

## **MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA JOAN BAPTISTA SERRA D'ALCANAR**

### **Introducció**

El servei de menjador és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització, que compleix una finalitat social i educativa alhora. Els monitors/es i totes les persones relacionades amb el servei de menjador vetllaran per tal que aquest espai mantingui una línia educativa amb el centre i sigui un moment de relació i convivència. L'educació d'hàbits saludables, entre ells l'alimentació, s'ha d'abordar des de diferents vessants i des de diferents sectors. Sens dubte, la família és el més important, però l'entorn comunitari, els serveis sanitaris i l'escola, també hi tenen un paper transcendental.

L'entorn escolar és un espai idoni per promoure una alimentació saludable, en tant que ofereix als infants aliments adequats des de punt de vista nutricional i dietètic. També, i igualment d'important, cal que l'acompanyament dels adults durant els àpats sigui respectuós, sense pressions ni coercions i tenint en consideració els gustos i la sensació de gana dels infants.

La present memòria té com objectiu justificar la licitació del servei per al menjador escolar de l'escola Joan Baptista Serra d'Alcanar. El menjador escolar és un component fonamental de la formació integral de l'alumnat, promovent hàbits alimentaris saludables i proporcionant un espai adequat per a la seva alimentació durant la jornada escolar.

### **Descripció de la situació actual**

D'acord amb el Decret 160/1996, de 14 de maig (DOGC núm. 2208 de 20 de maig de 1996), el Departament d'Educació és titular de la gestió del servei de menjador dels centres educatius públics.

En data 1 de juny de 2016, es va subscriure el conveni de col·laboració entre el Departament d'Educació i el Consell Comarcal del Montsià, mitjançant el qual el Departament d'Educació delegava en el Consell Comarcal les competències quan a la gestió del servei de transport i menjador escolar.

En data 11 de desembre de 2023, i número de registre 2023-E-RC-9049, la Generalitat de Catalunya fa tramesa de la informació en relació a la delegació de competències de la gestió de menjadors escolars.

### **Objecte**

L'objecte d'aquesta licitació és la prestació del servei educatiu del menjador a l'escola Joan Baptista Serra d'Alcanar que inclou les prestacions següents: elaborar l'àpat a la cuina del centre educatiu i servir-lo, de forma individualitzada, al menjador escolar, així com el monitoratge durant el temps de la prestació del servei de menjador, i els períodes de temps anterior i posterior des de que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda (espai migdia).



El **Codi CPV** és:

55523100-3 serveis de menjars per escoles.

92000000-1 Serveis d'Esbarjo, culturals i esportius

### **Divisió de l'objecte en Lots**

La contractació, que inclou la prestació íntegra del servei descrit al plec de prescripcions tècniques, no es divideix en lots perquè la realització independent de les diverses prestacions compreses en l'objecte del servei dificultaria la correcta execució d'aquest des del punt de vista tècnic. És important que el servei de menjador i monitoratge de l'alumnat vagin totalment coordinats per garantir una prestació homogènia entre tots els agents que intervenen en el servei.

### **Motivació de la necessitat**

L'entrada en vigor de la nova normativa de Contractació pública, Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic i la Directiva europea 2014/24/UE, sobre contractació pública, implica que l'Ajuntament d'Alcanar, com a ens amb la competència delegada, hagi de procedir a la contractació del servei de menjador respectant els principis i procediments previstos a les esmentades normes reguladores de la contractació pública.

Així mateix, cal tenir present que l'art. 9.5 de la Llei 40/72015, d'1 d'octubre, de règim jurídic del sector públic, estableix que «excepte autorització expressa d'una Llei, no podran delegar-se les competències que s'exerceixin per delegació».

El servei de menjador escolar que l'Ajuntament d'Alcanar està gestionant en aquests moments és el de l'escola Joan Baptista Serra d'Alcanar, havent finalitzat l'actual contracte de serveis.

El Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya va publicar al DOGC núm. 9108 de 23 de febrer de 2024 la *Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar per al curs escolar 2024-2025*. Segons la resolució esmentada, els costos d'un servei menjador haurien de ser els següents:

<b>Comensals</b>	<b>Cost/dia IVA inclòs</b>	<b>Durada del servei / dia</b>	<b>Ràtio monitoratge infantil</b>	<b>Ràtio monitoratge primària</b>
150	7,25 €	2,5 h	1/15	1/25

En aquest cas, la naturalesa i el règim jurídic s'ajustarà al que es preveu en la legislació de contractació de serveis del sector públic. La necessitat de la licitació, per tant, queda acreditada a fi de donar compliment a la Llei 9/2017.



