



Ajuntament de Vidreres

Expedient núm: X2021000893

Procediment: Contracte *de serveis* per procediment obert harmonitzat

Assumpte: LICITACIÓ PEL CONTRACTE de serveis de menjador per la Llar d'Infants "El Sorrer" i la llar d'infants "Sant Iscle" al municipi de Vidreres.

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA

INTRODUCCIÓ

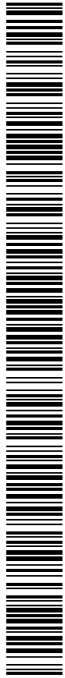
La Llar d'infants "El Sorrer" va començar la seva activitat durant el curs: 2011-12 per tan és el desè curs que està en funcionament.

La Llar d'infants "Sant Iscle" que es va tancar i ha tornat a estar oberta per necessitats d'encabir tota la demanda.

La Llar d'infants és un servei educatiu on educadores i famílies treballem conjuntament pel benestar dels infants de 4 mesos a 3 anys tot acompanyant-los en el seu desenvolupament.

El més important són els nens i nenes i les seves necessitats i per això:

- Partim d'una educació centrada en els infants respectant les diferències individuals i el seu nivell maduratiu.
- Oferim als infants un ampli ventall d'activitats per tal que puguin observar, experimentar, manipular i imitar la realitat que l'envolta per tal que pugui arribar a un coneixement d'ell mateix i de l'entorn que li és més proper.
- Potenciem les rutines diàries per tal de donar seguretat als nens i nenes i afavorir així la seva autonomia personal.
- Potenciem la socialització de l'infant oferint-li un ambient que li proporcioni el desig de comunicar-se i relacionar-se amb altres infants i altres adults diferents de la família.
- Som una escola oberta als pares i mares. En aquestes edats la relació família-escola és imprescindible per un bon desenvolupament per l'infant, per això procurem que hi hagi una estreta relació amb les famílies mitjançant els
- contactes diaris, les entrevistes personals, les reunions de grup, les xerrades i la col·laboració de les famílies en diferents tasques i projectes de la llar.



Ajuntament de Vidreres

MENJADOR

Aquest servei l'utilitzen uns 80-90 nens i nenes fixes a dinar i uns 60-65 a berenar a cadascuna de les llars. El dinar es cuina a la mateixa Llar "El Sorrer" i és transportat a l'altra llar la seva part.

Tots els grups de 1 a 3 anys dinen al menjador excepte el grup de nadons que ho fa a l'espai destinat a aquesta activitat De la neteja de menjador s'encarrega l'empresa.

OBJECTIUS

- Ser protagonistes actius durant tots els canvis proposats.
- Ser capaç de participar activament del moment del dinar.
- Ser autònom/a en les accions referents al dinar i gaudir-ne.
- Percebre el dinar com un moment de relacions amb els infants i educadores que els acompanyen i fer aquest espai durant aquesta estona, un lloc especial i agradable.
- Conèixer i utilitzar els estris de cuina: plats, coberts, tovallons de paper ...
- Aprendre a utilitzar correctament els estris de taula, procurant no tombar els gots i embrutar-se cada vegada menys.
- Reconèixer els diferents aliments i identificar quin cobert ens cal per menjar-los.
- Acceptar una alimentació variada.
- Ampliar el vocabulari en tot allò que fa referència a l'alimentació.
- Col·laborar en recollir, reciclar i endreçar el pitet més grans, així com assolir autonomia en la higiene d'abans i després de dinar.



Ajuntament de Vidreres

MENÚS D'APLICACIÓ

Exemple de programació de menús de migdia per a infants de 8 mesos.

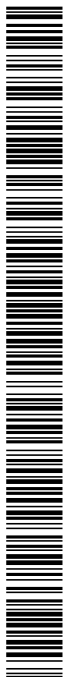
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Puré de pastanaga, mongeta tendra i sèmola de blat amb pollastre	Puré de porro i patata amb gall dindi	Puré de carbassó, patata i pastanaga amb vedella	Puré de carbassa i sèmola d'arròs amb filet magre de porc	Puré de pastanaga i sèmola de blat de moro amb pollastre
Puré de porro, mongeta tendra i sèmola d'arròs amb vedella	Puré de carbassó i sèmola de blat de moro amb pollastre	Puré de mongeta tendra, carbassa i patata amb gall dindi	Puré de pastanaga i sèmola de blat amb vedella	Puré de carbassó i patata amb filet magre de porc
Puré de pastanaga, porro i arròs amb filet magre de porc	Puré de patata i mongeta tendra amb gall dindi	Puré de carbassó i sèmola de blat de moro amb vedella	Puré de pastanaga, carbassa i patata amb pollastre	Puré de mongeta tendra i sèmola de blat amb vedella

