MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT I IDONETAT DEL CONTRACTE PER A LA CONCESSIÓ DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DEL RESTAURANT "CAN MASCARÓ" PROPIETAT DEL CENTRE DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA FORESTAL DE CATALUNYA (CTFC).

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del present contracte la concessió de la gestió i explotació del servei del restaurant "Can Mascaró", propietat del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (en endavant CTFC), el qual s'executarà de conformitat amb allò disposat al Plec de Clàusules Administratives Particulars. El contingut d'aquest servei es detalla al Plec de Prescripcions Tècniques.

La gestió del servei es durà a terme mitjançant una concessió administrativa de serveis a una empresa del sector, la qual el concessionari gestionarà assumint el risc operacional. El risc operacional s'assumeix de manera que els ingressos principals de l'activitat provenen dels clients del restaurant. Els pagaments que realitzarà el CTFC a favor del concessionari únicament aniran enfocats a garantir la viabilitat inicial.

La concessió inclou la prestació prioritària de serveis de càtering i coffee break al CTFC per als actes i activitats institucionals que aquest organitzi, mentre el CTFC no procedeixi a la licitació d'aquest servei.

El present contracte no es fracciona en lots atès que la naturalesa i objecte del contracte no ho permeten en tant que l'objecte de la licitació és la concessió d'un únic servei indivisible com es la gestió i l'explotació del servei del restaurant "Can Mascaró", titularitat del CTFC. Així, d'acord amb la previsió de l'article 99.3.b) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), no és possible dividir l'objecte del contracte en lots, atesa la naturalesa unitària del mateix.

La codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes (CPV) que pertoca d'acord amb el Reglament (CE) 213/2008 de la Comissió de 28 de novembre de 2007, que modifica el Reglament 2195/2002 del Parlament Europeu i del Consell, és:

Descripció Categoria	**CPV Categoria**
Serveis d'hostaleria	55100000-1
Serveis de preparació de menjars	55321000-6
Serveis d'elaboració de menjars	55322000-3
Serveis de cafeteria	55330000-2

1.1. Condicions de la prestació del servei

1.1.1 Horaris d'obertura i d'atenció

El servei de restaurant haurà d'estar operatiu de dilluns a divendres (exclosos els festius) en l'horari general següent:

Horari general d'obertura: de 09:00 h a 17:00 h.

Dins d'aquest marc horari, s'han de garantir els horaris mínims següents:

Servei d'esmorzars: de 09:00 h a 12:00 h

Servei de dinars: de 13:00 h a 16:00 h

Servei continuat d'entrepans pel personal del CTFC**:** Operatiu durant tot l'horari d'obertura del servei

1.1.2 Tipologia dels serveis inclosos

El concessionari haurà d'oferir:

- Servei de bar i cafeteria: Oferta de begudes, entrepans, pastisseria (pastes) i productes anàlegs.
- Servei de restauració: Oferta obligatòria, com a mínim, de menú complet diari i mig menú. De manera opcional, el concessionari podrà oferir servei de carta, plats combinats, amanides i altres opcions similars.
- Servei de càtering i àpats institucionals: Atenció de coffee-breaks, esmorzars de treball i serveis de restauració per a esdeveniments propis del CTFC.

1.1.3. Règim tarifari i de preus

Els preus màxims regulats per als menú complet, mig menú, plats combinats, amanides i entrepans i begudes seran d'aplicació exclusiva per al personal del CTFC. Per a la resta d'usuaris i públic extern, l'adjudicatari determinarà lliurement els preus de venda.

2. JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT I MANCA DE MITJANS

El CTFC és un consorci públic adscrit a l'Administració de la Generalitat de Catalunya i s'hi relaciona mitjançant el Departament competent en matèria de boscos. El CTFC està reconegut com a centre CERCA i està acreditat com a agent TECNIO per la Generalitat de Catalunya (desenvolupador públic de tecnologia).

La missió del CTFC és dur a terme ciència rellevant per a la gestió forestal, els paisatges resilients, la biodiversitat i la bioeconomia circular i els seus objectius estratègics són:

- Desenvolupar recerca d'excel·lència que respongui a les necessitats del territori i de la societat.
- Crear eines per a la gestió forestal sostenible, la governança i la presa de decisions.
- Facilitar la implementació de solucions contribuint activament a un model de bioeconomia positiva per a la natura.
- Aprofitar tecnologies digitals i mètodes d'anàlisi de dades per generar solucions innovadores.
- Difondre activament el coneixement científic i aplicat a la societat.
- Mobilitzar aliances i finançament per escalar la col·laboració basada en la ciència mitjançant associacions publicoprivades.

De conformitat amb els articles 28 i 116.4 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (d'ara endavant, LCSP), el CTFC, en l'exercici de les competències que li atribueixen els seus estatuts, justifica la necessitat d'aquesta contractació en els termes següents:

a) El CTFC acull a un número mitjà de 90 persones usuàries, entre treballadors/es i visitants diaris, amb una jornada habitual de funcionament de 08:00 del matí fins a les 18:00 hores de la tarda, durant uns 250 dies laborable a l'any.

b) El correcte funcionament del Centre exigeix disposar d'un servei de restauració (cafeteria-menjador) accessible per a usuaris, personal i públic, que eviti desplaçaments fora de les instal·lacions, faciliti la conciliació i l'organització de la jornada, i garanteixi una oferta alimentària adequada, saludable, accessible i a preus moderats, amb necessitats derivades de la ubicació del Centre: absència d'oferta de restauració en l'entorn, horaris d'activitat, perfil del col·lectiu atès, etc.

c) El servei respon a una necessitat estable i permanent del CTFC i el seu objecte (la gestió i explotació del servei de restauració) és idoni i proporcional per a satisfer-la, sense que es pretengui amb ell cap fi aliena a l'interès públic.

