



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI DE MENJADOR DE LA LLAR D'INFANTS COLORAINES DE FORNELLS DE LA SELVA EN MODALITAT CÀTERING.

Aquesta memòria justificativa s'elabora per a donar compliment al que s'estableix en els articles 28 i 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, d'ara endavant LCSP.

1. NECESSITAT QUE ES PRETÉN COBRIR AMB EL CONTRACTE PROJECTAT

La naturalesa i extensió de les necessitats que es pretenen cobrir amb la contractació dels serveis de referència així com a idoneïtat del seu objecte i contingut per satisfer-les venen determinades per la conveniència de comptar amb el servei de menjador a la llar d'infants municipal, per tal de poder oferir dinar als alumnes.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE. DEFINICIÓ, IDONEÏTAT, I ABAST O CONTINGUT

L'objecte del contracte és la prestació del servei de menjador (dinars) en línia calenta a la llar d'infants municipal Coloraines en modalitat de càtering (elaboració i transport).

L'objecte descrit es considera idoni per a satisfer les necessitats que motiven la seva contractació, ja que inclou l'elaboració dels menús i el seu transport fins la Llar d'Infants.

Els codis del Vocabulari Comú de Contractes Públics (CPV) Reglament (CE) 213/2008, de la Comissió, de 28 de novembre de 2007, pel qual es modifica el Reglament 2195/2002 del Parlament Europeu i del Consell pel qual s'aprova el Vocabulari comú de contractes públics (CPV), i les Directives 2004/17/CE i 2004/18/CE del Parlament Europeu i del Consell sobre procediments dels contractes públics, en allò referent a la revisió del CPV aplicables a la contractació dels esmentats serveis són:

CPV: 55524000-9 (Serveis de subministrament d'àpats per escoles).
55523100-3 (Serveis de menjar per escoles)

3. JUSTIFICACIÓ DE LA NO DIVISIÓ DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE EN LOTS

No es proposa la divisió per lots perquè es tracta d'una unitat funcional i la seva realització separada en diferents prestacions podria suposar no tan sols un perjudici per a la seva correcta execució sinó també per a la seva coordinació.

Es tracta d'un únic centre, pel que separar en lots per número de menús no és convenient ni eficient, ja que el volum de menús és reduït i la seva separació podria comportar sobre costos (duplicitat, per exemple, del transport), confusió entre les famílies (menús diferents) i els docents (duplicitat de comunicacions, controls, testimonis, etc.), així com diferències entre els infants.



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

D'altra banda, es podria arribar a plantejar un lot per l'elaboració dels menús i un altre pel transport, però això tampoc seria convenient vistes les característiques del servei en línia calenta i el control en tot el procés que convé que tingui l'empresa elaboradora dels menús. És per això que, en general, les empreses d'elaboració de menús per col·lectivitats ja disposen de la maquinària de transport necessària i la separació seria artificialment.

4. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte serà d'un any (de 1 de setembre de 2024 a 31 d'agost de 2025), amb possibilitat d'una pròrroga d'un any més.

Data prevista d'inici del servei: 6 de setembre de 2024.

Es preveu una durada d'un any que és la durada mínima del curs escolar. Passat aquest termini és possible que es vulguin fer canvis en el servei programat, i es generin noves necessitats.

Es preveu la possibilitat de prorrogar el contracte pel cas que transcorregut aquest any inicial, es consideri que no hi ha variacions substancials i que el servei es pot seguir executant a través del present contracte.

5. JUSTIFICACIÓ DE L'ELECCIÓ DEL PROCEDIMENT

L'article 131.2 de la LCSP assenyala que "L'adjudicació es realitzarà, ordinàriament (...) utilitzant el procediment obert o el procediment restringit (...)".

L'article 159 LCSP permet la utilització del procediment obert simplificat en contractes d'obres de valor estimat inferior a 2.000.000 d'euros, i en contractes de subministrament i de serveis de valor estimat inferior a 140.000 euros, sempre que entre els criteris d'adjudicació previstos en el plec no n'hi hagi cap d'avaluable mitjançant judici de valor o, d'haver-los-hi, la seva ponderació no superi el vint-i-cinc per cent del total, excepte en el cas que el contracte tingui per objecte prestacions de caràcter intel·lectual, com els serveis d'enginyeria i arquitectura, en què la seva ponderació no podrà superar el quaranta-cinc per cent del total.

