



## **INFORME JURÍDIC INICI LICITACIÓ**

### **LICITACIÓ DEL SERVEI DEL SUBMINISTRAMENT DE CÀTERING PEL CENTRE DE DIA**

#### **PRIMER. Qualificació del contracte.**

L'article 17 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, diu que "Són contractes de serveis aquells l'objecte dels quals són prestacions de fer consistents en el desenvolupament d'una activitat o dirigides a l'obtenció d'un resultat diferent d'una obra o subministrament, inclosos aquells en què l'adjudicatari s'obligui a executar el servei de manera successiva i per un preu unitari".

#### **SEGON. Objecte del contracte.**

L'objecte del contracte és el servei de subministrament de càtering pel Centre de Dia i pel personal de l'Ajuntament.

Com a conseqüència de l'entrada en vigor de la Directiva 2004/18/CE del Parlament Europeu i del Consell de 31 de març de 2004, resulta necessari ajustar la identificació dels contractes a la nomenclatura CPV. En particular, l'article 76 de la citada directiva obliga tots els governs dels estats membres, a identificar pel seu codi CPV, els contractes adjudicats, que han de ser objecte de comunicació a la Comissió Europea.

A fi d'ajustar el Registre Públic de Contractes a les obligacions establertes per l'esmentada directiva la transposició de la qual ha estat efectuada per la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transporten a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE y 2014/24/UE de 26 de febrer de 2014, per identificar l'objecte dels contractes adjudicats a partir de l'any 2009 es codificaran amb la taula CPV08 establerta en el Reglament (CE) núm. 213/2008 de la Comissió, de 28 de novembre de 2007.

Per tot l'exposat anteriorment, al present contracte li correspondrà el següent codi:

Nomenclatura CPV:

**Codi CPV: 55320000-9 "Servei de subministrament d'àpats"**

**TERCER. Dades econòmiques.**

**Pressupost de licitació**

Pressupost base de licitació (segons art. 100 LCSP): **51.909,00 euros IVA inclòs** que comprèn el subministrament del càtering durant els dos anys inicials de contracte del contracte. El preu consta de 47.190,00 euros de base més 4.719,90 corresponents al 10% d'IVA.

<b>DADES CÀLCUL PRESSUPOST LICITACIÓ</b>	<b>MENÚS USUARIS CENTRE DE DIA</b>
<b>PREU UNITARI (€/ IVA INCLÒS)*</b>	6,05
<b>MITJANA COMANDES MENSUALS</b>	780
<b>PRESSUPOST LICITACIÓ PER 1 ANY (€/IVA INCLÒS)*</b>	<b>51.909,00</b>

\*Iva aplicat del 10%

<b>DESGLOSSAMENT ANUALITATS</b>	<b>MENÚS USUARIS CENTRE DE DIA</b>
<b>2024 (€/IVA INCLÒS)</b>	18.876,00 euros IVA inclòs
<b>2025 (€/IVA INCLÒS)</b>	33.033,00 euros IVA inclòs

El pressupost comprèn l'elaboració, subministrament i el transport dels menús sol·licitats (Centre de Dia de Martorelles). De la mateixa manera el pressupost inclou totes les despeses que el contractista ha de realitzar per al compliment de les prestacions contractades (les despeses generals, les financeres, les de transports i de desplaçaments, les d'assegurances, el benefici industrial i les derivades de l'aplicació de les disposicions legals sobre seguretat i salut). Els preus estan calculats sobre 11 mesos anuals, donat que no hi ha haurà servei durant l'agost, tampoc hi haurà servei durant uns dies d'hivern però no s'ha descomptat perquè cada any pot caure en dates diferents.

Així mateix, juntament amb els menús sol·licitats, s'inclou, en el preu, un subministrament mensual de sis litres d'oli i tres litres de vinagre. A banda l'empresa donarà preu per a comandes d'oli, sal, vinagre, cafè i infusions. Els preus de l'oli, cafè i infusions poden variar durant l'execució del contracte però caldrà comunicar-ho a l'Ajuntament que podrà decidir entre continuar amb el subministrament o demanar preu a d'altres proveïdors.