2. Naturalesa concessional i viabilitat.

La prestació s'articula com a concessió de serveis (arts. 15 i 284 de la LCSP), puix que:

a) El servei és susceptible d'explotació econòmica per particulars i no implica exercici d'autoritat inherent als poders públics.

b) La contraprestació consisteix en el dret a explotar el servei, amb transferència al concessionari del risc operacional (art. 14.4 LCSP), que assumeix els riscos de demanda

i/o subministrament en condicions normals de funcionament, sense garantia de recuperar les inversions ni de cobrir els costos.

c) Consta en l'expedient l'estudi de viabilitat i l'estudi economicofinancer previstos en l'article 285 LCSP, que acrediten la sostenibilitat de l'explotació en els termes del present plec.

3. Insuficiència de mitjans.

A l'efecte de l'article 116.4 i de l'article 30.3 LCSP, es deixa constància que el CTFC no disposa dels mitjans personals, materials ni tècnics necessaris per a prestar el servei de restauració directament, pels motius següents:

a) Mitjans personals. La plantilla del CTFC no té personal amb la qualificació i categoria professional necessàries (cuina, sala, manipulació d'aliments i control de qualitat). Els llocs del Consorci estan definits en la seva relació de llocs de treball i orientats a les seves funcions pròpies, que no inclouen la prestació de serveis d'hostaleria. A més, les limitacions a la incorporació de personal derivades de la normativa pressupostària vigent impedeixen crear o dotar noves places amb aquesta finalitat.

D'acord amb les disposicions de l'article 308.2 de la LCSP, aquest contracte no implica, en cap cas, la contractació de personal per part del CTFC, sinó exclusivament la contractació de la prestació d'un servei.

Això es justifica per la manca de recursos per dur a terme aquest servei, tal com s'exposa en aquesta memòria justificativa.

En finalitzar el contracte, no es produirà cap consolidació com a personal propi del CTFC de les persones que hagin realitzat les tasques incloses en el contracte.

b) Mitjans materials i tècnics. El CTFC no compta amb equipament de cuina i sala, sistemes de control APPCC, cadena de subministrament ni gestió de residus i serveis de control sanitari, ni té organitzada la gestió de compres, emmagatzematge i traçabilitat alimentària que exigeix la normativa en matèria de seguretat alimentària.

c) Eficiència i economia. La prestació directa suposaria una inversió inicial i uns costos d'explotació i de gestió molt superiors als de la seva externalització, a més de desviar recursos humans i pressupostaris de les funcions essencials del Consorci. La concessió permet traslladar a l'operador econòmic el risc d'explotació i aprofitar la seva especialització, amb un cost net menor per a l'entitat.

3. DADES ECONÒMIQUES DEL CONTRACTE

3.1. Pressupost Base de Licitació

El contracte comporta despesa per al CTFC, atès que l'òrgan de contractació ha d'abonar a l'empresa concessionària els pagaments periòdics establerts per a cada anualitat de la vigència inicial per tal de garantir la viabilitat financera del servei.

Tot i que la vigència inicial és de 5 anys, els pagaments només s'estableixen per als 3 primers anys. El pressupost base de licitació queda fixat en **16.200 €.** Aquest import constitueix la despesa màxima assumible pel CTFC pel que fa als pagaments directes a la concessionària durant la vigència inicial del contracte.

La concessió es regeix pel principi de risc i ventura de la concessionària, d'acord amb l'article 15 de la LCSP, sense perjudici de les obligacions de pagament que corresponen al CTFC segons el règim econòmic establert.

3.2. Valor Estimat del Contracte (VEC):

El Valor Estimat del Contracte (VEC) s'ha calculat d'acord amb l'article 101 de la LCSP, en els contractes de concessió de serveis, el Valor Estimat del Contracte s'ha de calcular en funció del **volum de negoci total estimat** (ingressos bruts, exclòs l'IVA) que generi l'empresa concessionària durant tot el període de durada del contracte (incloses la vigència inicial i totes les pròrrogues possibles), així com qualsevol **aportació, subvenció o partida d'inversió/despesa** assumida per l'òrgan de contractació.

A efectes del càlcul del VEC, s'han considerat els conceptes següents:

1. **Volum de negoci anual estimat** de l'explotació del restaurant: 120.000,00 € / any (sense IVA) × 15 anys (durada màxima total) = **1.800.000 €**
2. **Aportacions periòdiques de suport a la implantació,** a càrrec del CTFC (3 primers anys): **16.200,00 €**
3. **Partida màxima assumida pel CTFC per a publicitat i millores** (5 primers anys): **12.600,00 €**

Fórmula de càlcul:

VEC = (Volum de negoci estimat: 120.000,00 €/any × 15 anys) + Aportacions directes de suport: 16.200,00 € + Partida màxima de publicitat i millores: 12.600,00 € = **1.828.800,00 €**

Import total del VEC: En conseqüència, el Valor Estimat del Contracte ascendeix a un total de **1.828.800,00 €** (un milió vuit-cents vint-i-vuit mil vuit-cents euros), exclòs l'IVA.