El procediment d'adjudicació que es proposa per aquesta contractació és el procediment obert simplificat al complir-se els requisits que permeten el seu ús, això és, el valor estimat per aquest contracte és 83.804,45 €, i no hi ha cap criteri d'adjudicació avaluable mitjançant judici de valor.

6. CLASSIFICACIÓ DELS PARTICIPANTS

D'acord amb l'article 77.1 b) de la LCSP per als contractes de serveis no serà exigible la classificació si bé l'empresari podrà acreditar la seva solvència indistintament mitjançant el compliment dels requisits específics detallats en els plecs d'acord amb els articles 87 i 90 de la llei o bé mitjançant la seva classificació en el grup o subgrup de classificació i de categoria mínima exigible sempre que l'objecte del contracte estigui inclòs en l'àmbit de classificació d'algun dels grups o subgrups vigents.



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

Si s'opta per la classificació com a mitjà d'acreditar la seva solvència els licitadors han de complir amb l'exigida en el present apartat, encara que en virtut del que es disposa en l'article 159.6 b) de la LCSP estiguin exempts de la seva acreditació:

D'acord amb l'annex II de l'RGLCAP, modificat pel Real Decret 773/2015, de 28 d'agost, la classificació per aquest contracte és:

Grup: M

Subgrup: 6

Categoria: 1

7. JUSTIFICACIÓ DELS CRITERIS DE SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL I ECONÒMICA I FINANCERA

Els licitadors han de complir la solvència econòmica i financera i tècnica o professional mínima exigida en el present apartat.

Les condicions mínimes de solvència econòmica i financera, i professional o tècnica, que s'estableixen es consideren adequades per garantir que els licitadors tenen els recursos i la capacitat necessària per executar el contracte, sense que suposin un obstacle a la participació de petites i mitjanes empreses.

SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA

- a) Criteri 1. Volum anual de negocis**, o bé volum anual de negocis en l'àmbit al qual es refereixi el contracte, per import igual o superior a l'exigit en l'anunci de licitació i en el Plec del contracte o, en defecte d'això, a l'establert reglamentàriament.

Criteris de selecció: Volum anual de negocis del licitador, que referit a l'any de major volum de negoci dels tres últims conclusos haurà de ser almenys una vegada i mitja el valor estimat del contracte (62.853,33 € IVA exclòs).

En el cas de què la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresa licitadora o contractista individual sigui inferior a tres anys, el requeriment d'acreditació del volum anual de negocis es podrà referir al període efectiu d'activitat de l'empresa. En el cas de què aquesta data sigui inferior a un any el requeriment podrà ser proporcional.

Aquest criteri de solvència econòmica i financera, afavoreix al seu torn la participació i concurrència a aquesta licitació de les PIMES i de qualsevol tipologia d'empresa, independentment de la seva estructura financera i es pretén obtenir proposicions de licitadors que puguin afrontar les prestacions objecte del contracte sense que sofreixin problemes econòmic o financers que comprometin la correcta execució del contracte.

SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL

Les empreses de nova creació, entenent com a tals aquella que tingui una antiguitat inferior a 5 anys, acreditaran la seva solvència professional o tècnica únicament amb

C/ Antoni Gaudí, 45 – Tel 972 47 61 63 – Fax 972 47 65 31 - 17458 FORNELLS DE LA SELVA (Gironès)
www.fornellsdelaselva.cat - E-mail: ajuntament@fornellsdelaselva.cat



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

els criteris 2 i 3.

Les empreses que no siguin de nova creació, acreditaran la seva solvència professional o tècnica amb els criteris 1 i 3.

- a) **Criteri 1. Relació dels principals serveis** o treballs efectuats durant els tres últims anys, indicant el seu import, dates i destinatari públic o privat d'aquests.

Criteris de selecció: Acreditar la realització durant els tres últims anys de treballs o serveis de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte.