## Durada

La durada s'ha establert en dos anys, amb possibilitat de pròrroga per una anualitat més.

## Pressupost i valor estimat

El preu màxim unitari de la prestació d'aquest servei, s'estableix en 7,25 euros per alumne/dia (IVA inclòs), d'acord amb la Resolució EDU/448/2024, de 8 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-2025.

El preu màxim inclou l'IVA, el cost del monitoratge, del personal de neteja, del personal de cuina, i, en general, tots els costos directes i indirectes que siguin necessaris per a la correcta prestació del servei.

El preu també inclou totes les altres despeses que resultin de la prestació del servei, com la confecció, la manipulació, el transport, el subministrament, etc. L'empresa no podrà imputar a l'Ajuntament d'Alcanar ni a les persones usuàries del servei cap altra despesa directa o indirecta per altres conceptes.

A efectes orientatius, el pressupost (2 cursos), calculat aquest multiplicant el nombre mitjà de persones usuàries diaris durant el curs 2024-2025 (150), pel nombre de prestació del servei durant un curs (179), per 7,25 euros/alumne/dia i pels 2 cursos és de 389.325,00€, IVA inclòs.

Les pròrroques possibles (1 curs) ascendeixen a 194.662,50€, IVA inclòs.

El valor estimat del contracte, doncs, ascendeix a 583.987,50€.

<b>PREU MÀXIM MENJÚ/ALUMNE/DIA</b>	
Preu sense IVA	6,59€
IVA	0,66€
Preu amb IVA	7,25€

<b>PREU PER UN CURS ESCOLAR</b>	
Preu sense IVA	176.965,91€
IVA	17.696,59€
Preu amb IVA	194.662,50€

<b>PREU DEL CONTRACTE</b>	
Preu sense IVA	530.897,73€
IVA	53.089,77€
Preu amb IVA	583.987,50€

## Justificació dels requisits de solvència i/o classificació dels licitadors

Tot i que en aquest contracte no es requereix classificació, les empreses podran acreditar la seva solvència mitjançant la classificació en el grup, subgrup i categoria que s'indiquen a continuació:

**Grup M- Serveis Especialitzats;**  
**Subgrup 6- Hosteleria i serveis de menjars**



## **Categoria 2.**

Si no disposen de classificació, hauran d'acreditar la solvència amb els mitjans que s'indiquen a continuació:

### Solvència econòmica i financera:

Volum anual de negocis en l'àmbit al que fa referència el servei, referit a l'any de major volum de negoci dels tres últims conclusos, haurà de ser almenys de una vegada el valor anual del contracte.

El volum anual de negocis dels licitadors s'acreditarà mitjançant certificació del Registre Mercantil dels comptes anuals dipositats pel licitador, si l'empresari estigués inscrit en aquest registre, i en cas contrari pels comptes anuals dipositats en el registre oficial que hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

Si el licitador és una persona física i no està obligat a portar llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil podrà substituir aquesta sistemàtica de justificació per l'aportació d'una declaració responsable en la que manifesti aquesta situació i la documentació de què disposa per verificar el seu volum anual de negocis (declaració del volum de negocis de les declaracions de les rendes corresponents...).

Alternativament, es podrà acreditar la solvència mitjançant la justificació d'existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per import del valor anual del contracte.

### Solvència tècnica o professional

Es podrà acreditar aportant els mitjans següents:

- Relació dels principals serveis o treballs realitzats d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte de la licitació en el curs de, com a màxim els tres últims anys, en què s'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat dels mateixos. Els serveis o treballs efectuats s'acreditaran 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, mancant aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari acompanyada dels documents que es troben en el seu poder que acreditin la realització de la prestació.

### **Justificació del procediment d'adjudicació**

Es considera que aquesta licitació s'ha de tramitar pel procediment obert, d'acord amb allò previst a l'article 131.2 i 156 i concordants de la Llei de contractes del sector públic, tenint en compte que atenent al seu valor estimat és el que garanteix millor el principis de llibertat d'accés a la contractació, publicació, transparència, no discriminació i igualtat de tracte.



## Justificació dels criteris d'adjudicació

Els criteris d'adjudicació s'estableixen en la seva totalitat com a criteris avaluables de forma automàtica.