Per als usuaris i usuàries del Centre de Dia els menús seran tant estàndards com adaptats (sent aquesta última tipologia de menús la més sol·licitada per a aquest col·lectiu i seguint les especificacions de l'equip tècnic).

Per a calcular el pressupost de licitació s'ha pres com a referència la mitjana de nombre de menús consumits mensualment durant l'últim any.

En base a aquesta mitjana s'han calculat uns 780 menús mensuals per als usuaris i usuàries del Centre de Dia, si més no la quantitat de menús consumits podria variar cada mes, per tant l'import final del pressupost de licitació és orientatiu i no vinculant i el preu real del contracte es determinarà en base als menús efectivament demanats i subministrats.

Els licitadors hauran d'igualar o disminuir en la seva oferta el pressupost de licitació indicant el preu unitari del menú.

El preu consagrat és indiscutible, no admetent-se cap prova d'insuficiència.

### **Valor estimat**

Valor estimat del contracte (segons art. 101 LCSP): **226.512,00 € IVA exclòs**, que comprèn el subministrament durant el primer any de durada inicial més tres de possible pròrroga i el 20% de possible modificació.

### **Aplicació pressupostària**

La despesa derivada d'aquesta contractació, IVA inclòs, es farà efectiva amb càrrec a les següents partides:

4000.2310.22612 del vigent pressupost i la que correspongui per al 2025.

### **QUART. Necessitat, idoneïtat i insuficiència de mitjans.**

#### Competència i necessitat:

És competència del municipi l'avaluació i informació de situacions de necessitat social i l'atenció immediata a persones d'edat avançada per aconseguir-ne el seguiment en les dietes i, alhora, que gaudeixin de la realització d'àpats de forma conjunta evitant així que hagin de preparar aquestes menjar a casa, d'acord amb el contingut de l'article 25.e de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local de Catalunya. En aquest sentit, el servei de menjador per a gent gran del Centre de Dia forma part de la cartera de Serveis Socials Bàsics de l'Ajuntament de Martorelles i es presta amb l'objectiu de garantir una alimentació equilibrada entre el col·lectiu usuari.



Tal i com es desenvolupa a les següents clàusules del present document, es distingeixen dos tipologies de menús (cadascuna d'elles amb les varietats suficients com per a garantir la qualitat nutricional i alhora oferir una alimentació variada) que són les següents:

-Menús estàndards: que hauran de complir els mínims qualitatius i quantitius que s'estableixen al Plec Tècnic de la contractació. Són els menús que no requereixen ni aliments ni preparacions especials per a dietes específiques. Seran els que se subministrin a usuaris i usuàries sense necessitats nutricionals específiques.

-Menús adaptats: que s'adaptaran a les necessitats nutricionals que diverses dietes específiques requereixen, tal i com estan definits al plec de prescripcions tècniques d'aquesta licitació.

Així doncs, el contracte del subministrament de càterring és necessari per a la prestació del servei de menjador per a usuaris i usuàries del Centre de Dia de Martorelles.

#### Insuficiència de mitjans:

D'acord a l'informe tècnic l'Ajuntament de Martorelles no disposa dels elements materials ni personals necessaris per a realitzar aquest contracte, per això es creu convenient licitar-ne l'execució.

#### Idoneïtat:

L'objecte del contracte és, efectivament, el subministrament de càterring per als usuaris i usuàries del Centre de Dia de Martorelles, i no inclou cap concepte que en sigui aliè. I, per tant, l'objecte del contracte donarà cobertura a la necessitat expressada en aquesta mateixa clàusula.

### **CINQUÈ. Procediment d'adjudicació.**

Donada la característica i el valor del servei, es considera com a més adequat per a la seva adjudicació el procediment obert, en base al qual tot empresari interessat pot presentar una proposició, i queda exclosa tota negociació dels termes del contracte amb els licitadors.

El Valor Estimat del Contracte n'inclou tota l'execució inicial del contracte. No inclou modificacions perquè no es preveuen per sí les possible pròrrogues.