L'import acumulat dels contractes del millor any d'execució haurà de ser almenys el 70% del valor anual mitjà del contracte (mínim 29.331,56 €).

L'elecció d'aquest criteri es justifica a poder assegurar que els licitadors disposen d'experiència i coneixement suficient en serveis de menjadors escolars.

- b) **Criteri 2. Personal tècnic o unitats tècniques**, integrades o no a l'empresa, participants del contracte, especialment aquells encarregats del control de qualitat, i en concret:

- Director/a, tècnic/a de l'empresa o gerent, que serà l'interlocutor autoritzat davant del responsable del contracte, amb experiència de tres anys (o més) en direcció i gestió de serveis de menjadors/càtering per a col·lectivitats. L'adjudicatari haurà de complir amb les previsions del Plec de Prescripcions Tècniques (a partir d'ara PPT). Aquesta figura serà el responsable de l'execució del contracte als efectes de l'art. 76.1 de la LCSP.
 - o Caldrà presentar documents acreditatius següents: currículum vitae signat el qual ha d'explicitar el període laboral del càrrec desenvolupat i que ha de correspondre amb els anys que consti a la vida laboral expedida per la Seguretat Social, i còpia del/s títols universitaris i/o formatius. També es podrà aportar una declaració jurada de l'empresa per qui hagi treballat i/o estigui treballant en substitució de la vida laboral, currículum vitae i títols universitaris, si aquesta declaració dóna fe pels tres anys exigits d'experiència laboral.

L'elecció d'aquest criteri es justifica a poder assegurar que els que gestionaran el contracte disposen d'experiència i coneixement suficient en la gestió de menjadors col·lectius, i perquè és un dels criteris que preveu l'art. 90 LCSP, per a les empreses de nova creació, amb una antiguitat inferior a 5 anys.



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

- c) **Criteri 3. Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris:** Disposar del registre del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte les instal·lacions on elaboraran els menús del present contracte. Caldrà que l'adjudicatari aporti la certificació acreditativa corresponent. L'elecció d'aquest criteri es justifica a poder assegurar que els licitadors compten amb els registres legals corresponents per a efectuar el servei.

8. ADSCRIPCIÓ DE MITJANS PERSONALS I/O MATERIALS

El contractista haurà d'adscriure al contracte un/a dietista-nutricionista que disposi la titulació en nutrició humana i dietètica. Assumirà les responsabilitats previstes al PPT i d'acord amb el PCAP.

- Caldrà presentar documents acreditatius següents: còpia del títol universitari.

L'elecció d'aquest criteri es justifica perquè el servei té un impacte directe en la salut dels infants, i és necessari que els menús estiguin supervisats per un professional sanitari. La Llei 44/2003, de 21 de novembre (B.O.E. 22-11-2003), d'Ordenació de les Professions Sanitàries (LOPS) conforma la professió de Dietista-Nutricionista com una professió sanitària titulada i regulada, pel que per l'exercici d'aquesta professió es requerirà estar en possessió del corresponent títol oficial de Grau en Nutrició Humana i Dietètica.

Igualment, la mateixa LOPS qualifica als Dietistes-Nutricionistes com: "Diplomats universitaris en Nutrició Humana i Dietètica que desenvolupen activitats orientades a l'alimentació de la persona o de grups de persones adequada a les necessitats fisiològiques i, si escau, patològiques d'aquestes, d'acord amb els principis de prevenció i salut pública."

9. JUSTIFICACIÓ DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ DELS CONTRACTES

Per a la valoració de les proposicions i atesa la vinculació amb l'objecte del contracte s'ha optat pels següents criteris d'adjudicació avaluable de manera automàtica, amb la finalitat d'aconseguir la millor oferta qualitat-preu, fins a un màxim de 100 punts:

1) Preu unitari del menú. Fins a 25 punts

Es valoraran les ofertes presentades d'acord amb la següent fórmula:

Fórmula proporcional inversa

$$P_i = P \frac{O_m}{O_i}$$

P_i : punts de l'oferta i

P : punts del criteri preu

O_i : preu de l'oferta i

O_m : preu de la millor oferta



Aquesta fórmula està pensada per establir-se en licitacions on les característiques del contracte permeten la introducció de paràmetres de qualitat en la seva prestació i es vol incentivar de forma relativa la competitivitat entre els licitadors en el criteri preu. La fórmula atorga la màxima puntuació a la millor oferta i, a diferència de la fórmula lineal equilibrada, amb una mateixa diferència de preus, la diferència de punts atorgats augmenta a mesura que els preus s'aproximen a la millor oferta.

