

Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de menjador de l'Escola Sant Martí

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
- Subgrup: 06
- Categoria: D o 4

No s'exigeix classificació. No obstant això, 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 la qual 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 (IVA exclòs)
- Si el contracte no està subjecte a regulació harmonitzada i es tracta d'empreses de nova creació (menys de 5 anys), en comptes de la relació dels principals serveis efectuats, caldrà presentar el següent:
 - - Indicació del personal tècnic o de les unitats tècniques, integrades o no en l'empresa, participants en el contracte, especialment els encarregats del control de qualitat.
 - - Declaració en què s'indiqui la maquinària, material i equip tècnic dels quals es disposarà per executar dels treballs o prestacions, a la qual cal adjuntar la documentació acreditativa pertinent quan la demanin el centre.
 - - Indicació de les mesures de gestió mediambiental que l'empresari podrà aplicar a l'executar el contracte.

- Indicació de la part del contracte que l'empresari té previst subcontractar.

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

Criteris Ponderació (%) sobre 100 punts

a) Proposta tècnica (judici de valor)	30 %
b) Proposta econòmica (aplicació de fórmules)	20 %
c) Altres criteris automàtics	50 %

a) Proposta tècnica (judici de valor): 30 punts

1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit organitzatiu. Fins a **10 punts**. Es valorarà d'acord amb els següents barems:

- Capacitat de gestió, d'innovació i de reacció de l'empresa davant una incidència, fins a **3 punts**. Per justificar aquest apartat caldrà: *Presentar protocol d'accions de resposta a diferents incidències que poden ocórrer al menjador escolar.*
- Coordinació general del personal, línia de comandament i nivells d'assumpció de responsabilitat, fins a **1 punt**. Per justificar aquest apartat caldrà: Presentar l'organigrama de coordinació que afecti al centre.
- Millores de les ràtios de personal monitor sobre els mínims previstos en el grup I3. **4 punts** per reduir la ràtio d'EI a 12 alumnes per monitor.
- Coordinació amb la direcció del centre, amb el Consell Escolar i amb l'AFA, fins a **2 punts**. Per justificar aquest apartat caldrà: Presentar una planificació de trobades. Presentar propostes de continguts a tractar a les coordinacions.

2). Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic. Fins a **20 punts**. Es valorarà:

- Projecte educatiu i de lleure. Qualitat del projecte pedagògic adequats a cada franja d'edat, fins a **6 punts**:
 - Adequació de les activitats educatives proposades a les diferents edats. Fins a 2 punts
 - Estratègies per al benestar emocional de l'alumnat i resolució de conflictes. Fins a 4 punts
- Qualitat dels programes de formació del personal professional en el lleure i serveis durant el contracte, fins a **3 punts**.
 - Planificació de les activitats de formació de lleure. Fins a 2 punts.
 - Planificació de les activitats de formació relacionades amb la cuina. Fins a 1 punt
- Millores de la prestació, fins a **8 punts**, desglossat de la manera següent:

- Actuacions de suport per a alumnat amb discapacitat o amb altres necessitats específiques. Fins a 4 punts.
- Mesures de sostenibilitat. Fins a 1 punt
- Mesures de reciclatge. Fins a 2 punts
- Mesures de gestió de residus. Fins a 1 punt
- Proposta de comunicació i informació a les famílies, fins a **3 punts**.
 - Model d'informe , fins 2 punts
 - Temporalització fins a 1 punt

b) Proposta econòmica : 20 punts

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

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta a valorar}} \quad \mathbf{20 \text{ punts}}$$

c) Altres criteris automàtics : 50 punts

2.1. Varietat, en els primers plats, pel que fa al tipus de **verdura/hortalissa de temporada**, diferent de la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata/trimestre **(Fins a 4 punts)**.

S'ofereixen 4/3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 2/1 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	2 punts
No s'ofereix cap tipus de verdura/hortalissa de temporada diferent	0 punts

2.2. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de **peix blau¹/trimestre (Fins a 4 punts)**.