### Criteris per adjudicar el servei:

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'atendrà a una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

Es valorarà sobre un total de 70 punts, desglossats tal i com es detalla a continuació:

CRITERI	PUNTS	VALORACIÓ
1. Oferta econòmica	10	Fórmula
2. Menús elaborats, en una part substancial, amb matèria primera que tingui un origen de proximitat	20	
3. Qualitat del menjar i menús saludables	20	
4. Monitoratge	10	
5. Neteja amb productes homologats	5	
6. Sessions formatives	5	

## Justificació de la seva inclusió

A través d'aquests criteris es poden valorar les ofertes de les empreses de forma equilibrada.

### 1. Oferta econòmica (fins a 10 punts)

La proposta econòmica està limitada a un 7%, perquè després de diversos anys amb el preu màxim fixat pel Departament, el marge de baixa és reduït. mitjançant la següent fórmula, (amb dos decimals):

$$\text{Puntuació} = 10 * (\text{IL}-\text{IO})/(\text{IL}-\text{OME})$$

IL= import de licitació

IO= import ofert

OME= oferta més avantajosa

Es puntuaran amb 0 punts aquelles ofertes que no millorin el pressupost de licitació. L'oferta que millori més a la baixa el pressupost de licitació es valorarà en 10 punts. Les altres ofertes seran puntuades aplicant un rigorós criteri de proporcionalitat entre ambdues magnituds, màxima i mínima, aplicant la següent fórmula:

### 2. Menús elaborats, en una part substancial, amb matèria primera que tingui un origen de proximitat (fins a 20 punts)



a) Incorporació de productes de proximitat (10 punts)

Es valorarà el fet que una part substancial de la matèria prima tingui un origen de proximitat, per afavorir el comerç de país i mitigar la petjada ecològica que suposa el transport de mercaderies des d'origens més llunyans.

Es puntuarà la inclusió de productes de proximitat en la proposta de menú, a raó d'1 punt per producte i fins un màxim de 10 punts.

Els productes proposats de km0 s'hauran d'oferir durant tot el curs d'acord amb la programació de menús.

S'entén producte de proximitat aquell que ha estat produït amb matèria primera en un radi de 50 km respecte al centre escolar o que ha estat transformat en un radi de 50km respecte al centre escolar.

b) Utilització de fruita i verdura de temporada (fins a 4 punts)

Es puntuarà la inclusió de fruita i verdura de temporada en la proposta de menú, a raó de 0,50 punts per producte i fins a un màxim de 4 punts. Es puntuarà de la següent manera:

- Per la inclusió de 4 tipus diferents de verdura/hortalissa de temporada que no siguin mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata i 4 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre: 4 punts.

- Per la inclusió de 3 tipus diferents de verdura/hortalissa de temporada que no siguin mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata i 4 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre: 3 punts.

- Per la inclusió de 2 tipus diferents de verdura/hortalissa de temporada que no siguin mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata i 4 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre: 2 punts.

c) Varietat de carns (fins a 3 punts)

Es puntuarà la inclusió de varietat de carn en la proposta de menú com a segon plat, a raó de 0,5 punts per producte i fins un màxim de 3 punts.

Cadascun d'aquests productes s'oferirà de forma alternada amb la condició que s'oferixin com a mínim 1 cop cada 2 mesos, i entre 2 i 3 productes diferents per cada setmana.

L'oferta ha de detallar el nom i tipus de producte.



d) Varietat de peixos (fins a 2 punts)

Es puntuarà la inclusió de varietat de peixos en la proposta de menú com a segon plat, a raó d'1 punt per producte i fins un màxim de 2 punts. Cal incorporar tant varietats de peix blau, com de peix blanc, com de marisc. No s'acceptaran perca, panga o tilapia.

Cadascun d'aquests productes s'oferirà de forma alternada amb la condició que s'oferixin com a mínim 1 cop cada mes, i entre 1 i 2 productes diferents per cada 2 setmanes.

L'oferta ha de detallar el nom i tipus de producte.

e) Pa (fins a 1 punt)

Es puntuarà amb 1 punt que el pa que es subministri amb el menú sigui elaborat en un radi inferior a 20 km respecte al centre escolar.