Per exemple: si una oferta, que sigui igual a l'import de licitació, té una penalització en % de punts igual al percentatge de baixa de la millor oferta respecte el preu de licitació.

La justificació de l'elecció d'aquest criteri es basa en el fet que el factor preu com a contraprestació que efectuarà l'Ajuntament a canvi de la prestació del contractista és, amb caràcter general un dels components necessaris per a una comparació d'ofertes correcta de cara a la determinació de l'oferta econòmicament més avantatjosa. A més és un criteri objectiu i econòmicament quantificable que sol revelar el grau d'eficiència dels licitadors.

2) Que el menjar vingui directe de la cuina on s'elaboren els productes a la llar d'infants, sense parades intermèdies de repartiment a altres centres. Fins a 5 punts

Caldrà indicar si el menjar ve directe de la cuina on s'elaboren els productes, o si fa parades intermèdies de repartiment a altres centres. Aquest criteri també es comprovarà amb els albarans diaris, on s'haurà d'indicar la hora i temperatura de sortida de la cuina.

Es tracta d'un criteri que millora la qualitat del servei, ja que redueix la possibilitat d'incidències i garanteix la puntualitat en el servei.

3) Preparats de carn que no continguin additius. Fins a 10 punts

Compromís de subministrar preparats de carn que no continguin additius: 10 punts.

Caldrà adjuntar a l'annex 4 les fitxes tècniques dels següents productes: hamburguesa, salsitxes i mandonguilles.

En el cas que aquests tipus de preparats càrnics siguin d'elaboració pròpia, caldrà incloure la llista d'ingredients en cada cas, indicant possibles additius o, en el seu cas, compromís de no utilitzar-ne.

Es tracta d'un criteri que busca maximitzar la qualitat dels aliments servits.

4) Oferir un menjar variat i de qualitat basat en la dieta mediterrània i de temporada (menús que combinin llegums, verdures, pasta, carn, peix, ous, derivats làctics i fruita, productes ecològics i de proximitat). Fins a 35 punts



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

Caldrà adjuntar a l'annex 4 UNA proposta de menú mensual per cadascuna de les 4 estacions de l'any i que no sigui repetitiu.

En cada menú indicar expressament els aliments de temporada, ecològics i de proximitat.

La varietat de sabors no seran considerats productes diferents; quedaran excloses la sal, l'all i les espècies.

Per a determinar si un producte és de temporada es seguirà el calendari del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural, que s'acompanya com a annex 1 del PPT.

Caldrà que els productes ecològics compleixin amb les especificacions tècniques que estableixen els **Reglaments (CE) 834/2007, 889/2008 i 1235/2008**, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91 o estàndard equivalent, amb certificació del responsable- dietista de l'empresa.

Es considera producte de proximitat aquells provinents de les comarques gironines, Osona, Maresme i Vallès Oriental.

Forma de valoració:

- a) Per a cada varietat de vegetal que sigui de temporada: 0,5 punts.
- b) Per a cada varietat de fruita que sigui de temporada: 0,5 punts.
- c) Per a cada espècie de carn: 0,5 punts.
- d) Per a cada espècie de peix: 0,5 punts.
 - A les varietats anteriors (Vegetals i fruita de temporada, carns i peixos), se li sumaran 0,5 punts per cada producte que sigui de proximitat.
 - A les varietats anteriors (Vegetals i fruita de temporada, carns i peixos), se li sumaran 0,5 punts per cada producte que sigui ecològic.

