

Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de Cantina-Menjador del centre Institut Arquitecte Manuel Raspall

D'acord amb l'article 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, pel qual es transposen, a l'ordenament jurídic espanyol, les directives del Parlament Europeu i del Consell 201/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, justifico el següent:

a) Procediment de licitació (Marqueu un procediment)

Obert, d'acord amb els articles 131.2 i del 156 al 158 de la LCSP.

Obert simplificat, d'acord amb els articles 131.2 i 159 de la LCSP.

Simplificat abreujat, d'acord l'article 159.6 de la LCSP.

b) Classificació empresarial, si escau.

Grup: M (serveis Generals)

Subgrup: 6 (Hostaleria i serveis de menjar)

Categoria: A o 1

No s'exigeix classificació. No obstant, es podrà aportar la classificació empresarial que s'especifica en aquest apartat o l'equivalent, per substituir la documentació acreditativa de la solvència econòmica i financera i tècnica o professional.

c) Criteris de solvència tècnica o professional, i econòmica i financera.

Solvència econòmica i financera: Declaració sobre el volum anual de negocis en l'àmbit de l'objecte del contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles, en funció de la data de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes. El volum de negocis mínim anual ha de ser per un import igual o superior a l'import base de licitació (IVA exclòs).

Solvència tècnica o professional: Relació dels principals serveis o treballs efectuats de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim, els tres últims anys, en què se n'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat. Els serveis o treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació. En aquesta relació ha de constar, com a mínim, un servei o treball efectuat de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte i per un import igual o superior a l'import de licitació.

Si el contractista és de nova creació, entenent com a tal l'empresa que tingui una antiguitat inferior a 5 anys, la seva solvència tècnica s'ha d'acreditar pels mitjans següents:

Declaració en què s'indiqui la maquinària, material i equip tècnic de què es disposarà per a l'execució dels treballs o prestacions, a la qual cal adjuntar la documentació acreditativa pertinent quan la requereixi el centre.

- d) Criteris que s'han de tenir en consideració per adjudicar el contracte, així com les condicions especials de la seva execució.

<u>Criteris</u>	<u>Ponderació (%)</u>
1. La valoració dels quals requereix un judici de valor	25%
2. Oferta econòmica	20%
3. Altres criteris	55%

I.1. Criteris d'adjudicació, la valoració dels quals requereix un judici de valor (sobre A)

Metodologia de treball, fins a **25 punts**, desglossats d'acord amb els següents barems:

a)	Forma de realització dels treballs (qualitat)	20%
b)	Millores tècniques	5%

a. Forma de realització dels treballs: fins a 20 punts, d'acord amb els següents barems:

Es valorarà el pla de subministrament, d'organització, disposició i logística (aprovisionament, emmagatzematge, elaboració, servei recollida, neteja dels espais, etc. També es valorarà una major qualitat del servei a realitzar, que siguin considerats d'interès per al Centre (qualitat dels productes, major nombre de productes de proximitat, de certificació ecològica, gramatges de les racions, no ús d'alumini, etc. Es tindrà en compte la no venda de llaminadures i la limitació en la venda d'snacks rics en hidrats de carboni: patates, *gantxitos*...

- 1.- Qualitat i tipus de productes: 10 punts
- 2.- Aprovisionament i emmagatzematge: 2 punts
- 3.- Ofertes i fidelització: 1 punt
- 4.- Neteja, recollida selectiva i sostenibilitat: 5 punts
- 5.- Pla de coordinació amb el centre: 1 punt
- 6.- Substitucions: 1 punt

b. Millores tècniques: fins a 5 punts

1. Servei de pícnic: 1 punt
2. Servei de bar fora de l'horari: 1 punt
3. Mitjans humans: 1 punt
4. Facilitat d'encàrrec i pagament: 2 punts

I.2. Criteris d'adjudicació mitjançant es valora l' Oferta econòmica fins a 20 punts

Blocs	Punts	Ponderació de cada bloc de productes
Bloc 1. Menú	7	0,7
Bloc 2. Entrepans	7	0,7

Bloc 3. Begudes	3	0,3
Bloc 4. Pastisseria i altres	3	0,3

Preu mitjà ponderat de l'oferta = (Mitjana preus Menú)*0,7 + (mitjana preus entrepans)*0,7 + (mitjana preus begudes)*0,3 + (Mitjana ponderada pastisseria i altres)*0,3

On la mitjana dels preus de cada bloc de productes és la suma dels seus productes dividit pel nombre de productes. Només es tindran en compte els preus dels productes obligatoris.

La fórmula que s'aplica per valorar el preu (IVA exclòs), és la següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta que es valora}} \times 20 \text{ punts}$$

I.3.

