



Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de cantina i menjador del centre Institut Matadepera

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.

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 solvència econòmica i financera i tècnica o professional

- Grup M (serveis generals)
- Subgrup 6 (Hosteleria i serveis de menjar)
- Categoria: A

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 equivalent a l'import de licitació (IVA inclòs).

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, entre els que ha d'haver, com a mínim, un de pressupost equivalent a l'import al qual es licita i en la qual se n'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat; 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; si s'escau, aquests certificats els ha de comunicar directament a l'òrgan de contractació l'autoritat competent.

Per determinar que un treball o servei és de la mateixa o similar naturalesa que el que constitueix l'objecte del contracte, es tindran en compte els tres primers dígits dels codis respectius de la CPV.

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.
- Descripció de les instal·lacions tècniques, de les mesures utilitzades per l'empresari per garantir la qualitat i dels mitjans d'estudi i recerca de l'empresa.

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

1. Criteris d'adiudicació la valoració dels quals requereix un judici de valor (SOBRE B):
metodologia de treball: Fins a 20 punts, desglossats d'acord amb els següents barems:

1.1 Es valorarà el pla de subministrament, d'organització, disposició i logística (aprovisionament, emmagatzematge, servei recollida, neteja dels espais del bar-cantina, etc): fins a 3 punts (comú a servei de cantina i menjador)

- Sistema de certificat de gestió de seguretat alimentària, la qualitat, medi ambient i prevenció de riscos: Fins a 1 punt
- Incorporació de criteris mediambientals (en productes, envasos, recollida de residus, energia): Fins a 1 punt
- Planificació mensual dels menús: Fins a 1 punt.

1.2.1 REFERENT A CANTINA (11 punts)

- *Procedència dels productes de proximitat o km 0. Fins a 4 punts*
- *Varietat d'entrepans. Fins a 1 punt*
- *Varietat en pans. Fins a 1 punt*
- *Varietat en llet i begudes similars (soja, civada, etc.): Fins a 1 punt*
- *Varietat en fruita oferta diàriament. Fins a 2 punts*
- *Alimentació per a intolerants. Fins a 1 punt*
- *Altres elements proposats pel licitador. Fins a 1 punt*

1.2. Millores tècniques: fins a 6 punts (prestacions addicionals a les descrites en el plec de prescripcions tècniques per a la realització del servei de cantina).

- *Inversió en mobiliari o altre equipament: Fins a 5 punts*
- *Altres millores que el licitador pugui oferir: Fins a 1 punt*

2. Criteris d'adiudicació quantificables mitjançant la mera aplicació de fórmules (SOBRE C): Fins a 80 punts, desglossats d'acord amb els següents barems:

2.1 Oferta econòmica cantina fins a **10 punts**

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

Preu mitjà ponderat de l'oferta més econòmica de la Relació 1
_____ X 10



Preu mitjà ponderat de l'oferta que cal valorar de la Relació 1

On el preu mitjà ponderat es calcularà mitjançant la ponderació de la mitjana dels preus de cada bloc dels productes obligatoris. Les ponderacions seran les següents:

Blocs:

Bloc 1. Begudes.	30%
Bloc 2. Entrepans...	60%
Bloc 3. Altres.	10%

La fórmula per al càlcul del preu mitjà de l'oferta serà la següent.

$$\text{Preu mitjà ponderat l'oferta} = (\text{Mitjana preus Begudes}) * 0,3 + (\text{Mitjana preus Entrepans}) * 0,6 + (\text{Mitjana preus Altres}) * 0,1$$

On la mitjana dels preus de cada bloc de productes serà la suma dels preus dels seus productes dividit per número de productes. Només es tindran en compte els preus dels productes obligatoris.

2.2 Oferta econòmica menjador fins a 10 punts

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

PREU DE L'OFERTA MÉS ECONÒMICA

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{PREU DE L'OFERTA MÉS ECONÒMICA}}{\text{PREU DE L'OFERTA A VALORAR}} \times 10$$

2.3 Altres criteris automàtics.

Elements oferts pel licitador acreditatius d'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, etc.): fins a 60 punts.

a)	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)	
	Verdures que s'ofereixen	PUNTS
	S'ofereix 4 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	4
	S'ofereix 3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	3
	S'ofereix 2 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	2
	S'ofereix 1 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	1
	No s'ofereix cap tipus de verdura	0
Les varietats en la cocció/elaboració/presentació de les verdures/hortalisses/tubercles de temporada no seran considerades tipus de verdura/hortalissa/patates diferents.		