3.3. Desglossament dels pagaments periòdics de suport a la implantació inicial per part del CTFC:

Any	Import pagament mensual / periodicitat *	Pagament total anual
Primer any	1.000 € / mensual	12.000 €
Segon any	750 € / trimestral	3.000 €
Tercer any	300 € / trimestral	1.200 €
A partir del quart any	—	0 €

** La periodicitat dels pagaments periòdics s'estableix de forma mensual el primer any i trimestral els dos anys següents. A partir del quart any, inclòs, no es realitzaran més pagaments a aquest efecte. En tot cas, els pagaments es duran a terme prèvia presentació de factura per part de l'adjudicatari.*

En cas de resolució anticipada del contracte, el concessionari restarà obligat a retornar al CTFC una quantitat equivalent a:

1. Si la resolució es produeix dins del primer any: la totalitat dels pagaments efectuats durant el primer any.
2. Si la resolució es produeix dins del segon any: la totalitat dels pagaments efectuats durant el segon any, més el 30% dels pagaments efectuats durant el primer any.
3. Si la resolució es produeix dins del tercer any: la totalitat dels pagaments efectuats durant el tercer any, més la totalitat dels pagaments efectuats durant el segon any.
4. Si la resolució es produeix dins del quart any: la totalitat dels pagaments efectuats durant el tercer any.

3.4. Import destinat a publicitat i millores

Addicionalment, als imports indicats anteriorment, el CTFC preveu una partida màxima de **12.600,00 €** destinada a actuacions de publicitat i/o millores vinculades a l'execució del contracte, distribuïda de la manera següent:

Any	Crèdit anual publicitat / millores
Primer any	6.000 €
Segon any	3.000 €
Tercer any	1.200 €
Quart any	1.200 €
Cinquè any	1.200 €

Els imports no executats en una anualitat es podran traslladar a l'anualitat següent, sense que en cap cas es puguin avançar crèdits corresponents a anys posteriors.

L'execució d'aquesta partida no comportarà cap abonament directe a l'adjudicatari. Les actuacions de publicitat del servei o de millora de les instal·lacions de "Can Mascaró" (maquinària, mobiliari, enjardinament, etc.) que es proposin hauran de ser presentades prèviament per l'adjudicatari al CTFC per a la seva valoració i aprovació.

Una vegada autoritzada la proposta, serà el mateix CTFC qui efectuarà directament la contractació dels serveis, subministraments o actuacions corresponents, així com el pagament als proveïdors que resultin contractats.

3.5. Cànon

No s'estableix cànon a favor del CTFC.

4. PROCEDIMENT DE LICITACIÓ

4.1. L'expedient de contractació serà objecte de tramitació ordinària.

4.2. El procediment d'adjudicació és el procediment obert, d'acord amb el que estableixen els articles 131 i 156 i següents de la LCSP. El contracte no està subjecte a regulació harmonitzada, d'acord amb l'article 20 de la mateixa Llei, i s'adjudicarà mitjançant varis criteris d'adjudicació.

4.3. En el procediment obert, qualsevol empresa interessada podrà presentar una proposició dins el termini establert en l'anunci de licitació, sense necessitat de sol·licitud prèvia de participació ni fase de selecció de candidats. L'anunci de

licitació es publicarà al perfil de contractant del CTFC, d'acord amb l'article 135 de la LCSP.

Un cop finalitzat el termini de presentació d'ofertes, l'òrgan de contractació procedirà a l'obertura i a l'avaluació de les proposicions presentades, d'acord amb els criteris d'adjudicació establerts al Plec de Clàusules Administratives Particulars. Podran presentar oferta totes les empreses que acreditin el compliment dels requisits de capacitat, habilitació i solvència exigits en el plec.

5. DURADA

La durada inicial del contracte és de 5 anys, atenent la naturalesa i les característiques dels serveis objecte del contracte, així com les necessitats d'organització, implantació i continuïtat del servei.

D'acord amb l'article 29.6 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, la durada dels contractes de serveis s'ha de fixar tenint en compte la naturalesa de les prestacions, les seves característiques i, si escau, el termini necessari per a l'amortització de les inversions vinculades a l'execució del contracte.

En aquest cas, les particularitats del servei i els recursos necessaris per a la seva adequada prestació justifiquen establir una durada màxima de 15 anys, articulada mitjançant una durada inicial de 5 anys, prorrogable per períodes successius de 5 anys fins a assolir aquest termini màxim.

6. ACREDITACIÓ SOLVÈNCIA ECONÒMICA I TÈCNICA

6.1. Solvència econòmica i financera:

6.1.1. Volum anual de negocis dels tres darrers exercicis conclosos:

Requisit mínim (Mitjans): El volum anual de negocis del licitador, referit al millor dels tres últims exercicis disponibles, haurà de ser per un import igual o superior al 5% del Valor Estimat del Contracte (VEC).

Forma d'acreditació documental: Sense perjudici de la declaració responsable continguda en el DEUC (o document equivalent), el licitador proposat com a adjudicatari haurà d'acreditar el requisit mitjançant (article 87.1.a) de la LCSP):

a. Comptes anuals aprovats i dipositats al Registre Mercantil si l'empresari està obligat a la seva inscripció o, en cas contrari, els dipositats en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit.

b. Els empresaris individuals no inscrits al Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.
c. En cas que per raó de la forma jurídica de l'empresa no hi hagi obligació legal de legalitzar o dipositar els llibres o comptes en un registre públic, la solvència s'acreditarà mitjançant una declaració responsable en la qual s'indiqui el volum de negoci global de l'empresa en cadascun dels tres darrers exercicis disponibles, acompanyada dels models de declaració tributària corresponents.