Críteris d'adjudicació mitjançant els valora Altres críteris fins a 55 punts

3.1. Varietat, en els primers plats, pel que fa als tipus de verdures i hortalisses de temporada, diferents de la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata per trimestre (fins a 8 punts)

<i>S'ofereixen 4 tipus de verdures/hortalisses de temporada per trimestre</i>	8 punts
<i>S'ofereixen 3 tipus de verdures/hortalisses de temporada per trimestre</i>	6 punts
<i>S'ofereixen 2 tipus de verdures/hortalisses de temporada per trimestre</i>	4 punts
<i>S'ofereix 1 tipus de verdura/hortalissa de temporada per trimestre</i>	2 punts
<i>No s'ofereix cap altre tipus de verdura/hortalissa de temporada per trimestre.</i>	0 punts

3.2. Varietat, en els segons plats, pel que fa als tipus de peix blau¹ per trimestre (fins a 8 punts)

<i>S'ofereixen 4 tipus de peix blau per trimestre</i>	8 punts
<i>S'ofereixen 3 tipus de peix blau per trimestre</i>	6 punts
<i>S'ofereixen 2 tipus de peix blau per trimestre</i>	4 punts
<i>S'ofereix 1 tipus de peix blau per trimestre</i>	2 punts
<i>No s'ofereix cap tipus de peix blau per trimestre.</i>	0 punts

3.3. Varietat, en els segons plats, pel que fa als tipus de carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc per trimestre (fins a 8 punts)

<i>S'ofereixen 4 tipus de carn fresca per trimestre</i>	8 punts
<i>S'ofereixen 3 tipus de carn fresca per trimestre</i>	6 punts
<i>S'ofereixen 2 tipus de carn fresca per trimestre</i>	4 punts
<i>S'ofereix 1 tipus de carn fresca per trimestre</i>	2 punts
<i>No s'ofereix cap altre tipus de carn fresca per trimestre.</i>	0 punts

3.4. Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de fruita fresca de temporada, diferent de la poma,

1 Les varietats a l'hora de coure, elaborar i presentar el peix blau **no es consideren** tipus diferents de peix blau.

la pera, la taronja i el plàtan per trimestre (fins a 8 punts)

<i>S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre</i>	<i>8 punts</i>
<i>S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre</i>	<i>6 punts</i>
<i>S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre</i>	<i>4 punts</i>
<i>S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre</i>	<i>2 punts</i>
<i>No s'ofereix cap altre tipus de fruita fresca de temporada per trimestre.</i>	<i>0 punts</i>

3.5. Presència de productes congelats al mes² en l'elaboració dels menús (fins a 6 punts)

<i>0 productes congelats al mes</i>	<i>6 punts</i>
<i>1 producte congelat al mes</i>	<i>4 punts</i>
<i>2 productes congelats al mes</i>	<i>2 punts</i>
<i>3 productes congelats al mes</i>	<i>0 punts</i>

3.6. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia³ (fins a 17 punts)

- *Per cada aliment o complement: 1 punts*

e) Valor estimat del contracte. (Cal indicar tots els conceptes que l'integren, en què sempre s'inclouen els costos laborals, si n'hi ha.)

Pressupost base de licitació 1 de setembre 2024 a 31 d'agost de 2025

Import total: 42.700,25 € IVA exclòs
46.024,75 € IVA inclòs

Estimat del Contracte (VEC): 85.400.5 €, IVA exclòs.

El valor estimat del contracte es basa en la facturació actual del servei, els preus unitaris màxims i els preus de mercat i té en compte la durada del contracte de 1a pròrroga (1 de setembre de 2025 a 31 d'agost de 2026): 42.700,25 euros, IVA exclòs d'acord amb l'horari establert al calendari del Departament d'Educació.

f) Necessitat del centre que es vol satisfer mitjançant la contractació de les prestacions corresponents, i la relació amb l'objecte del contracte. (La necessitat ha de ser clara, directa i proporcional.)

² S'entén per **producte fresc** la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi alimentari espanyol.

³ **Elaboració pròpia.** S'entendrà aquells complements o plats que formaran part del menú que són d'elaboració pròpia: postres, canelons, croquetes...

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de cantina – menjador de l'Institut Arquitec Manuel Raspall, per tal que l'alumnat, el professorat i PAS puguin adquirir productes de menjar i beure.

El servei de menjador escolar inclou: L'elaboració i el subministrament d'àpats als usuaris del centre; el monitoratge durant l'estona de l'àpat, la vigilància i aquelles activitats que formin part del servei de menjador.

- g) Declaració d'insuficiència de mitjans El centre no disposa de mitjans materials ni personals suficients ni adequats per cobrir les necessitats que cal satisfer, atès que requereixen la intervenció de tècnics especialistes en la matèria.
- h) Justificació de no dividir en lots l'objecte del contracte.

No es considera procedent dividir la licitació en diferents lots, vista la unitat funcional i atès que no existeixen prestacions diferenciades, utilització o aprofitament separat.

Cardedeu, a 19 d'abril de 2024

La secretària

Sílvia Genís Filbà