b)	<p>Variatat, en els <u>segons plats</u>, pel que fa al tipus de peix blau/trimestre (Fins a 4 punts)</p> <table border="1" data-bbox="316 344 815 515"> <thead> <tr> <th>N. TIPUS PEIX BLAU</th> <th>PUNTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>S'ofereix 4 tipus de peix blau/trimestre</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>S'ofereix 3 tipus de peix blau/trimestre</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>S'ofereix 2 tipus de peix blau/trimestre</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>S'ofereix 1 tipus de peix blau/trimestre</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>No s'ofereix cap tipus de peix blau</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Les varietats en la cocció/elaboració/presentació del peix blau no seran considerades tipus de peix blau diferents.</p>	N. TIPUS PEIX BLAU	PUNTS	S'ofereix 4 tipus de peix blau/trimestre	4	S'ofereix 3 tipus de peix blau/trimestre	3	S'ofereix 2 tipus de peix blau/trimestre	2	S'ofereix 1 tipus de peix blau/trimestre	1	No s'ofereix cap tipus de peix blau	0												
N. TIPUS PEIX BLAU	PUNTS																								
S'ofereix 4 tipus de peix blau/trimestre	4																								
S'ofereix 3 tipus de peix blau/trimestre	3																								
S'ofereix 2 tipus de peix blau/trimestre	2																								
S'ofereix 1 tipus de peix blau/trimestre	1																								
No s'ofereix cap tipus de peix blau	0																								
c)	<p>Variatat, en els <u>segons plats</u>, pel que fa al tipus de carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc/trimestre (Fins a 4 punts)</p> <table border="1" data-bbox="316 698 815 869"> <thead> <tr> <th></th> <th>PUNTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>No s'ofereix cap tipus de carn fresca</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Les diferents parts d'una carn en concret (per ex. cuixa, costella de xai, etc.) no són considerades tipus de carn fresca diferents. Tampoc ho són les varietats en la cocció/elaboració/presentació d'una mateixa carn.</p>		PUNTS	S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre	4	S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre	3	S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre	2	S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre	1	No s'ofereix cap tipus de carn fresca	0												
	PUNTS																								
S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre	4																								
S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre	3																								
S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre	2																								
S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre	1																								
No s'ofereix cap tipus de carn fresca	0																								
d)	<p>Variatat, en <u>les postres</u>, 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)</p> <table border="1" data-bbox="316 1046 948 1216"> <thead> <tr> <th></th> <th>PUNTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>No s'ofereix cap tipus de fruita fresca</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Les varietats en l'elaboració/presentació de la fruita fresca de temporada no seran considerades tipus de fruita fresca diferents.</p>		PUNTS	S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	4	S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	3	S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	2	S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	1	No s'ofereix cap tipus de fruita fresca	0												
	PUNTS																								
S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	4																								
S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	3																								
S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	2																								
S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	1																								
No s'ofereix cap tipus de fruita fresca	0																								
e)	<p>Reducció de productes congelats al mes en l'elaboració dels menús (Fins a 3 punts)</p> <table border="1" data-bbox="316 1350 815 1496"> <thead> <tr> <th></th> <th>PUNTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>No s'utilitzaran productes congelats</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>S'utilitzarà 1 producte congelat</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>S'utilitzarà 2 productes congelats</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>S'utilitzarà 3 productes congelats</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		PUNTS	No s'utilitzaran productes congelats	3	S'utilitzarà 1 producte congelat	2	S'utilitzarà 2 productes congelats	1	S'utilitzarà 3 productes congelats	0														
	PUNTS																								
No s'utilitzaran productes congelats	3																								
S'utilitzarà 1 producte congelat	2																								
S'utilitzarà 2 productes congelats	1																								
S'utilitzarà 3 productes congelats	0																								
f)	<p>Incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada diferents en l'elaboració dels menús (Fins a 15 punts)</p> <table border="1" data-bbox="316 1574 1214 1805"> <thead> <tr> <th></th> <th>Producció integrada</th> <th>Producció ecològica</th> <th>PUNTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7 o més productes al mes</td> <td></td> <td></td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>5 o 6 productes al mes</td> <td></td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>3 o 4 productes al mes</td> <td></td> <td></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>1 o 2 productes al mes</td> <td></td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Cap producte de producció integrada o ecològic</td> <td></td> <td></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita del temps", "llegums", etc. Cal concretar el producte, com per exemple "poma de producció integrada" o "lleties ecològiques". Per puntuar en aquest apartat caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents.</p> <p>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</p>		Producció integrada	Producció ecològica	PUNTS	7 o més productes al mes			15	5 o 6 productes al mes			10	3 o 4 productes al mes			5	1 o 2 productes al mes			1	Cap producte de producció integrada o ecològic			0
	Producció integrada	Producció ecològica	PUNTS																						
7 o més productes al mes			15																						
5 o 6 productes al mes			10																						
3 o 4 productes al mes			5																						
1 o 2 productes al mes			1																						
Cap producte de producció integrada o ecològic			0																						