***Cal afegir una cullerada de postres d'oli cru a tots els purés.**

Exemple de programació de menús de migdia per a infants de 10 a 12 mesos

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1.Sopa de sèmola de blat. 2.Pastanaga, mongeta tendra i rovell d'ou dur aixafats. 3.Plàtan aixafat amb suc de taronja	1.Puré de patata, porro i ceba amb llenguado. 2.Pera triturada o en talls.	1.Sopa de pasta fina. 2.Carbassó, patata, i pastanaga aixafades amb vedella picada. 3.Compota de poma amb suc de taronja	1.Puré de mongeta tendra, carbassa i sèmola d'arròs amb lluç. 2.logurt	1.Puré de pastanaga ceba i sèmola de blat de moro amb carn de conill. 2.Poma i mandarina triturades
1.Puré de porro i mongeta tendra amb sèmola d'arròs i pollastre. 2.Pera triturada o en talls	1.Sèmola de blat de moro. 2.Pastanaga, carbassó i trossets de gall (peix magre). 3.logurt	1.Puré de mongeta tendra, carbassa i patata amb gall dindi. 2.Mandarina	1.Sopa de pasta fina. 2.Pastanaga, ceba i rovell d'ou dur aixafats. 3.Compota de poma amb suc de taronja	1.Puré de carbassó i patata amb tallets de lluç. 2.Plàtan aixafat amb suc de taronja
1.Puré de pastanaga, porro i arròs amb mero. 2.Poma i taronja triturades	1.Puré de mongeta tendra, ceba i sèmola de blat amb rovell d'ou dur. 2.Raim pelat	1.Sèmola d'arròs. 2.Carbassó i bledes aixafats i carn de conill a trossets. 3.logurt	1.Puré de pastanaga carbassa i patata amb llenguado. 2.Talls de plàtan	1.Sopa de pasta fina. 2.Patata i mongeta tendra aixafades amb vedella picada. 3.Plàtan aixafat amb suc de taronja

***Cal afegir a tots els menús una cullerada de postres d'oli cru.**



Ajuntament de Vidreres

***A tota la fruita cuita triturada és convenient afegir-hi suc de cítric natural.**

Exemple de programació de menús de migdia per a infants de 12 a 18 mesos

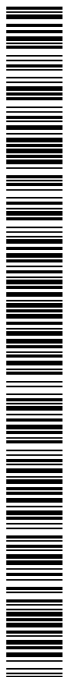
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1.Arròs bullit amb salsa de tomàquet bullida. 2.Ou dur amb pastanaga ratllada i mongeta tendra. 3.Plàtan	1.Puré de patata i porro. 2.Filet de llenguado a la planxa amb enciam. 3.Macedònia	1.Fideus amb salsa de tomàquet bullida. 2.Carn de vedella guisada amb pastanaga. 3.Compota de poma amb suc de taronja	1.Crema de carbassa. 2.Filet de lluç al forn amb patata. 3.logurt	1.Puré de llenties amb pastanaga. 2.Pernil cuit amb tomàquet sense pells ni llavors. 3.Mandarina
1.Semòla de blat de moro. 2.Pollastre rostit amb ceba i pastanaga. 3.Llesques de poma amb mel	1.Puré de cigrons. 2.Filet de gall (peix magre) bullit amb espinacs i carbassó aixafats. 3.Plàtan	1.Puré de porro, carbassa i arròs. 2.Tall rodó de gall dindi al forn amb pastanaga ratllada. 3.Compota de pera amb suc de taronja	1.Sopa de lletres. 2.Truita a la francesa amb enciam. 3.logurt	1.Coliflor i patata triturades. 2.Filet de lluç amb ceba al forn. 3.Rodanxes de taronja i plàtan
1.Arròs amb porro i pastanaga. 2.Filet de mero al forn amb enciam. 3.logurt	1.Pèsols aixafats amb patata. 2.Ou dur ratllat amb salsa de tomàquet bullida. 3.Pera	1.Semòla de blat de moro. 2.Carn magra de porc guisada amb ceba i tomàquet. 3.Bol de poma i taronja	1.Crema de pastanaga. 2.Filet de llenguado amb patates al forn. 3.Mandarina	1.Sopa de pistons. 2.Mandonguilles de vedella a la jardinera. 3.Rodanxes de taronja i plàtan.