Aquest producte s'haurà d'oferir diàriament durant tot el curs i caldrà indicar a l'oferta el compromís de subministrament de pa elaborat a menys de 20 km: Sí/No

### 3. Qualitat del menjar i menús saludables (fins a 20 punts)

Es tindran en compte aspectes que incideixen en la qualitat del menjar i en que els menús siguin el més saludables possibles, d'acord amb els següents criteris:

- Diversitat de menús (incloure una varietat de plats que cobreixin tots els grups alimentaris: 4 punts.
- Equilibri nutricional (assegurar que els menús compleixin amb les recomanacions nutricionals per a l'edat de l'alumnat): 2 punts.
- Higiene i manipulació (compliment estricte de les normes d'higiene i seguretat alimentaria en la preparació i manipulació dels aliments): 2 punts.
- Control de qualitat (implementació de controls de qualitat regulars dels aliments): 2 punts.
- Necessitats especials (capacitat per adaptar els menús a necessitats dietètiques especials, com al·lèrgies, intoleràncies i dietes específiques): 2 punts.
- Variabilitat i rellevància cultural (inclusió de plats que respectin la diversitat cultural dels estudiants): 2 punts
- Ús d'envasos sostenibles: 2 punts.
- Optar per la compra de productes a granel enlloc d'envasos individuals: 2 punts.
- No incorporació d'aliments ultra processats en els menús: 2 punts.
- No incorporació d'aliments precuinats en els menús: 2 punts.

### 4. Monitoratge (fins a 10 punts)

Es puntuarà fins a 10 punts d'acord amb el percentatge de monitors/res que presten el servei i que tinguin algun dels diplomes d'educació en el lleure atorgats per la Generalitat de Catalunya o formació relacionada amb l'àmbit social:



- 70% o més % de monitors/ores titulats... 10 punts.
- De 60% a 69% de monitors/ores titulats... 8 punts.
- De 50% a 59% de monitors/ores titulats... 6 punts.
- De 40% a 49% de monitors/ores titulats... 4 punts.
- De 30% a 39% de monitors/ores titulats... 2 punts.

## **5. Neteja amb productes homologats (fins a 5 punts)**

Des de la comunitat educativa es vol educar en el respecte a la natura i el medi ambient, per això es valora l'ús de productes de neteja homologats i preferiblement amb etiqueta ecològica.

Es valoraran els següents productes, a raó de 0,50 punts per cada un:

- Rentavaixelles (líquid o en pastilla)
- Desgreixador
- Paper de cuina
- Bosses d'escombraries
- Líquid per netejar terres

## **6. Sessions formatives (fins a 5 punts)**

Es puntuarà l'organització de sessions informatives sobre alimentació, dietètica, nutrició i hàbits saludables adreçades a famílies a raó d'1 punt per sessió amb una durada mínima d'1 hora i fins un màxim de 5 punts.

L'oferta ha de detallar el nom de les sessions informatives i es tindrà en compte, en tot moment, la situació sociosanitària i les recomanacions vigents.

## **Ofertes que presenten valors anormalment baixos**

La determinació de les ofertes que presentin uns valors anormalment baixos s'ha de dur a terme en funció dels límits i els paràmetres objectius establerts a continuació.

- a. Si concorre una empresa licitadora, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:
  - 1) Que l'oferta econòmica sigui un 25% més baixa que el pressupost de licitació.
  - 2) Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu sigui superior al 90% de la puntuació total establerta en el plec de clàusules administratives particulars.
- b. Si concorren dues empreses licitadores, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:
  - 1) Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 20% a la de l'altra oferta.





- 2) Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu sigui superior en més d'un 20% a la puntuació més baixa.
- c. Si concorren tres o més empreses licitadores, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següent:
- 1) Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de les puntuacions de totes les ofertes econòmiques presentades.
  - 2) Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu, sigui superior a la suma de la mitjana aritmètica de les puntuacions de les ofertes i la desviació mitjana d'aquestes puntuacions.

Per calcular la desviació mitjana de les puntuacions s'obindrà, per a cada oferta, el valor absolut de la diferència entre la seva puntuació i la mitjana aritmètica de les puntuacions de totes les ofertes. La desviació mitjana de les puntuacions és igual a la mitjana aritmètica d'aquests valors absoluts.

En aquests casos s'actuarà d'acord amb el que s'estableix als punts 4 a 7 de l'article 149 de la LCSP.