Un mateix producte pot acumular punts de temporada, proximitat i ecològic, però en cap cas es puntuaran productes repetits. Per exemple, una maduixa de temporada, ecològica i de proximitat sumarà 1,5 punts.

El número de varietats i característiques indicades seran les que s'hauran de complir per a cada mes de la temporada corresponent.

- Per a poder valorar els productes ecològics caldrà adjuntar les fitxes tècniques dels mateixos.
- Per a poder valorar els productes de proximitat, caldrà indicar el proveïdor.

Durant l'execució del contracte les característiques de proximitat i ecològics es comprovaran mensualment amb les factures acreditatives de compra dels productes, d'acord amb la millora oferta a la plica.



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

Es tracta d'un criteri de qualitat que busca enriquir la dieta amb varietat de productes, gustos i textures; així com la preservació del medi ambient, ja que es puntuen els productes ecològics i de proximitat.

5) Minimitzar els aliments arrebossats o fregits. Fins a 10 punts

Caldrà indicar quin nombre màxim de productes arrebossats o fregits es compromet l'empresa licitadora a oferir mensualment.

- Compromís de subministrar fregits com a màxim 3 vegades al mes: 10 punts
- Compromís de subministrar fregits entre 4 i 5 vegades al mes: 5 punt
- Voluntat de subministrar fregits més de 5 vegades al mes: 0 punts

Aquest criteri es comprovarà de forma directa, observant els menús proposats i verificant que es compleix amb el màxim de productes arrebossats o fregits al que s'ha compromès l'adjudicatària.

Es tracta d'un criteri que busca millorar la qualitat dels menús.

6) Oferir menús adaptats sense que les adaptacions per intoleràncies, al·lèrgies o altres causes variïn el menú de forma substancial, evitant discriminacions. Fins a 12 punts

Caldrà adjuntar a l'annex 4 UNA proposta de menú del mateix mes, un "normal", un per a celíacs i un per a intolerants a la lactosa.

Es puntuarà en funció del nombre de plats que es modifiquen en el menú per a (respecte el "normal").

Caldrà que els menús es composin d'aliments majoritàriament frescos i minimitzant els fregits i congelats.

Forma de valoració:

- Sense modificacions: 12 punts
- Modificació d'un plat a la setmana: 8 punts
- Modificació de dos plats a la setmana: 4 punts
- Modificació de més de dos plats a la setmana: 0 punts

Durant l'execució del contracte aquest criteri es comprovarà de forma directa durant l'execució del contracte, observant els menús servits i verificant que es respecten les propostes de productes o plats alternatius sense que hi hagi modificacions substancials, tal com es reflecteixi en les propostes de l'adjudicatària.

L'elecció d'aquest criteri es justifica en minimitzar els efectes discriminatoris que poden percebre els infants amb algun tipus d'intolerància o al·lèrgia.

7) Oferir menús especials atenent a les celebracions que marca el calendari: Nadal, Tots Sants, Sant Joan, etc. Fins a 3 punts



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

Caldrà indicar el número de menús especials i descriure'ls.

Forma de valoració:

- 0,5 punts per cada dia de menú adaptat a les celebracions o festivitats.

Es tracta d'un criteri de qualitat que aporta un valor afegit, al adaptar els menús a la festivitat del dia que correspongui, contribuint a la cultura i la seva celebració.

10. JUSTIFICACIÓ DE LES CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

L'article 202 de la LCSP imposa l'obligació d'establir en el plec de clàusules administratives particulars almenys una de les condicions especials d'execució de tipus mediambiental, social o relatives al treball d'entre les que s'enumeren en el seu apartat segon.

Per a aquest contracte, es considera que les més apropiades són les condicions de tipus social i mediambiental, atès que el cost laboral té un impacte relativament important en el preu del contracte, i l'objecte té un impacte directe sobre el medi ambient.

Les condicions considerades són:

Requeriments de caràcter mediambiental: vetllar per la recuperació o reutilització dels envasos i embalatges que s'utilitzin durant la realització del servei. L'incompliment d'aquesta condició especial donarà lloc a la imposició de penalitats.