***Cal afegir a tots els menús una cullerada de postres d'oli cru.**

***A tota la fruita cuita triturada és convenient afegir-hi suc de cítric natural.**

Exemple de programació de menús de migdia per a infants de 18 mesos a 3 anys

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1.Arròs bullit amb salsa de tomàquet. 2.Ou dur amb pastanaga ratllada. 3.logurt	1.Puré de patata i porro. 2.Filet de llenguado a la planxa amb enciam. 3.Macedònia	1.Macarrons amb salsa de tomàquet. 2.Carn de vedella guisada amb pastanaga. 3.Compota de poma amb suc de taronja	1.Crema de carbassa. 2.Filet de lluç al forn amb patata. 3.Plàtan	1.Llenties guisades amb verdures i arròs. 2.Mandarina



Ajuntament de Vidreres

1.Semòla de blat de moro. 2.Pollastre rostit amb ceba i pastanaga. 3.Llesques de poma amb mel	1.Cigrons i patata amb oli. 2.Filet de gall (peix magre) al fom amb espinacs i carbassó i api. 3.Rodanxes de taronja i plàtan	1.Puré de porro, carbassa i arròs. 2.Tall rodó de gall dindi al forn amb tomàquet amanit. 3.Compota de pera amb suc de taronja	1.Espirals de colors amb salsa de tomàquet. 2.Truita a la francesa amb enciam i pastanaga ratllada. 3.logurt	1.Coliflor amb patata. 2.Filet de lluç amb ceba al forn. 3.Plàtan
p1.Arròs amb porro i pastanaga i col. 2.Filet de mero arrebossat amb enciam. 3.logurt	1.Pèsols amb patata i ou dur ratllat 3.Pera	1.Semòla de blat de moro. 2.Carn magra de porc guisada amb cors de carxofes. 3.Bol de poma i taronja	1.Crema de pastanaga. 2.Filet de rap amb patates al forn. 3.Pinya Natural	1.Sopa de pistons. 2.Mandonguilles de vedella a la jardinera. 3.Rodanxes de taronja i plàtan.

PRODUCTES D'APLICACIÓ

Verdures: All, carxofes, albergínies, bròquil, carbassó, carbassa, xampinyons, col, coliflor, espinacs, pèsols, mongeta verda, pebrot vermell, pebrot verd, porro, tomàquet, pastanaga, patata.

Llegums: Cigrons, llenties, llenties vermelles, mongeta seca

Làctics: logurt natural

Altres: Pasta, pasta integral i arròs integral

Fruites: Ocasionalment pera i poma.

Productes de temporada

Tardor: Raim, moniato, coliflor, bledes, bolets, castanyes.

Hivern: Col, bròquil, carbassa, carxofa, escarola.

Primavera: Carbassó, mongeta tendra, ravanets, pebrot

Estiu: Tomàquet, albergínia, cogombre, ceba tendra.

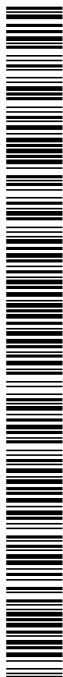
Fruita

Tot l'any: Poma, pera, plàtan, kiwi, pinya

Primer trimestre (gener-març): Taronja, aranja, mandarina, llimona.

Segon trimestre (abril-juny): Prunes, cireres, albercocs, maduixes

Tercer trimestre (juliol-setembre): Préssec, nectarina, síndria, meló, prunes.



Ajuntament de Vidreres

Quart trimestre (octubre-desembre): Raïm, caqui, magrana, figues

Carn

Pollastre: Sencer, pernilet, contra-cuixa, pit, aletes, quart posterior, estofat atacs, escalopa de pollastre.

Gall d'indi: Pit, estofat a tacs.

Porc: Bistec cuixa, cap de llom, costella, galta, llom, ossos, peus de porc, estofata tacs, carn picada, panxeta.

Vedella: Bistec, carn picada, costella, falda, fricandó, galta, estofat a tacs, ossos blancs.

