |        |        |
|-----------------------|--|--------|--------|
|                       | Got de llet  | 1,00 € | 1,10 € |
|                       | Llet amb cacau   | 1,80 € | 1,98 € |
|                       | Batut de xocolata  | 1,50 € | 1,65 € |
|                       | Xocolata calenta   | 1,80 € | 1,98 € |
|                       | Té   | 1,00 € | 1,10 € |
|                       | Té amb llet  | 1,10 € | 1,21 € |
|                       | Infusió  | 1,00 € | 1,10 € |
| <b>Begudes fredes</b> | Aigua 33 cl  | 1,20 € | 1,32 € |
|                       | Aigua amb gas 33 cl                                      | 1,35 € | 1,49 € |
|                       | Refresc (envàs de vidre)                                 | 1,35 € | 1,49 € |
|                       | Refresc (llauna)   | 1,60 € | 1,76 € |
|                       | Cervesa sense alcohol 20 cl (envàs de vidre)             | 1,35 € | 1,49 € |
|                       | Cervesa sense alcohol 33 cl (envàs de vidre)             | 1,70 € | 1,87 € |
|                       | Suc de fruita envasat (envàs de vidre)                   | 1,35 € | 1,49 € |
|                       | Suc de taronja natural 25 cl                             | 2,72 € | 2,99 € |
| <b>Brioxeria</b>      | Brioxeria (croissant, berlina de xocolata, ensaïmada...) | 1,60 € | 1,76 € |

|                                  |  |        |        |
|----------------------------------|--|--------|--------|
| <b>Entrepans</b>                 | Entrepans mini (només un ingredient)         | 1,20 € | 1,32 € |
|                                  | Entrepà fred (només un ingredient)           | 2,80 € | 3,08 € |
|                                  | Entrepà calent (només un ingredient)         | 3,15 € | 3,47 € |
|                                  | Suplements entrepans (per cada ingredient)   | 0,55 € | 0,61 € |
| <b>Combinats esmorzars</b>       | Entrepà mini i beguda calenta                | 2,00 € | 2,20 € |
|                                  | Entrepà fred i beguda calenta                | 3,50 € | 3,85 € |
|                                  | Entrepà calent i beguda calenta              | 3,85 € | 4,24 € |
|                                  | Brioixeria i beguda calenta                  | 2,25 € | 2,48 € |
|                                  | Suc natural, entrepà mini i beguda calenta   | 3,80 € | 4,18 € |
|                                  | Suc natural, entrepà fred i beguda calenta   | 5,20 € | 5,72 € |
|                                  | Suc natural, entrepà calent i beguda calenta | 5,90 € | 6,49 € |
| <b>Altres productes a oferir</b> | Mantega                                      | 0,55 € | 0,61 € |
|                                  | Melmelada                                    | 0,55 € | 0,61 € |
|                                  | Mel  | 0,55 € | 0,61 € |
|                                  | Pa   | 0,75 € | 0,83 € |
|                                  | Torrades                                     | 0,75 € | 0,83 € |

|  |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|
|  | Fruita | 1,50 € | 1,65 € |
|  | logurt | 1,50 € | 1,65 € |

**Annex II: Quadre de productes Servei de de màquines expenedores (màquines de distribució automàtica) de begudes embotellades, aliments sòlids envasats i no envasats, i/o cafeteres o altres dispositius de begudes no envasades.**

| <b>Tipologia de producte</b> | <b>Preu unitari màxim (IVA exclòs)</b> | <b>Preu unitari ofert (amb 10% IVA)</b> |
|------------------------------|--|---|
| Aigua petita                 | 0,60 €                                 | 0,66 €                                  |
| Refresc                      | 0,90 €                                 | 0,996 €                                 |
| Bossa patates fregides       | 0,75 €                                 | 0,825 €                                 |
| Palmera de xocolata          | 0,85 €                                 | 0,935 €                                 |
| Bastonets                    | 0,75 €                                 | 0,825 €                                 |
| Bastonets amb pipes          | 0,85 €                                 | 0,935 €                                 |
| Kit Kat o similar            | 0,95 €                                 | 1,045 €                                 |
| Galetes                      | 0,85 €                                 | 0,935 €                                 |
| Sandwich                     | 1,35 €                                 | 1,485 €                                 |
| Suc de fruites               | 0,85 €                                 | 0,935 €                                 |
| Barretes energètiques        | 0,85 €                                 | 0,935 €                                 |

### Annex III: Quadre de productes Servei de càtering per reunions i esdeveniments

| Tipus d'Esdeveniment | Contingut mínim a servir  | Nivell Estàndard (IVA exclòs) | Nivell Premium (IVA exclòs) |
|----------------------|---|-------------------------------|-----------------------------|
| Esmorzar/pausa cafè  | Cafès i infusions<br>Llets origen animal i vegetal<br>Mínim 6 peces de:<br>3 varietats de mini entrepans o brioxeria<br>salada<br>3 varietats de pasta dolça<br>Fruita<br>Sucs de fruites i aigües minerals | 6,00€ preu per persona        | 7,30€ preu per persona      |
| Berenar/pausa cafè   | Cafès i infusions<br>Llets origen animal i vegetal<br>Mínim 6 peces de:<br>3 varietats de mini entrepans o brioxeria<br>salada<br>3 varietats de pasta dolça<br>Fruita<br>Sucs de fruites i aigües minerals | 6,00€ preu per persona        | 7,30€ preu per persona      |
| Copa de benvinguda   | Mínim 4 peces snacks per persona<br>Vi negre i blanc<br>Cava<br>Refrescos, sucs de fruites i aigües minerals  | 9,60€ preu per persona        | 10,95€ preu per persona     |
| Psicolabis           | Mínim 6 peces per persona:<br>2 varietats de snacks<br>4 aperitius freds<br>Vi negre i blanc<br>Cava<br>Refrescos, sucs de fruites i aigües minerals  | 12,70€ preu per persona       | 14,20€ preu per persona     |
| Refrigeri complet    | Mínim 10 peces per persona:<br>2 varietats de snacks<br>8 aperitius freds<br>Vi negre i blanc<br>Cava<br>Refrescos, sucs de fruites i aigües minerals   | 15,15€ preu per persona       | 17,35€ preu per persona     |