Empreses de nova creació. Atès que no poden acreditar el volum de negocis dels exercicis exigits, acreditaran la seva solvència econòmica i financera per qualsevol dels següents mitjans:

a) Volum de negocis del període d'activitat, referit al període transcorregut des de la seva constitució o inici d'activitats, sempre que sigui proporcional al mínim exigit del 5% i es justifiqui mitjançant declaració responsable del representant legal, acompanyada de la documentació comptable disponible.

b) Assegurança de responsabilitat civil / indemnització per riscos professionals que sigui proporcional al mínim exigit del 5% .

c) Patrimoni net, o ràtio entre actius i passius, igual o superior 15.000,00 euros a la data de tancament de l'últim exercici o del balanç de situació disponible, degudament acreditat (art. 87.1.c LCSP).

d) Informe d'una entitat financera o aval/carta de suport financer que acrediti la capacitat de finançament de la inversió inicial i de les necessitats de tresoreria dels cinc (5) primers mesos d'explotació.

e) Qualsevol altra documentació considerada apropiada per l'òrgan de contractació quan, per una raó vàlida, el licitador no pugui aportar les referències sol·licitades (art. 87.3 LCSP), com el pla de negoci i de viabilitat de l'explotació i les aportacions de capital dels socis.

Justificació del requisit: El requisit de solvència econòmica es fixa d'acord amb el principi de proporcionalitat establert a l'article 87 de la LCSP. Atès que el VEC del contracte incorpora el volum de negoci estimat del concessionari —que no representa risc econòmic directe per al CTFC—, establir percentatges elevats sobre el VEC podria resultar desproporcionat i limitar la concurrència. Per aquest motiu, la solvència econòmica es vincula a un percentatge moderat del VEC (5%), suficient per garantir la capacitat mínima necessària per a la correcta explotació del servei, sense restringir injustificadament la participació d'empreses del sector

Assegurança d'indemnització per riscos professionals

Requisit mínim: Conforme a l'article 87.1 b) de la LCSP, el contractista haurà de subscriure amb una entitat asseguradora una pòlissa d'assegurança, a la qual consti com a beneficiari el CTFC, que cobreixi els riscos d'incendi, danys i altres contingències que puguin afectar les instal·lacions, equipaments i béns propietat del CTFC posats a disposició del servei, per un capital assegurat suficient d'acord amb el seu valor de reposició.

Així mateix, haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els danys personals, materials i perjudicis ocasionats a tercers com a conseqüència de l'activitat de restaurant, inclosa la responsabilitat derivada de l'elaboració, manipulació i subministrament d'aliments i begudes. Aquesta pòlissa haurà de tenir una cobertura mínima de 600.000 € per sinistre.

Forma d'acreditació:

Per a la seva acreditació caldrà adjuntar en l'oferta un compromís vinculant de subscripció, si resulta adjudicatari, de l'assegurança exigida, compromís que haurà de fer-se efectiu dins del termini de deu dies hàbils al que es refereix l'apartat 2 de l'article 150 de la LCSP.

6.2. Solvència tècnica i professional:

6.2.1. Experiència en serveis d'igual o similar naturalesa (art. 90.1.a LCSP)

D'acord amb l'article 90.1.a de la LCSP, els licitadors hauran d'acreditar la seva solvència tècnica mitjançant la presentació d'una relació dels principals serveis d'igual o similar naturalesa als que constitueixen l'objecte del contracte, executats en els tres últims anys, amb un import mínim de 10.000 euros.

La relació haurà d'incloure, com a mínim: import, dates d'execució, destinataris (públics o privats) i una descripció de les prestacions realitzades. Quan sigui requerit, els serveis s'acreditaran mitjançant certificats públics o privats, o, si escau, declaració del licitador amb documents justificatius.

La determinació de la igual o similar naturalesa es farà d'acord amb els codis CPV del contracte, sense perjudici de poder utilitzar altres classificacions (UNSPSC, CPC, CNAE) sempre que garanteixin la competència efectiva.

Empreses de nova creació. D'acord amb l'article 90.4 LCSP, no se'ls exigirà la relació de serveis anteriors i acreditaran la seva solvència tècnica per un o diversos dels següents mitjans:

a) Equip tècnic i personal responsable: relació de les persones que s'adscriuran a l'execució (responsable del servei, cap/a de cuina i responsable de qualitat i seguretat alimentària), amb la seva titulació, formació (carnet de manipulador d'aliments,

formació en APPCC i al·lergògens) i experiència professional, que serà d'almenys dos (2) anys en llocs equivalents (art. 90.1.b i e).

b) Mesures de control de qualitat i seguretat alimentària: descripció del sistema d'autocontrol APPCC, pla de traçabilitat, gestió d'al·lergògens, higiene, neteja i desinfecció, i política de proveïdors (art. 90.1.c).

c) Mesures de gestió mediambiental: pla de gestió de residus, reducció del desaprofitament alimentari i mesures d'eficiència energètica (art. 90.1.f).

d) Plantilla i planter directiu: declaració de la plantilla mitjana prevista, amb indicació del nombre de persones, categories i tipus de contracte, i del personal directiu (art. 90.1.g).

e) Titulacions acadèmiques i professionals de l'empresari i del personal directiu i responsable de l'execució (art. 90.1.e).