En ser l'import del VEC inferior al llindar establert a l'article 22 de la Llei de Contractes del Sector Públic (214.000,00 euros), el contracte no està subjecte a regulació harmonitzada.

#### **SISÈ. Divisió en lots.**

El contracte no es divideix en lots per:

- Amb la divisió en lots de l'objecte del contracte es perd la coordinació de l'execució de les prestacions.

#### **SETÈ. Criteris d'adjudicació.**

Els criteris d'adjudicació s'han dividit entre els criteris de puntuació automàtica i els criteris de valoració subjectiva. Els criteris objectius tenen una puntuació superior, 65 punts, als criteris de formulació subjectiva, 35 punts.

Pel que fa als criteris de valoració subjectiva es tindran en compte els següents:

- **Varietat i equilibri nutricional del menú:** S'avaluarà si els menús proposats són variats, equilibrats i adequats a les necessitats nutricionals de la gent gran i que incloquin menús especials per a dates festives. Fins a 5 punts

**Justificació:** Un menú variat és fonamental per assegurar que es proporcionen diferents tipus de nutrients necessaris per al bon funcionament de l'organisme. La diversitat en els aliments ajuda a prevenir la monotonia, fomentant una millor acceptació i gaudi dels àpats. Alhora un menú equilibrat és essencial per a garantir que la gent gran rebí la quantitat adequada de nutrients necessaris per mantenir la salut i prevenir malalties. Un equilibri correcte entre proteïnes, greixos, carbohidrats, vitamines i minerals és clau per a una alimentació saludable. Les dates festives tenen un significat especial i són una oportunitat per millorar l'experiència alimentària i emocional dels residents. Els menús festius ajuden a mantenir les tradicions i a promoure la participació en les celebracions, contribuint al benestar emocional.

- **Adaptabilitat a dietes especials:** Capacitat per adaptar-se a requeriments dietètics específics (diabetes, hipertensió, al·lèrgies, etc.). Tipus de dietes que es distingeixen habitualment per l'empresa. Fins a 5 punts

**Justificació:** Les dietes específiques són essencials per gestionar i prevenir diverses condicions de salut com la diabetis, hipertensió i al·lèrgies. Una alimentació adequada pot ajudar a controlar els nivells de sucre en sang, la pressió arterial i prevenir reaccions al·lèrgiques, contribuint a una millor qualitat de vida. La varietat i flexibilitat en l'oferta de dietes específiques són importants per garantir que tots



els usuaris puguin trobar opcions que s'ajustin a les seves necessitats i preferències personals. Això augmenta la satisfacció dels clients i millora l'adherència a les dietes.

- **Procés de planificació i execució:** Com es planifica i executa el servei diari de càterring, incloent la gestió de temps i recursos. Puntualitat. Sistemes d'adaptació a possibles incidents. Fins a 5 punts.

**Justificació:** Una planificació eficient i una gestió òptima dels recursos són fonamentals per assegurar la qualitat i la puntualitat del servei de càterring. La coordinació adequada dels recursos humans, materials i temporals garanteix que els àpats es preparen i es lliuren segons les expectatives. La puntualitat en la lliurament dels àpats és crucial per a la satisfacció del client i per mantenir la qualitat dels aliments. Els retards poden comprometre la seguretat alimentària i la qualitat organolèptica dels plats, afectant negativament l'experiència del client. Els imprevistos i incidents poden ocórrer en qualsevol moment, i la capacitat d'adaptació ràpida és essencial per minimitzar l'impacte en el servei. Disposar de sistemes efectius per gestionar incidents garanteix que es pugui mantenir la qualitat i la continuïtat del servei en situacions adverses.