### **Condicions especials d'execució**

D'acord amb l'art. 202 de la LCSP, s'estableixen com a condicions especials d'execució:

- Disposar d'un pla de formació dels seus empleats en el lloc de treball. Per a la seva acreditació, l'adjudicatari haurà de presentar, abans de què finalitzi cada any de vigència del servei, la relació d'accions formatives realitzades al personal vinculat a l'execució del servei, amb especificació del contingut formatiu i dels assistents, així com del lloc i data de celebració.
- Establir protocols d'actuació amb l'objectiu d'evitar o minimitzar el malbaratament d'aliment apte per a ser consumit.
- L'empresa està obligada al reciclatge dels residus generats en la prestació del servei, disposant de contenidors de les diferents fraccions a totes les instal·lacions a on presti el servei, incloent també el reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.

L'incompliment d'aquestes condicions especials d'execució es considerarà una infracció greu.

### **Modificació del servei**

Les possibles modificacions del servei no podran suposar l'establiment de nous preus unitaris no previstos.



El servei de menjador escolar és un servei en el que es fa difícil concretar amb exactitud els motius que poden originar una modificació respecte els imports adjudicats ja sigui a l'alça o a la baixa. Algunes d'aquestes circumstàncies poden ser:

- Canvis d'horaris a l'escola que afectin a un major o menor ús del servei de menjador escolar, i també a l'increment o disminució de l'horari del servei que impliqui una modificació del personal necessari.
- Increment d'usuaris perquè hi hagi més beneficiaris d'ajuts parcials o totals de menjador fruit de les convocatòries d'ajut.
- Autorització per part del Departament d'Educació de contractació de monitors per atendre usuaris del menjador amb necessitats educatives especials.
- Canvis en la regulació actual establerta pel Departament d'Educació.
- Etc.

### **Subrogació del Personal**

D'acord amb el què disposa l'art. 130 de la LCSP, s'informa que en el present servei hi ha personal que, de conformitat amb el conveni col·lectiu d'aplicació, ha de ser objecte de contractació, el qual ve definit a l'Annex corresponent del Plec de clàusules administratives particulars. Els convenis col·lectius d'aplicació són: el Convenio colectivo estatal del sector de la restauración colectiva i el Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya.

### **Revisió de preus**

D'acord amb el què preveu l'art. 103 de la LCSP, la Llei 2/2015, de 30 de març, de desindexació de l'economia espanyola i el RD 55/2017, de 3 de febrer, que la desenvolupa, no procedeix la revisió de preus d'aquest servei.

### **Assegurances**

L'empresa que prestarà el servei haurà de disposar de les següents assegurances:

- Pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat dels serveis objecte de licitació, entre les que s'inclou la responsabilitat civil per intoxicacions alimentàries, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar als destinataris del servei ofert per una suma assegurada mínima de 300.000,00 € per víctima i 1.000.000,00 € per sinistre.
- Pòlissa d'accidents pels treballadors pels imports pactats en el Conveni col·lectiu corresponent i vigent. Aquesta pòlissa podrà ser substituïda per la de responsabilitat civil sempre i quan aquesta última cobreixi de forma específica els accidents de treballadors que es produeixin durant el servei objecte de licitació.



L'acreditació de disposar d'aquestes assegurances s'haurà d'aportar en el moment en què es realitzi la proposta d'adjudicació del servei i s'haurà de realitzar mitjançant un certificat emès per la companyia asseguradora conforme consta vigent la pòlissa que escaigui i que determini el núm. de pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de la cobertura, les cobertures incloses i el seu termini de vigència.

### **Termini de garantia**

S'estableix un termini de garantia de 6 mesos.

La devolució i cancel·lació de les garanties es regirà pel que disposa l'article 111 de la LCSP. Aquesta serà retornada l'empresa que prestarà el servei, una vegada hagi transcorregut el termini de 6 mesos, a comptar de la data de finalització del servei. Dins dels 15 dies anteriors a aquest venciment, el/la coordinadora de l'Àrea d'Ensenyament emetrà un informe sobre si el servei prestat s'ha ajustat a les determinacions del present plec a l'efecte de procedir a la devolució de la garantia definitiva.

Per tot el què s'ha exposat, s'emet el present informe, per tal que es doni tràmit a l'expedient, s'emetin els informes que siguin necessaris i es pugui procedir a l'aprovació dels plecs i a la licitació del servei esmentat per part de l'òrgan competent.

LA TÈCNICA D'EDUCACIÓ

Maria Fibla Miralles

Alcanar, document signat electrònicament al marge.