6.3. Personal tècnic o unitats tècniques disponibles (art. 90.1.b LCSP i art. 67.7.b.3 RGLCAP)

D'acord amb l'article 90.1.b de la LCSP i l'article 67.7.b.3 del RGLCAP, la solvència tècnica també es podrà acreditar mitjançant la indicació del personal tècnic o de les unitats tècniques de què disposa el licitador per a l'execució del contracte, especialment el personal encarregat del control de qualitat, la supervisió del servei i la gestió operativa.

Aquest mitjà de solvència permet acreditar que el licitador disposa o pot disposar de recursos humans adequats per garantir la correcta execució del servei, sense que sigui exigible que el personal estigui contractat en el moment de la licitació.

6.4. Forma d'acreditació dels mitjans de solvència

Els licitadors podran acreditar els mitjans de solvència descrits als apartats anteriors mitjançant la presentació de:

- Currículums Vitae detallats del personal tècnic proposat.
- Informe de vida laboral.
- Certificats de serveis prestats emesos per tercers (administracions, empreses o entitats).
- Qualsevol altre document acreditatiu no confeccionat pel licitador que permeti verificar la realitat i adequació de l'experiència i capacitat tècnica.

No s'admetran autodeclaracions com a únic mitjà d'acreditació, d'acord amb el principi de verificabilitat establert a l'article 90 de la LCSP.

6.5. Compromís d'adscripció de mitjans (art. 76 LCSP)

D'acord amb l'article 76 de la LCSP, i atesa la naturalesa del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'adscriure a l'execució del contracte, abans de l'inici de la prestació, el següent personal mínim:

- Un cuiner, amb una experiència mínima acreditada de 3 anys en el sector de la restauració.
- Un cambrer, amb una experiència mínima acreditada de 2 anys en el sector de la restauració.

Aquest compromís constitueix una obligació vinculant per a l'adjudicatari i té per finalitat garantir la disponibilitat de personal qualificat i suficient per a la correcta prestació del servei, sense que es pugui considerar un requisit de solvència tècnica en fase de licitació.

Forma d'acreditació del compromís

- Presentació de la documentació justificativa (CV, vida laboral, certificats d'experiència o documents equivalents) que acrediti el compliment efectiu del compromís.

6.6. Justificació jurídica del requisit

Els requisits de solvència tècnica i professional s'estableixen d'acord amb els articles 90 i 76 de la LCSP, amb l'objectiu de garantir que els licitadors disposen de la capacitat tècnica necessària per a la correcta execució del contracte, sense restringir injustificadament la concurrència.

La separació entre mitjans de solvència (experiència prèvia i personal tècnic disponible) i compromís d'adscripció de mitjans assegura el compliment del principi de proporcionalitat i evita exigir plantilla prèvia com a requisit de solvència, en coherència amb la doctrina de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa.

7. CRITERIS DE VALORACIÓ

En compliment del que estableixen els articles 116.4c i 145 de la LCSP, s'ha escollit una pluralitat de criteris d'adjudicació, d'acord amb el resum i el desglossament següents:

7.1. Resum General de Puntuació

Bloc / Criteris d'adjudicació	Punt.	Tipus d'avaluació
BLOC 1: Criteris avaluables mitjançant fórmules (Preus)	**50**	Automàtic (Fórmules)

BLOC 2: Criteris avaluables mitjançant un judici de valor	**20**	Qualitatiu (Llindar mínim de 7 punts sobre 10 a la memòria)
	30	Qualitatiu
TOTAL PUNTUACIÓ LICITACIÓ	**100**	**Suma global (Bloc 1 + Bloc 2)**

7.2. Taula Desglossada de Valoració per Conceptes

BLOC 1: CRITERIS AVALUABLES MITJANÇANT FÓRMULES AUTOMÀTIQUES (PREUS)				
Concepte	**Definició / Requisits**	**Preu màx.**	**Punt. màx.**	**Criteri de Valoració**
1. Menú complet	Primer plat, segon plat, postres, pa i beguda.	17,00 €	**13**	Proporcional a l'oferta més baixa.
2. Mig menú / amanida / plat combinat ***	Un plat / amanida / plat combinat, més postres, pa i beguda.	12,00 €	**10**	Proporcional a l'oferta més baixa.
3. Entrepà petit fred*	Entrepà petit fred (embotits, pernil, formatge, etc.), amb una llargada mínima de 12 cm.	2,00 €	**3**	Proporcional a l'oferta més baixa.
4. Entrepà petit calent*	Entrepà petit calent (truita, bacó, etc.), amb una llargada mínima de 12 cm.	3,00 €	**3**	Proporcional a l'oferta més baixa.
5. Entrepà gran fred*	Entrepà gran fred (embotits, pernil, formatge, etc.), amb una llargada mínima de 20 cm.	3,00 €	**3**	Proporcional a l'oferta més baixa.
6. Entrepà gran calent*	Entrepà gran calent (truita, bacó, etc.), amb una llargada mínima de 20 cm.	4,00 €	**3**	Proporcional a l'oferta més baixa.
7. Pasta	Peça de pastisseria / brioxeria (croissant, dònut, etc.).	1,50 €	**3**	Proporcional a l'oferta més baixa.
8. Cafè amb llet**	Cafè amb llet.	1,50 €	**3**	Proporcional a l'oferta més baixa.