- **Control de qualitat:** Procediments establerts per garantir la qualitat i seguretat alimentària, incloent controls de temperatura, higiene, i traçabilitat dels aliments. Documentació que es lliurarà pel control de qualitat. (Aquest control de qualitat es podrà afegir o adaptar al que prepararà el mateix ajuntament) Fins a 5 punts

**Justificació:** La seguretat alimentària és fonamental per prevenir malalties transmeses per aliments i assegurar que els productes consumits són segurs. Els procediments de control de qualitat són essencials per garantir que els aliments es mantenen en condicions òptimes durant tot el procés de manipulació, preparació i lliurament. Mantenir estàndards d'higiene elevats és crucial per evitar la contaminació dels aliments. Això inclou pràctiques d'higiene personal dels treballadors, neteja i desinfecció dels espais i equipaments, i mesures per prevenir la contaminació creuada. La traçabilitat és essencial per poder rastrejar l'origen i el moviment dels aliments a través de totes les etapes de la cadena de subministrament. Això permet una resposta ràpida i eficient en cas de problemes de seguretat alimentària, facilitant la retirada de productes afectats i la identificació de les causes de contaminació.

- **Experiència i qualificació del personal:** Experiència prèvia en serveis de càterring similars, formació específica en nutrició i dietètica, i qualificació del personal de cuina i servei dels personal que executarà el contracte. Fins a 2 punts



**Justificació:** L'experiència prèvia en serveis de càtering similars és crucial per garantir que l'empresa i el seu personal estan familiaritzats amb els requisits específics i les complexitats del servei. Aquesta experiència demostra la capacitat de gestionar volums elevats, mantenir la qualitat dels àpats i complir amb les expectatives dels clients. La formació en nutrició i dietètica és fonamental per assegurar que els àpats preparats compleixen amb les necessitats nutricionals dels clients, especialment en entorns amb requeriments dietètics específics com hospitals, residències de gent gran i escoles. Un coneixement profund de la nutrició permet la preparació de menús equilibrats i saludables. La qualificació del personal de cuina i servei és essencial per garantir la qualitat i la seguretat dels aliments, així com una experiència de servei excel·lent per als clients. Un personal qualificat està millor preparat per gestionar les operacions de cuina, mantenir estàndards d'higiene elevats i oferir un servei eficient i professional.

- **Formació continuada:** Plans de formació i actualització del personal en relació a la manipulació d'aliments i la gestió de dietes per a gent gran. Fins a 2 punts

**Justificació:** La formació continuada en manipulació d'aliments és essencial per garantir la seguretat alimentària i prevenir contaminacions. La manipulació correcta dels aliments, incloent tècniques d'higiene, conservació i preparació, és fonamental per evitar riscos per a la salut dels consumidors. La gent gran té necessitats dietètiques específiques degut a canvis fisiològics, presència de malalties cròniques i altres factors. Una formació continuada en la gestió de dietes per a la gent gran assegura que el personal està capacitada per oferir menús equilibrats, adequats a aquestes necessitats especials.

- **Infraestructura:** Qualitat i estat de les instal·lacions i equips utilitzats per a la preparació i distribució dels àpats objecte del contracte. Fins a 2 punts

**Justificació:** La qualitat de les instal·lacions de cuina és fonamental per garantir la seguretat i la qualitat dels aliments preparats. Instal·lacions ben dissenyades i mantingudes permeten una preparació més eficient i segura dels àpats, assegurant que es compleixin els estàndards d'higiene i seguretat alimentària. Els equips utilitzats per a la preparació i distribució dels àpats han de ser d'alta qualitat, ben mantinguts i actualitzats per garantir un funcionament òptim i segur. Equips moderns i ben cuidats contribueixen a la precisió en la cocció, la conservació adequada dels aliments i la reducció de riscos de contaminació.

- **Tecnologia aplicada:** Ús de tecnologia per millorar l'eficiència del servei, com sistemes de control de comandes, planificació de menús, i seguiment de la qualitat. Fins a 2 punts



**Justificació:** La tecnologia permet optimitzar processos, reduir errors i augmentar l'eficiència operativa. L'ús de sistemes de control de comandes i planificació de menús pot simplificar la gestió diària, assegurar una distribució adequada dels recursos i millorar la coordinació entre els diferents departaments.