	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 acollits al sistema, d'acord amb el Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002), o estàndard equivalent.										
g)	Utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes (Fins a 3 punts) <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th></th> <th>PUNTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq 6 dia al mes</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq 3 dia al mes</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq 1 dia al mes</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>No s'ofereix cap varietat de pa, pasta i/o arròs</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		PUNTS	S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq 6 dia al mes	3	S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq 3 dia al mes	2	S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq 1 dia al mes	1	No s'ofereix cap varietat de pa, pasta i/o arròs	0
	PUNTS										
S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq 6 dia al mes	3										
S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq 3 dia al mes	2										
S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq 1 dia al mes	1										
No s'ofereix cap varietat de pa, pasta i/o arròs	0										
h)	Productes de proximitat: (fins a 3 punts): 0,5 punts per cada proveïdor homologat que disposi de l'acreditació de la venda de proximitat de productes alimentaris d'acord amb el Decret 24/2013, de 8 de gener, del Departament de Presidència de la Generalitat de Catalunya. Per poder puntuar aquest apartat caldrà aportar els certificats d'acreditació de la venda de productes de proximitat dels proveïdors										
i)	Millores en l'equipament de la cuina (mobiliari, estris de cuina, i electrodomèstics) (Fins a 10 punts) <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tbody> <tr> <td>Millores per un valor d'entre 500 i 1.000 €</td> <td>2 punt</td> </tr> <tr> <td>Millores per un valor d'entre 1.001 i 1.500€</td> <td>4 punts</td> </tr> <tr> <td>Millores per un valor d'entre 1.501 i 2.000 €</td> <td>6 punts</td> </tr> <tr> <td>Millores per un valor d'entre 2.001 i 2.500 €</td> <td>8 punts</td> </tr> <tr> <td>Millores per un valor superior o igual a 2.501€</td> <td>10 punts</td> </tr> </tbody> </table>	Millores per un valor d'entre 500 i 1.000 €	2 punt	Millores per un valor d'entre 1.001 i 1.500€	4 punts	Millores per un valor d'entre 1.501 i 2.000 €	6 punts	Millores per un valor d'entre 2.001 i 2.500 €	8 punts	Millores per un valor superior o igual a 2.501€	10 punts
Millores per un valor d'entre 500 i 1.000 €	2 punt										
Millores per un valor d'entre 1.001 i 1.500€	4 punts										
Millores per un valor d'entre 1.501 i 2.000 €	6 punts										
Millores per un valor d'entre 2.001 i 2.500 €	8 punts										
Millores per un valor superior o igual a 2.501€	10 punts										
j)	Altres propostes de millora relacionades amb ampliació de la dotació de personal. Fins a 10 punts Ampliació hores del personal auxiliar de la cuina: 2,30 hores setmanal: 2 punt 3,30 hores setmanals: 3 punts Monitor de suport de sala: 1,30 hores diàries: 2 punt 2,30 hores diàries: 3 punts										

e) Valor estimat del contracte.

165.874,40 € IVA exclòs El valor estimat de contracte inclou: l'import total del contracte (IVA exclòs), i l'import d'una possible pròrroga (IVA exclòs)

f) Necessitat del centre que es vol satisfer mitjançant la contractació de les prestacions corresponents, i la relació amb l'objecte del contracte.

Servei de bar-cantina i menjador a la comunitat educativa durant l'horari 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, vista la unitat funcional i atès que no existeixen prestacions diferenciades, utilització o aprofitament separat

i) Finalitat del tractament de les dades personals que cal cedir.

Les dades a les quals té accés el centre únicament provenen del Consell Comarcal del Vallès Occidental, de l'Ajuntament de Matadepera i d'altres fundacions privades, les quals hauran demanat prèviament les autoritzacions corresponents de cessió de dades a tercers.

Matadepera a data de la signatura digital

El secretari
Miquel Molina Navarro