S'ofereixen 4/3 tipus de peix blau/trimestre	4 punts
S'ofereixen 2/1 tipus de peix blau/trimestre	2 punts
No s'ofereix cap tipus de peix blau/trimestre	0 punts

2.3. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de **carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc/trimestre (Fins a 4 punts)**

S'ofereixen 4/3 tipus de carn fresca/trimestre	4 punts
S'ofereixen 2/1 tipus de carn fresca/trimestre	2 punts
No s'ofereix cap tipus de carn fresca diferent	0 punts

2.4. Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de **fruita fresca de temporada, diferent de la poma, la pera, la taronja i el plàtan/trimestre (Fins a 4 punts)**.

¹ Les varietats en la cocció/elaboració/presentació del **peix blau** no seran considerades tipus de peix blau diferents.

S'ofereixen 4/3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 2/1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	2 punts
No s'ofereix cap tipus de fruita fresca de temporada diferent	0 punts

2.5. Reducció de productes congelats al mes² en l'elaboració dels menús (Fins a 4 punts).

0 productes congelats	4 punts
1/2 producte congelats	2 punts
3 productes congelats	0 punts

2.6. Incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada³ diferents en l'elaboració diària dels menús (Fins a 4 punts)

Productes de producció integrada i/o ecològic \geq a 6 dies/mes	4 punts
Productes de producció integrada i/o ecològic \geq a 3 dies/mes	2 punts
Productes de producció integrada i/o ecològic \geq a 1 dia/mes	1 punt
Cap producte de producció integrada o ecològic	0 punts

2.7. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia⁴ (Fins a 3 punts)

- Per cada aliment o complement: 1 punt

2.8. Oferta de menú ovi lactovegetarià 3 punts

3. Àmbit monitoratge (fins 6 punts)

3.1 Existència d'almenys un 70% de monitors/res que tinguin algun dels diplomes d'educació en el lleure atorgats per la Generalitat de Catalunya (Diploma de monitor/a o Diploma de director/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil) 3 punts

3.2 Existència d'hores pagades al monitoratge per a rebre formació relacionada amb el Projecte de Convivència del centre o d'educació emocional, durant el curs escolar. 3 punts

- 0,5 punts per cada formació de 10h/ al curs /monitor
- 0,25 punts per cada formació de 5h/ al curs/monitor

² S'entendrà **producte fresc** d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol.

³ Es defineix **producte ecològic**, com tot aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91, o estàndard equivalent. Es defineix **aliment de producció integrada**, aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguren a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals aollits al sistema, d'acord amb el Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada, o estàndard equivalent (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002).

⁴ **Elaboració pròpia.** S'entendrà aquells complements o plats que formaran part del menú que són d'elaboració pròpia: postres, canelons, croquetes...

4. Milliores en l'equipament de cuina (mobiliari, estris de cuina i electrodomèstics) Fins a 10 punts:

Import destinat a reposició d'inversions en equipaments:

- Milliores per un valor d'entre 2.000 i 2.500 €, ambdós valors inclosos (2 punts)
- Milliores per un valor d'entre 2.501 i 5.000 €, ambdós valors inclosos (4 punts)
- Milliores per un valor d'entre 5.001 i 7.500 €, ambdós valors inclosos (6 punts)
- Milliores per un valor superior a 7.501 € (10 punts)

5. Àmbit promoció i projectes socials (Fins a 4 punts)

- Activitats de suport a la promoció del centre (xocolatades, esmorzars,..).(Fins 4 punts) 2 punts per cada 500 € d'inversió/any.

e) Valor estimat del contracte:

VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC) (1 + 3 pròrrogues)	673.810,46 € IVA exclòs
--	--------------------------------

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.)

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.)

La contractació té per objecte prestar el servei de menjador escolar del centre **Sant Martí** durant l'horari interlectiu del migdia, sempre que estigui dins del calendari escolar.

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, tenint en compte la unitat funcional i que no existeixen prestacions diferenciades, utilització o aprofitament separat

Arenys de Munt, 23 de maig del 2024