- **Gestió de Residus:** Polítiques i pràctiques de reducció, reutilització i reciclatge de residus generats. Fins a 2 punts

**Justificació:** Reduir la quantitat de residus generats és una de les estratègies més efectives per minimitzar l'impacte ambiental del servei de càtering. Polítiques de reducció de residus ajuden a optimitzar l'ús de recursos, disminuint la quantitat de materials descartats i contribuint a una gestió més sostenible. La reutilització de materials és una pràctica sostenible que permet donar una segona vida als recursos i reduir la necessitat de nous materials. Això contribueix a disminuir la quantitat de residus generats i fomenta una cultura de sostenibilitat i responsabilitat ambiental.

- **Proveïment Sostenible:** Utilització de productes locals, ecològics, i de temporada per minimitzar l'impacte mediambiental. Fins a 2 punts.

**Justificació:** L'ús de productes locals redueix la necessitat de transport a llargues distàncies, disminuint les emissions de gasos d'efecte hivernacle associades al transport d'aliments. Això contribueix a la reducció de l'empremta de carboni i a la mitigació del canvi climàtic.

- **Projectes d'innovació:** Propostes d'innovació en els serveis oferts, com noves tècniques culinàries, incorporació de superaliments, etc. Fins a 2 punts

**Justificació:** La innovació en tècniques culinàries i ingredients permet millorar la qualitat i la varietat dels àpats oferts. Noves tècniques culinàries poden donar lloc a plats més atractius i saborosos, mentre que la incorporació de superaliments pot enriquir els menús amb nutrients essencials, oferint beneficis addicionals per a la salut dels consumidors.

- **Avaluació i millora:** Sistemes d'avaluació contínua del servei i plans de millora basats en els resultats obtinguts. Fins a 1 punt

**Justificació:** L'avaluació contínua del servei permet identificar àrees de millora, assegurar la qualitat i satisfer les expectatives dels clients. Un sistema d'avaluació ben dissenyat recull dades objectives i subjectives que ajuden a entendre el rendiment del servei i a detectar possibles deficiències.





El sistema de valoració dependrà de la rellevància que prengui cadascuna de les explicacions de les empreses respecte al contracte i de que aquesta rellevància millora d'alguna manera l'execució del contracte.

Pel que fa als criteris de valoració matemàtica es tindran en compte els següents:

- **El preu:** Es valorarà amb 45 punts i es farà servir la fórmula següent:

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

On:

P<sub>v</sub> = Puntuació de l'oferta a valorar

P = Punts criteri econòmic

O<sub>m</sub> = Oferta millor

O<sub>v</sub> = Oferta a valorar

IL = Import de licitació

M = Factor de modulació

El factor de modulació queda establert en 1

**Justificació de la fórmula:** Pel que fa a la fórmula a aplicar pel càlcul de la puntuació del criteri econòmic és una fórmula que compleix amb els requisits de proporcionalitat en base a l'informe de la Generalitat de Catalunya del 23 de juny de 2017.

**Operativitat** .....fins a 6 punts

Disposar d'una furgoneta isotèrmica pròpia. Aquest criteri es puntuarà de la manera següent:

Sí, disposa d'un furgoneta isotèrmica.....6 punts

No, l'empresa no disposa d'un furgoneta isotèrmica.....0 punts

Si l'empresa fa oferta en aquest criteri, haurà de lliurar una còpia de la fitxa tècnica del vehicle.

**Justificació:** Mantenir la cadena de fred és crucial per garantir la seguretat alimentària i la qualitat dels productes transportats. Una furgoneta isotèrmica permet mantenir els aliments a temperatures adequades durant tot el procés de transport, evitant així el risc de contaminació i deteriorament dels aliments. Les normatives sanitàries exigeixen el manteniment de condicions adequades durant el transport d'aliments per garantir la seva seguretat i qualitat. Tenir una furgoneta



isotèrmica pròpia facilita el compliment d'aquestes normatives, evitant sancions i garantint la conformitat amb les regulacions.