9. Tallat**	Tallat.	1,30 €	**3**	Proporcional a l'oferta més baixa.
10. Cafè	Cafè sol / curt / llarg.	1,20 €	**3**	Proporcional a l'oferta més baixa.
11. Suc	Suc de fruites (taronja, préssec, etc.).	1,50 €	**3**	Proporcional a l'oferta més baixa.
SUBTOTAL BLOC 1	**Puntuació econòmica automàtica**	**—**	**50**	**Suma dels criteris d'avaluació automàtica**

** Respecte a la mida de l'entrepà, es prendrà com a referència un pa de tipus baguette.*

*** L'opció amb llet inclourà, a sol·licitud de l'usuari, la possibilitat d'escollir entre llet d'origen animal o alternatives de begudes vegetals.*

**** El preu dels plats combinats i amanides (en cas d'oferir-ne) ha de ser com a màxim el mateix ofert pel mig menú.*

Pel que fa als punts 3, 4, 5, 6 i 7 (entrepans i pastisseria i brioixeria) l'adjudicatari podrà afegir fins a 0,5 € per producte, al preu que haurà ofert, només a les opcions sense gluten.

BLOC 2: CRITERIS AVALUABLES MITJANÇANT UN JUDICI DE VALOR (QUALITATIUS)

Concepte	Definició / Requisits	Punt. màx.	Criteri de Valoració
11.A. Memòria i entrevista	Presentació i valoració de la memòria del servei i, si escau, entrevista per aclariments.	**10**	Valoració de la memòria i, si escau, entrevista. (Llindar mínim: 7 punts. Si no s'assoleixen l'oferta queda exclosa).
11.B. Prova pràctica / tast	Preparació de 4 plats (2 primers i 2 segons d'entre els previstos en el menú del personal del CTFC exposat a la memòria).	**10**	Valoració de la presentació, qualitat dels ingredients i degustació i neteja final de l'espai.
12. Millora amb oferta de plats combinats	Varietat, composició, llista i qualitat de la proposta de plats combinats (mínim 5 opcions o varietats diferents).	**10**	Valoració de la varietat, qualitat i equilibri nutricional.

13. Millora amb oferta d'amanides completes	Varietat, composició i qualitat de la proposta d'amanides completes (mínim 5 opcions o varietats diferents).	**10**	Valoració de la varietat i qualitat dels ingredients.
14. Millora amb promocions pel personal del CTFC	Proposta de promocions i millores (per exemple: cafè gratuït al menú, un esmorzar gratuït cada 10 esmorzars consumits, etc.).	**10**	Valoració de l'impacte i avantatge de les millores.
SUBTOTAL BLOC 2	**Puntuació de judici de valor**	**50**	**Suma dels criteris d'avaluació qualitativa**
TOTAL PUNTUACIÓ	**Suma global de tots els criteris (Bloc 1 + Bloc 2)**	**100**	**Puntuació màxima total de la licitació**

Les puntuacions anteriors abasten un ventall des de 0 fins al nombre de punts indicats a la columna Puntuació Màxima.

7.3. Condició obligatòria d'oferiment

- **Menú diari complet:** L'oferta del menú diari complet és d'oferiment obligatori per part de tots els licitadors. Aquest menú haurà d'incloure com a mínim:
  - Primer plat (a escollir entre vàries opcions).
  - Segon plat (a escollir entre vàries opcions).
  - Pa.
  - Postres (a escollir entre vàries opcions) o cafè.
  - Beguda
- **Mig menú:** L'oferta del mig menú és d'oferiment obligatori per part de tots els licitadors. Aquest haurà d'incloure com a mínim:
  - 1 plat (a escollir lliurement entre els primers o els segons plats del menú diari).
  - Pa.
  - Postres (a escollir entre vàries opcions) o cafè.
  - Beguda.
- **Plats combinats i amanides:** En el cas que el licitador opti per oferir serveis de plats combinats i amanides, aquests hauran d'incloure igualment com a mínim pa, postres (a escollir entre vàries opcions) o cafè i beguda.
- Pel que fa a la **beguda**, el requisit mínim és aigua freda o natural.

7.4. Càlcul i Fórmula de la Puntuació Econòmica (Bloc 1)

L'oferta que proposi la millora més gran respecte al preu màxim establert en cada categoria obtindrà la puntuació màxima indicada a la taula. La resta d'ofertes seran puntuades proporcionalment segons la millora que ofereixin respecte al preu màxim establert en el plec de prescripcions tècniques. L'oferta que iguali el preu màxim establert en el plec de prescripcions tècniques obtindrà zero (0) punts.

Fórmula de Puntuació (Bloc 1):

Per calcular la puntuació proporcional de cada oferta, s'utilitzarà la fórmula següent en cada producte d'acord al quadre anterior:

$$Puntuació = Puntuació\ màxima \times \left(\frac{Preu\ màxim - Preu\ ofertat}{Preu\ màxim - Preu\ mínim\ ofertat}\right)$$

Aquest sistema de puntuació garanteix una valoració justa, objectiva i proporcional de les millores ofertes dels licitadors en els preus màxims dels menús pel personal del CTFC, assegurant la competència efectiva i transparent entre els participants.

7.5. Càlcul i Metodologia d'Avaluació dels Criteris Qualitatius (Bloc 2)

Els criteris de valoració corresponents al Bloc 2 (criteris qualitatius) seran avaluats per la mesa de contractació mitjançant un judici de valor motivat. Per a cadascun dels conceptes es ponderarà la qualitat, la coherència, la viabilitat i el valor afegit de les propostes presentades en el Sobre B. A aquests efectes, la mesa de contractació podrà comptar amb el suport i l'assessorament tècnic d'experts externs per a la valoració corresponent

Barems d'Avaluació del Judici de Valor:

- Excel·lent (81-100 % de la puntuació): Proposta sobresortint, molt detallada, que supera els requisits mínims i ofereix un alt valor afegit.
- Bona / Satisfactòria (51-80 % de la puntuació): Proposta completa, ben estructurada i que compleix plenament amb les necessitats del servei.
- Acceptable / Suficient (31-50 % de la puntuació): Proposta bàsica que compleix el mínim requerit sense aportar millores o elements destacables.
- Deficient / Incompleta (11-30 % de la puntuació): Proposta poc desenvolupada, amb omissions o de baixa qualitat justificativa.