Peixos

Bunyols de bacallà casolans, calamar "tubo", cap de rap fresc, cloïssa, crancs vius, escamarlà, filet de bacallà, filet de corbina, filet de lluç, llom de lluç, ventresca de lluç, lluç sencer, sonsos, filet de maira, filet de salmó, filet de verat, filet de sardina, gamba pelada, musclo fresc, filet de llobarro, filet de dorada, peix fresc segons mercat de la llotja de Blanes.

1- ANÀLISI ECONÒMICA

Es proposa la despesa màxima de **224.009,30€ IVA del 10% inclòs** corresponent a la prestació a realitzar amb càrrec a l'aplicació pressupostària corresponent i inclou dos cursos de contracte i un de pròrroga:

Curs	Import (inclou 10% D' IVA)
2024-2025	117.394,10€
2025-2026	117.394,10€
TOTAL CONTRACTE	234.788,20€
2026-2027	117.394,10€
2028-2029	117.394,10€
TOTAL ANY PRORROGA CONTRACTE	234.788,20€



Ajuntament de Vidreres

En aplicació del que estableix l'article 101 LCSP, el **valor estimat del contracte** és el sumatori del pressupost base de licitació, més les possibles pròrrogues, més les possibles modificacions:.

- Pressupost base de licitació (106.721,91 €) x 2 anys..... **213.443,82 €**
- Import eventual pròrroga un any **213.443,82 €**
- Import possible modificacions 20% preu inicial
- **426.887,64 € x 0,20 85.377,53 €**

Total..... 512.265,17€ (total sense 10% d'IVA)

S'entén que el pressupost base de licitació, s'adequa als preus del mercat sobre la base de les consideracions considerades en els plecs de clàusules corresponents.

Tinguï's en compte que de conformitat amb l'article 309.1 de la LCSP, en els contractes de serveis el preu podrà formular-se tant en termes de preus unitaris referits als diferents components de la prestació o a les unitats d'aquesta que es lliurin o executin, com en termes de preus aplicables a tant alçat a la totalitat o a part de les prestacions del contracte.

2- ANÀLISI DEL PROCEDIMENT

a. Justificació del procediment

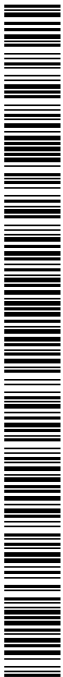
Es tracta d'un contracte de serveis i la forma d'adjudicació del contracte serà el procediment obert, en el qual tot empresari interessat podrà presentar una proposició, quedant exclosa tota negociació dels termes del contracte amb els licitadors (article 156 de la Llei de Contractes del Sector Públic).

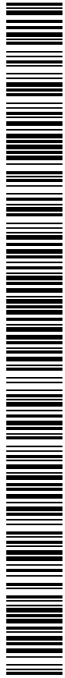
b. Qualificació del contracte

Es tracta d'un procediment administratiu, un contracte de serveis segons el que s'estableix a l'article 17 de LCSP.

c. Anàlisi d'execució per lots

No s'escau, ja que l'essència del servei que es dona correspon a un sol centre educatiu amb diferents seus però que es regeix amb el mateix PEC i programació anual, per tant, no s'escau amb la naturalesa de la divisió de lots.





Ajuntament de Vidreres

d. Durada

El contracte de servei de tindrà una durada de dos cursos escolars, de setembre de 2024 a juny de 2026.

Es contempla la possibilitat de pròrroga (2 anys) pels cursos 2026-2028 sempre que es realitzin les prestacions segons el que s'estableix en els plecs administratius i tècnics.

3- CONCLUSIONS

Des de setembre de 2011 amb la nova llar s'ha donat un tomb al bon treball que ja s'havia assolit i que requeria de noves i més modernes instal·lacions amb els millors dels serveis com és el que ens ocupa, un bon menjador i cuina..

Pas a pas s'ha anat obrint camí i any a any han anat apareixent millores i sinèrgies que han donat peu a tota una proposta entorn de l'educació i el menjar i que han aconseguit que sigui no només un referent sinó també una necessitat per atendre aquelles necessitats que formen part del projecte educatiu.

Uns anys després el projecte continua amb força a la nova llar i els plecs i les condicions tractades apunten a la necessitat de dotar el projecte de la millor de les propostes per tal d'assegurar-se un bon guiatge i aconseguir que a les llars de Vidreres menjar bé continuï no només sent un concepte sinó també una realitat.

GLÒRIA CLAPÈS
DIRCTORADE LES LLARS D'INFANTS
AJUNTAMENT DE VIDRERES