Requeriments de caràcter social: mantenir, durant la vigència del contracte, les condicions laborals i socials de les persones treballadores ocupades en l'execució del contracte, fixades en el moment de presentar l'oferta, segons el conveni que sigui d'aplicació. Aquesta condició té el caràcter d'obligació essencial del contracte i el seu incompliment podrà ser causa de resolució del contracte.

11. VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE

El valor estimat d'aquest contracte s'ha determinat atenent els següents conceptes:

EL PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ s'ha calculat tenint en compte:

- Conveni Col·lectiu de restauració col·lectiva codi 99100165012016.
- Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025.
- Randstad research. Informe trimestral absentismo laboral. Gener 2024.

L'import del pressupost de licitació màxim és de 34.918,52 €, IVA exclòs, sent el seu desglossament el següent:

COSTOS DE PERSONAL	
Salari base mensual Cuiner/a (nivell 4)	1.393,35 €



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

Absentisme 6,2%	86,39 €
Seguretat social 34%	503,11 €
Cost empresa mensual	1.982,85 €
Cost empresa anual	27.759,88 €

Menús diaris estimats	40
Dies curs 24-25	205
Menús estimats curs 24-25	8200

COST UNITARI MENÚ	
Cost personal (1/3 jornada)*	1,13 €
Vestuari, riscos, etc.	0,06 €
Matèria prima aliments	2,05 €
Altres subministraments i reposició	0,34 €
Total import	3,58 €
Despeses Generals 13%	0,47 €
Benefici industrial 6%	0,21 €
Total abans IVA	4,26 €
IVA 10%	0,43 €
Total amb IVA	4,68 €

* Cost personal/menú (jornada completa) = 3,39€

PRÒRROQUES: 1 pròrroga d'una anualitat.

MODIFICACIONS: es preveuen modificacions fins a un 20% del preu inicial del contracte.

Per calcular el valor estimat del contracte s'ha tingut en compte l'Informe 2/2020, de la Junta Consultiva de Contractació de la Generalitat de Catalunya, relatiu al càlcul del percentatge de modificació. Així doncs, es calcula com a modificació prevista el 20%

Cost menú	Nº menús estimat/any	Import estimat	IVA (10%)	PBL
4,26 €	8.200	34.918,52 €	3.491,85 €	38.410,37 €

sobre el preu del contracte:

Valor estimat del contracte	Import	Modificacions 20%	Total
Curs 2024-2025	34.918,52 €	6.983,70 €	41.902,22 €
Curs 2025-2026 (pròrroga)	34.918,52 €	6.983,70 €	41.902,22 €
		VEC	83.804,45 €

Distribució d'anualitats:

Distribució anualitats	Dies	Menús	Import
2024 (setembre a desembre)	71	2840	13.303,10 €



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

2025 (gener a juliol)	134	5360	25.107,27 €
-----------------------	-----	------	-------------

En relació a la repercussió econòmica del contracte proposat resulta que l'import corresponent a l'anualitat 2024 és de 13.303,10 € IVA inclòs, i existeix suficient crèdit previst al pressupost 2024 a l'aplicació pressupostària 3232.22105 a nivell de vinculació jurídica. Respecte a l'anualitat 2025, l'import del contracte és de 25.107,27 €, referent a això ha d'assenyalar-se que la despesa prevista per aquest contracte es contempla en el pressupost 2024. i per tant no es preveu cap repercussió en el compliment dels principis d'estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera que exigeix l'art. 7.3 de la LO 2/2012, de 27 d'abril, en l'exercici actual ni en els futurs i que cal valorar d'acord amb la disposició addicional 3a de la LCSP. La valoració de la sostenibilitat financera, i en concret el principi de l'estabilitat pressupostària, ja s'ha valorat a l'expedient de pressupost 2024 i ja consta informe en aquest sentit.

Per tot això serà en l'anàlisi del compliment de la LO 2/2020 del Pressupost de cada exercici que haurà d'avaluar-se el seu compliment, malgrat tot i vist l'import del present contracte no es preveu que tingui cap repercussió en el compliment dels principis d'estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera que exigeix l'art. 7.3 de la LO 2/2012, de 27 d'abril

Signat i datat electrònicament