- Molt deficient / No valorable (0-10 % de la puntuació): No es presenta informació o la proposta és totalment inadequada/inviable.

Fórmula d'Avaluació i Aplicació del Llindar Mínim (Bloc 2):

1. La puntuació total del Bloc 2 serà la suma de les puntuacions assignades a cadascun dels conceptes 11.A, 11.B, 12, 13 i 14:

   $$Puntuació\ Bloc\ 2\ = Puntuacions\ 11.A + 11.B + 12 + 13 + 14\ \textit{de la taula de judici de valors}$$

2. **Prohibició d'incloure informació econòmica en la Memòria (Sobre B**): La memòria tècnica i qualsevol documentació inclosa en el Sobre B no podrà contenir cap import econòmic corresponent a l'oferta de preus ni dada de la qual es pugui deduir directament o indirectament l'oferta econòmica (Bloc 1). Incomplir aquesta prohibició suposarà la vulneració del caràcter secret de les ofertes i comportarà l'exclusió automàtica i immediata de la licitació.

3. A efectes de la valoració de la memòria, la mesa de contractació podrà convocar el licitador a una entrevista d'assistència obligatòria amb la finalitat d'aclarir, explicar o ampliar els conceptes inclosos en la seva proposta.

4. Llindar mínim d'avaluació (Art. 146.3 LCSP): D'acord amb el plec, s'estableix un llindar mínim d'avaluació de set (7) punts sobre deu (10) (en la valoració del concepte 11.A (Memòria i entrevista). Les ofertes que no assoleixin aquesta puntuació mínima de 7 punts quedaran automàticament excloses de la licitació, no es procedirà a l'obertura del seu Sobre C (Bloc 1) i no passaran a la fase final d'adjudicació.

8. SUBCONTRACTACIÓ

No s'accepta atesa la necessitat de control directe del servei de restauració i la seva naturalesa.

9. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La persona designada per seguir la prestació del servei, serà el gerent del CTFC, o persona en qui delegui. Al responsable li correspondrà la comprovació, vigilància de la correcta execució del servei, i exercirà les potestats de direcció i inspecció mitjançant les verificacions corresponents.

10. GARANTIA

En virtut de l'article 107.4 de la LCSP, i per a garantir la correcta execució del contracte, procedeix demanar garantia definitiva d'acord amb el procediment d'adjudicació. Així, l'adjudicatari haurà de constituir una garantia definitiva de 810 € corresponent al 5% de l'import dels pagaments compromesos pel CTFC durant la vigència inicial (16.200 €) i una garantia complementària de 810 € més corresponents al 5% de l'import dels pagaments compromesos pel CTFC durant la vigència inicial (16.200 €).

D'acord amb el que preveu l'article 108.2 de la LCSP, la garantia definitiva es podrà prestar en qualsevol de les formes admeses en dret o bé constituir-se mitjançant retenció sobre els pagaments mensuals que el CTFC hagi d'abonar al contractista. Aquesta retenció s'aplicarà de manera proporcional en cadascuna de les factures mensuals/trimestrals fins a assolir l'import total de la garantia definitiva.

No s'estableix un termini de garantia atesa la naturalesa de la prestació del servei i del seu pagament, atès que, conforme a l'article 311.6 de la LCSP, els contractes de serveis de mera activitat o de mitjans s'extingiran pel seu compliment, sense perjudici de la prerrogativa de l'Administració de depurar la responsabilitat del contractista per qualsevol eventual incompliment detectat amb posterioritat.

11. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

El contractista restarà obligat al compliment de les disposicions en matèria laboral, de seguretat social, de seguretat i salut en el treball, d'integració social de les persones amb discapacitat, d'igualtat efectiva de dones i homes, fiscal, de protecció de dades personals i en matèria mediambiental.

De manera preceptiva, s'estableix com a condició especial d'execució de caràcter social del present contracte a l'empara de l'article 202 LCSP el garantir la paritat salarial entre les dones, els homes i les altres persones treballadores, amb independència de la seva identitat de gènere, orientació sexual o expressió de gènere.

El contractista quedarà vinculat per l'oferta que hagi presentat, el compliment de la qual, en tots els seus termes, tindrà el caràcter d'obligació essencial del contracte.

12. OBLIGACIONS DEL CONCESSIONARI

<u>Drets i obligacions de l'adjudicatari</u>

A més de les obligacions generals derivades del règim jurídic del present contracte, són drets o obligacions específics del contractista els següents:

1. Drets del concessionari

a) Ser respectat per terceres persones en la seva condició de contractista, per acabar amb qualsevol pertorbació del desenvolupament normal del servei.

b) Percebre el preu per les consumicions de begudes, aperitius o menjars del restaurant.

c) Proposar al CTFC, totes les modificacions que consideri indispensables per millorar la prestació del servei i que no estiguin previstes inicialment.