**Oferta de menús de sobres.....fins a 6 punts**

Es valorarà assignant 3 punts si l'empresa es compromet a lliurar al Centre de Dia 1 o 2 menús més dels demanats i 3 punts si fa una oferta de menús "generosos". Aquest criteri es puntuarà de la manera següent:

Sí, lliurarà un o dos menús més dels demanats..... 3 punts

No, l'empresa no lliurarà un o dos menús més.....0 punts

Sí, lliurarà menús generosos en la quantia..... 3 punts

No, l'empresa no lliurarà menús generosos en la quantia.....0 punts

**Justificació:** La generositat i l'abundància en les porcions dels menús són aspectes essencials per assegurar la satisfacció dels usuaris del CSL. Els usuaris valoren la percepció de rebre una bona relació qualitat-preu, i unes porcions generoses contribueixen a aquesta percepció positiva.

**Claredat en la presentació dels costos mensuals.....fins a 5 punts**

Es valorarà assignant 5 punts si l'empresa dissenya un sistema de presentació dels costos mensuals a banda de la pròpia factura. Aquest sistema ha d'incloure el preu per menú, els preus diaris i els preus mensuals. Haurà d'incloure, també, el cost de possibles incidències i del material que es demani a part dels menús (oli, sal...). S'haurà de lliurar mensualment. Aquest criteri es puntuarà de la manera següent:

Sí, lliurarà un informe de costos.....4 punts

No, l'empresa no lliurarà un informe de costos .....0 punts

**Justificació:** La claredat en la presentació dels costos mensuals és crucial per establir una relació de confiança entre l'Ajuntament i l'empresa contractista. Alhora la transparència financera permet als usuaris del CSL comprendre exactament què estan pagant i per què, evitant sorpreses desagradables i disputes sobre els costos.

**Historial de puntualitat.....fins a 3 punts**

Es valorarà assignant 3 punts si l'empresa lliura una declaració responsable que contingui un historial de puntualitat amb noms d'empreses públiques o privades on s'han lliurat càterings. Aquest criteri es puntuarà de la manera següent:



Sí, lliura un historial de puntualitat.....3 punts

No, no lliura un historial de puntualitat .....0 punts

**Justificació:** La puntualitat en el lliurament dels serveis de càtering és un indicador crucial de la fiabilitat de l'empresa. Els clients confien en que els seus àpats arribin a l'hora pactada, especialment en entorns on els horaris són estrictes, com és el CSL. Un historial consistent de puntualitat demostra el compromís de l'empresa amb la satisfacció del client i la professionalitat.

### **SETÈ. Solvències.**

La solvència que es demana, tant econòmica com tècnica, és la que es descriu en l'article 89 i següents de la LCSP.

### **VUITÈ. Adjudicació.**

L'adjudicació serà motivada i es notificarà als candidats i es publicarà simultàniament en el perfil de contractant de l'Ajuntament.

D'acord amb l'article 8 del Decret llei 3/2016, de 31 de maig, de mesures urgents en matèria de contractació pública, el contracte s'haurà d'adjudicar en el termini màxim d'un mes a comptar des de l'endemà de la finalització del termini de presentació d'ofertes.

La notificació contindrà tota la informació necessària per permetre al candidat descartat interposar recurs suficientment fundat contra la decisió d'adjudicació.

En particular, els extrems següents:

– En relació amb els candidats descartats, l'exposició resumida de les raons per les quals es desestima la seva candidatura.

– Respecte dels licitadors exclosos del procediment d'adjudicació, també en forma resumida, les raons per les quals no s'admeti la seva oferta.

– En tot cas, el nom de l'adjudicatari, les característiques i els avantatges de la proposició de l'adjudicatari determinants per seleccionar la seva oferta amb preferència a les presentades per la resta de licitadors les ofertes dels quals s'hagin admès.

S'indicarà el termini en què cal procedir a la seva formalització en la notificació i en el perfil de contractant.



La notificació es farà per qualsevol dels mitjans que permeten deixar constància de la seva recepció per part del destinatari. En particular, podrà efectuar-se per correu electrònic a l'adreça que els licitadors o candidats hagin designat al presentar les seves proposicions. El termini per considerar refusada la notificació, serà de cinc dies.

Per tot això s'informa favorablement els plecs de clàusules administratives, donat que compleixen amb tot allò que es descriu a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

Martorelles, data de la signatura electrònica

Adrià Soler i Escolà

Contractació

Amb el vist i plau de la Secretària Accidental

Montserrat Torrents Pedragosa