2. Obligacions del concessionari

El concessionari assumeix, a més a més, les següents obligacions:

a) Destinar les dependències, objecte del contracte, a l'ús específic del servei de restaurant, sense aplicar-les a altres usos, ni cedir-les, ni alienar-les o gravar-les.

b) Complir l'horari establert.

c) Els tríptics i cartes indicant els preus dels àpats i begudes hauran d'estar en redactats almenys en català, així com també el cartell indicant l'horari i la resta de cartells informatius.

d) Complir amb les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social, prevenció de riscos laborals, contaminació acústica, fiscal i sanitària.

e) No vendre tabac ni a la barra del restaurant ni a través de cap tipus de màquina expenedora, així com respectar la normativa vigent en matèria de substàncies que poden generar dependència.

f) No es podrà instal·lar cap mena de màquina escurabutxaques ni màquines recreatives.

g) Conservar les instal·lacions, el mobiliari i els estris en perfecte estat, essent al seu càrrec l'execució de les obres de conservació i manteniment necessàries i els treballs de neteja de les instal·lacions.

h) L'adjudicatari realitzarà la neteja diària de totes les dependències que integren el local bar restaurant, objecte de la concessió, mantenint-lo en perfectes condicions higièniques i d'aspecte. Es tindrà especial atenció en la neteja diària de la cuina, els serveis, els espais de menjador i el porxo exterior.

i) Seran a càrrec del contractista les despeses, tant ordinàries com extraordinàries, de caràcter tributari (impostos, contribucions, taxes de qualsevol tipus i càrregues oficials).

j) El contractista haurà de subscriure amb una entitat asseguradora una pòlissa d'assegurança, a la qual consti com a beneficiari el CTFC, que cobreixi els riscos d'incendi, danys i altres contingències que puguin afectar les instal·lacions, equipaments i béns propietat del CTFC posats a disposició del servei, per un capital assegurat suficient d'acord amb el seu valor de reposició.

Així mateix, haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els danys personals, materials i perjudicis ocasionats a tercers com a conseqüència de l'activitat de restaurant, inclosa la responsabilitat derivada de l'elaboració, manipulació i subministrament d'aliments i begudes. Aquesta pòlissa haurà de tenir una cobertura mínima de 600.000 € per sinistre.

k) Reparar els danys i indemnitzar els perjudicis que es puguin causar al CTFC o a terceres persones derivats de la prestació del servei.

l) L'empresa concessionària és responsable de proveir el personal necessari per garantir un servei de qualitat i eficient als usuaris del restaurant, en conformitat amb les condicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques i en el Conveni col·lectiu de treball interprovincial del sector de la indústria, hostaleria i turisme de Catalunya vigent.

m) El contractista i els seus empleats tractaran al públic amb correcció i vestiran adequadament durant la prestació del servei.

n) Totes les persones contractades per l'adjudicatari per a aquest servei han de demostrar bones pràctiques de manipulació d'aliments i complir amb la formació requerida en manipulació d'aliments segons la normativa vigent. L'incompliment d'aquest requisit es considerarà una causa de resolució del contracte.

o) Tot el personal encarregat de les prestacions depèn exclusivament de l'empresa concessionària en tots els aspectes, sense que hi hagi cap tipus de vincle de subordinació funcional o laboral entre aquesta i el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.

p) Abans de l'inici de l'execució del contracte, l'empresa concessionària té l'obligació de notificar al CTFC les persones específiques que realitzaran el servei, i de presentar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social. Durant la vigència del contracte, qualsevol substitució o modificació d'aquestes persones ha de ser comunicada prèviament al CTFC, acreditant que la seva situació laboral està en conformitat amb la llei.

q) En qualsevol moment, el CTFC pot exigir que l'empresa concessionària acrediti el compliment de les obligacions salarials i de la Seguretat Social del seu personal. La falta de compliment d'aquestes obligacions en temps pot constituir motiu de resolució contractual.

r) L'adjudicatari no podrà fer ús del "dret de reserva d'admissió" excepte en els supòsits d'alteració de l'ordre públic.

s) L'adjudicatari exposarà en lloc visible de l'establiment la relació de preus dels productes i serveis.

t) Està totalment prohibit organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes ni dins ni fora del recinte.

u) El concessionari haurà de fer constar en un lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques als menors d'edat.

v) A les hores en què estigui obert l'establiment i encara no hagi iniciat l'atenció al públic, l'adjudicatari tindrà cura que no accedeixin al restaurant persones que hi siguin alienes.

w) Prestar amb caràcter prioritari els serveis de càtering, coffee break i altres serveis de restauració que li siguin sol·licitats pel CTFC en el marc de les seves activitats institucionals, científiques o de representació, sempre que la seva capacitat operativa ho permeti. La concessionària haurà de garantir la qualitat, puntualitat i adequació d'aquests serveis, així com la seva coherència amb l'oferta gastronòmica del restaurant amb les condicions contractades.

x) L'adjudicatari assumirà totes les despeses generals, de manteniment, gestió i subministrament necessàries per, i vinculades a, l'explotació del servei. Excepte la calefacció que serà assumida pel CTFC.

y) Comunicar si estendran l'horari més enllà del mínim obligatori. En cas que no sigui així s'haurà de requerir autorització prèvia del CTFC per obertures puntuals.

z) Comunicar al CTFC la celebració d'activitats puntuals fora del servei de bar i restaurant (concerts, cursos, etc.) amb una antelació de 10 dies i disposar del vistiplau del CTFC per dur-los a terme.

Marc Carrera i Massana
Gerent
Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya