



PRIMER INFORME COMPLEMENTARI DE L'INFORME JUSTIFICATIU DEL CONTRACTE DE RESTAURACIÓ A DIVERSOS CENTRES EDUCATIUS DE JUSTÍCIA JUVENIL DE LA DIRECCIÓ GENERAL D'EXECUCIÓ PENAL A LA COMUNITAT I DE JUSTÍCIA JUVENIL DEL DEPARTAMENT DE JUSTÍCIA, DRETS I MEMÒRIA

Contracte: Contracte administratiu		Unitat promotora: Direcció General d'Execució Penal a la Comunitat i Justícia Juvenil	
Tipus: Contracte de serveis			
Expedient:	GEEC JU-2025-1	Procediment: Obert	
Títol: AN – DGEPCJJ Restauració a diversos Centres Educatius de Justícia Juvenil			

Valor estimat del contracte (sense IVA)	16.298.144,60 €		
Pressupost de licitació	Import base	IVA(10%)	Import amb IVA
	2.716.357,43 €	271.635,75 €	2.987.993,18 €
Termini d'execució	Des de l'1 de gener de 2025 (o des de la data de la seva signatura si aquesta és posterior) fins al 31 de desembre del 2025.		

Per tal que aquest expedient pugui seguir amb la seva tramitació, s'emet aquest informe complementari d'acord amb les consideracions fetes per l'Assessoria Jurídica en el correu del 10 de juny 2024.

-JUSTIFICACIÓ DEL SERVEI A CONTRACTAR: Es canvia el redactat del punt 3.b Característiques específiques del Programa d'hàbits bàsics i bona conducta del lot 1 (restauració al centre educatiu de Justícia Juvenil Oriol Badia) i del lot 3 (restauració al centre educatiu de justícia juvenil Folch i Torres) respecte a la justificació del servei a contractar. Es modifica de la manera següent:

3. JUSTIFICACIÓ DEL SERVEI A CONTRACTAR

3.b Especificitats del lot 1 (restauració al centre educatiu de Justícia Juvenil Oriol Badia) respecte a la justificació de no disposició mitjans propis

El Centre Educatiu Oriol Badia disposa del seu propi hort i granja, des del qual disposen d'aliments de matèria primera (com per exemple: ous) dels quals poden disposar per poder fer petits àpats.

Aquest material és necessari per al funcionament d'aquest recurs educatiu propi, que funciona com a taller educatiu/formatiu.

La Llei 27/2001, de 31 de desembre, de justícia juvenil estableix el següent:

- Article 15: "L'activitat dels centres, en l'exercici de les funcions regulades per aquesta Llei, té com a objectius fonamentals la integració i la reinserció social dels menors i els joves sentenciats a mesures d'internament, mitjançant l'aplicació de programes eminentment educatius, i també la custòdia de tots els menors i els joves internats amb mesures cautelars o definitives".

- Article 16.a): "La vida en el centre ha de prendre com a referència la vida en llibertat, i ha de reduir al màxim els efectes negatius que l'internament pot comportar per als menors o els joves o per a les famílies respectives."

Com especifica el Projecte Educatiu de Centre, "Programa de formació professional ocupacional i d'inserció laboral", el Centre Educatiu Oriol Badia disposa d'un recurs educatiu de granja, hort i jardineria on els interns tenen un primer contacte amb eines i materials i, al llarg de la durada del programa, assoleixen un aprenentatge pre-professional.

Per les característiques específiques d'aquest taller s'hi porten a terme activitats assistides amb animals. El centre disposa d'una granja amb animals diversos (rucs, ovelles, cabres, gallines, galls d'indis...) i d'un hort, que possibiliten poder realitzar el taller de granja i

d'horticultura per tal que els interns treballin i aprenguin el funcionament d'una granja, la cura i responsabilitat dels animals i la gestió d'un hort. Per a tot això també disposa d'unes instal·lacions consistents en diferents recintes destinats a la cura d'animals de granja, un magatzem per al farratge, pinso i les eines i d'una feixa de terreny que es dedica a l'hort. El Centre també disposa de jardins on fer pràctiques de jardineria.

Els menors i joves que compleixen mesures en el centre educatiu de justícia juvenil Oriol Badia disposen d'un grau d'autonomia, responsabilitat i bona conducta que els permet complir la mesura en un entorn socialment normalitzat fent ús dels recursos de la comunitat.

Tots aquests menors i joves participen en Programa d'hàbits bàsics i habilitats domèstiques, que forma part del Projecte Educatiu del Centre (PEC) d'acord amb l'article 50 de la Llei 27/2001, de 31 de desembre, de justícia juvenil. El contingut d'aquest PEC es va aprovar en virtut de l'article 99.2 de la Circular 1/2008.

El desenvolupament d'aquest programa constitueix un dels eixos vertebradors de la intervenció socioeducativa i de reinserció en un entorn normalitzat.

Tenint en compte aquest context d'entorn normalitzador, els menors i joves, juntament amb el personal educatiu i de cuina, podran participar en la preparació dels àpats sempre que respectin la normativa sanitària i alimentària. Tant la contractista com la direcció del centre hauran de vetllar en tot moment pel compliment de la normativa sectorial.

3.c Característiques específiques del Programa d'hàbits bàsics i bona conducta del lot 3 (restauració al centre educatiu de justícia juvenil Folch i Torres) respecte a la justificació del servei a contractar:

Els menors i joves que compleixen mesures en el centre educatiu de justícia juvenil Folch i Torres disposen d'un grau d'autonomia, responsabilitat i bona conducta que els permet complir la mesura en un entorn socialment normalitzat fent ús dels recursos de la comunitat.

Tots aquests menors i joves participen en Programa d'hàbits bàsics i habilitats domèstiques, que forma part del Projecte Educatiu del Centre (PEC) d'acord amb l'article 50 de la Llei 27/2001, de 31 de desembre, de justícia juvenil. El contingut d'aquest PEC es va aprovar en virtut de l'article 99.2 de la Circular 1/2008.

El desenvolupament d'aquest programa constitueix un dels eixos vertebradors de la intervenció socioeducativa i de reinserció en un entorn normalitzat. Per tant, l'empresa haurà de compaginar l'aplicació dels requeriments relacionats amb els àpats diaris amb el compliment del Programa d'hàbits bàsics i habilitats domèstiques.

Tenint en compte aquest context d'entorn normalitzador, els menors i joves, juntament amb el personal educatiu i de cuina, podran participar en la preparació dels àpats sempre que respectin la normativa sanitària i alimentària. Tant la contractista com la direcció del centre hauran de vetllar en tot moment pel compliment de la normativa sectorial.

Les persones educadores socials tenen la funció de dinamitzar i educar en els hàbits d'higiene, ordre, educació i bon comportament durant els àpats, però no la de cuina d'aquests. Tampoc recau aquesta responsabilitat sobre els menors i joves interns. Només es justifica la seva participació en aquestes activitats des de la vessant educativa i socialitzadora. La prestació del servei de cuina i alimentació ha d'estar garantida independentment de la participació o no d'aquests dos col·lectius.

És per això que en la resta de centres, tot i que les persones menors i joves participen mitjançant el programa d'habilitats domèstiques en tasques de vida quotidiana d'ordre, cura i neteja (habitacions, espais comuns, roba, endreça...), el Departament disposa de les corresponents empreses especialitzades en la prestació d'aquests serveis (neteja, bugaderia, cuina, manteniment...), que són les que n'assumeixen la responsabilitat final en cadascun dels seus àmbits d'actuació.

D'acord amb l'article 32 i següents de la Llei 40/2015, d'1 d'octubre, del règim jurídic del sector públic, davant de les assumpcions que es duen a terme per part de les persones educadores socials i els menors i joves dels centres educatius de justícia juvenil, en qüestió quan participen en l'elaboració dels àpats en virtut del programa educatiu esmentat, suposa que aquestes persones, tret de casos de dol, negligència o imprudència greu, no assumirien cap responsabilitat. Així, davant de qualsevol incidència a la salut de les persones que es pogués produir, atesa llur manca d'expertesa en la manipulació d'aliments i preparació d'àpats, davant de la manca de professionals de cuina, aquesta responsabilitat recauria en l'Administració en concepte de responsabilitat patrimonial per la prestació anormal o normal del servei públic.

La via més adequada és la de prestació del servei per mitjà de la de contractació pública, a través d'una empresa especialitzada i capacitada per a la manipulació d'aliments i preparació

d'àpats, sens perjudici que aquesta entitat compagini la prestació del servei de restauració amb el desenvolupament normal del programa educatiu d'hàbits domèstics esmentat.

El Departament de Justícia, Drets i Memòria no disposa dels mitjans personals ni materials propis per dur a terme la prestació d'aquest servei, per tant, la via més adequada és la de prestació del servei per mitjà de la de contractació pública a través d'una empresa especialitzada del sector.

-. JUSTIFICACIÓ DE NO DISPOSICIÓ MITJANS PROPIS: Canvi de redactat per adequar-lo a la proposta i retirar l'expressió que es licita per eludir responsabilitats.

Es modifica de la manera següent:

4.a Característiques generals de tots els lots respecte a la justificació de no disposició mitjans propis

Per a la preparació dels àpats, cal un nombre elevat de recursos humans amb la categoria i especialització que requereix l'execució d'aquest servei: caps de cuina, persones cuineres o ajudants de cuina, entre d'altres. A més, el servei s'ha de prestar cada dia; no es pot deixar de prestar en dates tals com caps de setmana o festius.

El Departament de Justícia, Drets i Memòria no disposa dels mitjans personals ni materials propis per dur a terme la prestació d'aquest servei, per tant, la via més adequada és la de prestació del servei per mitjà de la de contractació pública a través d'una empresa especialitzada del sector.

És indispensable per a poder complir amb el que estableix l'article 21.1a) de la Llei orgànica 1/1996, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor, de modificació parcial del Codi civil i de la Llei d'enjudiciament civil, pel que fa a les condicions de l'acolliment residencial, on es fa constar que s'haurà d'assegurar la cobertura de les necessitats de la vida quotidiana, entre les que es troba la manutenció dels menors i joves internats als centres de justícia Juvenil.

-. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE:

- Es canvia la visita obligatòria al centre com a visita recomanable.
- Es modifica la puntuació dels criteris d'adjudicació, afegint un nou criteri: Disposar de conveni de col·laboració amb entitats i/o fundacions sense ànim de lucre que donin

compliment a les obligacions establertes a la llei 3/2020, de l'11 de març de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari (4%)

Es modifica de la manera següent:

14. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE

Per a aquest contracte, tots els criteris de valoració seran automàtics.

Criteris d'adjudicació automàtics:

La puntuació màxima que es pot obtenir en la valoració de les diferents ofertes serà de 100 punts, d'acord amb el criteris d'adjudicació resumits a continuació:

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ AUTOMÀTICS		PUNTS
A	Oferta econòmica	20
B	Augment dels gramatges demanats al plec de prescripcions tècniques	50
C	Incorporació de productes de temporada superior al mínim demanat al Plec de Prescripcions Tècniques	10
D	Incorporació de productes de producció ecològica superior al mínim demanat al Plec de Prescripcions Tècniques	10
E	Activitats formatives	6
F	Disposar de conveni col·laboració amb entats i/o fundacions sense ànim de lucre que donin compliment a les obligacions establertes a la llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.	4
SUMA TOTAL		100

Es recomana a les empreses licitadores visitar els centres on s'executarà el servei per conèixer les instal·lacions. El responsable del centre facilitarà la visita a les empreses interessades i emetrà el certificat conforme han realitzat la corresponent visita de l'Annex 1-H del PCAP segons correspongui en cada cas.

14.A. Oferta econòmica: Fins a 20 punts

Per fer la valoració econòmica s'utilitzarà la fórmula lineal, prevista a la Directiu 1/2020 de la Direcció General de Contractació Pública d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica. Aquesta fórmula ajusta proporcionalment les puntuacions assignades amb la proporció entre l'import de les ofertes presentades i el

pressupost de licitació, evitant així un gran un gran distanciament entre la millor oferta econòmica rebuda i la resta d'ofertes econòmiques.

L'oferta econòmica es puntua amb un màxim de 20 punts, aquesta puntuació ve donada de l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022, en el qual s'estableix que el preu en els contractes amb objectes alimentaris no poden tenir un preu superior al 20%.

Es valoraran les ofertes econòmiques presentades pels licitadors mitjançant el model d'oferta econòmica dels **Annexos 2-A** (lot 1), **2-B** (lot 2), **2-C** (lot 3), **2-D** (lot 4), **2-E** (lot 5) del PCAP de la manera següent:

- L'oferta més econòmica que no s'hagi declarat com a desproporcionada ni anormal rebrà la puntuació màxima. És a dir, 20 punts.
- La resta d'ofertes que no s'hagin declarat com a desproporcionades ni anormals rebran una puntuació inversament proporcional a la de l'oferta més econòmica, d'acord amb el càlcul següent:

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

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

- P_v = puntuació de l'oferta a valorar
- P = punts criteri econòmic
- O_v = oferta a valorar
- O_m = Oferta millor
- IL = Import de licitació
- VP = Valor de ponderació, que s'estableix en aquest cas en 1,20

L'adjudicació es realitza amb una pluritat de criteris en base a la millor relació qualitat-preu. A més del preu del servei, es consideren altres aspectes qualitius a valorar com a criteris d'adjudicació. Seguint amb les línies aprovades a l'Acord de Govern, s'ha estipulat com a criteris aspectes que prioritizin els productes saludables i sostenibles. L'objectiu es garantir el

consum majoritari de productes frescos i de temporada, venda de proximitat, producció agrària ecològica, de producció integrada i de qualitat. Per tant, garantim:

- a) L'augment del gramatge com a criteri d'adjudicació garanteix equilibri dietètic sense que es produeixi un malbaratament alimentari, ja que ens assegurem que els joves menjen les quantitats adients pel seu desenvolupament. Tot això, tenint cura de la variació i la prestació dels aliments. Els menors i els joves internats han de rebre una alimentació equilibrada i preparada convenientment, respectant la quantitat (gramatge) i la qualitat a les normes dietètiques, a l'edat i a les necessitats de salut respectivament
- b) Una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables.
- c) Fomentin l'adquisició de productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat, amb la intenció de reduir-ne l'impacte ambiental.
- d) Promoguin l'adquisició de productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals.
- e) Les activitats formatives són criteris que tenen l'objectiu d'educar als joves a aprendre la importància de respectar els espais domèstics, en aquest cas, la cuina. Aquest objectiu es porta a terme a partir d'activitats didàctiques i diverses on podran desenvolupar-se aprenent i aventurar-se a noves experiències.
- f) Es valorarà com a millora per l'empresa disposar d'un conveni amb entitats i/o fundacions sense ànim de lucre que donin compliment a les obligacions establertes a la llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

14.B Augment dels gramatges dels aliments en relació amb els mínims demanats en el punt 3 del plec de prescripcions tècniques: 50 punts

L'empresa pot presentar millores sobre els gramatges mínims dels aliments demanats en el plec de prescripcions del contracte, sense que representi cap cost per a l'Administració.

Les empreses establiran un percentatge lineal d'augment dels gramatges dels aliments sobre els mínims demanats, el qual serà únic per a tots els àpats, d'acord amb l'**Annex 4 A punt**

4.A.1 del PCAP (Lot 1) Annex 4 B punt 4.B.1 (Lot 2) Annex 4 C punt 4.C.1 (Lot 3) Annex 4 D punt 4.D.1 (Lot 4) i Annex 4 E 4.E.1 (Lot 5)

Es valorarà amb 1 punt cada unitat percentual d'augment que ofereixi l'empresa respecte els gramatges mínims del plec de prescripcions tècniques, fins a un màxim de 50 punts.

Exemple 1: Augment dels gramatges 15%: $15 \times 1 \text{ punt} = 15 \text{ punts}$

Exemple 2: Augment dels gramatges 50%: $50 \times 1 \text{ punt} = 50 \text{ punts}$

El gramatge màxim es fixarà en un augment del 50% sobre els gramatges mínims establerts al plec de prescripcions tècniques, ja que es considera que aquest percentatge garanteix l'equilibri dietètic sense que es produeixi un malbaratament alimentari.

14.C Incorporació de productes d'aliments de temporada superior al mínim demanat en el punt 2 del plec de prescripcions tècniques: 10 punts.

L'aportació de productes de temporada superior al mínim establert al plec de prescripcions tècniques (5 productes de temporada per setmana) es puntuarà amb un punt per cada producte addicional incorporat als menús setmanals, fins a un màxim de 10 punts.

14.D Incorporació de productes d'aliments de producció ecològica superior al mínim demanat al punt 2 del plec de prescripcions tècniques: 10 punts.

L'aportació de productes de producció ecològica superior al mínim establert al punt 3 del plec de prescripcions tècniques (5 productes ecològics per setmana) es puntuarà amb un punt per cada producte addicional incorporat als menús setmanals, fins a un màxim de 10 punts.

L'oferta quant als apartats C i D es presentarà segons el model de l'**Annex 4 A, punts 4.A.2.1 i 4.A.2.2 del PCAP (Lot 1) Annex 4 B punts 4.B.2.1 i 4.B.2.2 (Lot 2) Annex 4 C punts 4.C.2.1 i 4.C.2.2 (Lot 3) Annex 4 D punts 4.D.2.1 i 4.D.2.2 (Lot 4) i Annex 4 E punts 4.E.2.1 i 4.E.2.2 (Lot 5)** indicant el nombre de productes oferts per damunt dels mínims del plec de prescripcions tècniques.

14.E Organització de sessions formatives i jornades gastronòmiques adreçades als menors i joves interns dels centres educatius: 6 punts

Donat el caràcter educatiu i de tractament de la Unitat, l'empresa pot incloure a la seva oferta, com a altres millores segons el model de l'**Annex 4, punts 4.A.3.1 i 4.A.3.2 del (Lot 1) Annex 4 B punts 4.B.3.1 i 4.B.3.2 (Lot 2) Annex 4 C punts 4.C.3.1 i 4.C.3.2 (Lot 3) Annex 4 D punts 4.D.3.1 i 4.D.3.2 (Lot 4) i Annex 4 E punts 4.E.3.1 i 4.E.3.2 (Lot 5)** l'organització i

realització d'activitats i col·laboracions que es desenvolupin en la Unitat i que puguin afegir contingut pedagògic i didàctic a les seves activitats habituals: sessions formatives i jornades gastronòmiques. La seva organització i realització es farà d'acord amb la direcció de la Unitat i sempre sota la seva supervisió, d'acord amb la normativa de règim intern i seguretat.

L'oferta s'estructura de la manera que es detalla tot seguit:

- **Sessions formatives** que seran impartides per nutricionistes i/o dietistes i estaran relacionades amb els hàbits de menjar saludables, pràctiques culinàries i interculturalitat en l'elaboració dels àpats. Els seus continguts hauran d'estar en consonància amb els principis reguladors del programa d'hàbits bàsics que es desenvolupa als centres. L'empresa haurà d'aportar el personal i tot el material didàctic i educatiu per al desenvolupament d'aquestes sessions, que tindran una durada mínima d'una hora.

Es puntuaran fins a 3 punts segons el barem següent:

- a. 0 sessions: 0 punts
- b. 1 a 5 sessions: 2 punts
- c. 6 a 10 sessions: 3 punts

- **Jornades gastronòmiques** que fomentin el coneixement en la preparació, composició i hàbits culinàries d'altres cultures i costums (a títol orientatiu: mexicana, mediterrània, grega, francesa, italiana, hindú, tailandesa, japonesa). Els seus continguts hauran d'estar en consonància amb els principis reguladors del programa d'interculturalitat que es desenvolupa als centres. L'empresa haurà d'aportar el personal, tot el material didàctic i educatiu, les matèries primeres, coberts i estris típics per al desenvolupament d'aquestes jornades.

Es puntuaran fins a 3 punts segons el barem següent:

- a. 0 jornades: 0 punts
- b. 1 a 5 sessions: 2 punts
- c. 6 a 10 sessions: 3 punts

La valoració màxima conjunta d'aquest apartat serà de 6 punts. La no presentació d'aquests projectes es valorarà amb 0 punts. En cas d'execució del contracte en un període inferior a un any, l'oferta s'ajustarà proporcionalment al període executat. L'oferta serà d'aplicació a tota l'execució del contracte, pròrrogues incloses.

14.E Disposar de conveni de col·laboració amb entitats i/o fundacions sense ànim de lucre que donin compliment a les obligacions establertes a la llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari: 4 punts

Les empreses establirà el nom del conveni amb el qual mantenen relació a **l'ANNEX 4.F**

- S'inclou una nova "Obligació de caràcter essencial": Cal establir com a obligació de caràcter essencial que el personal destinat a cuina o que hagi d'intervenir en el procés alimentari disposi dels títols i condicions necessàries per a aquesta activitat (inscripció en el registre sanitari, habilitació com a manipuladors d'aliments o qualsevol exigència derivada de la normativa sanitària aplicable). Ha conseqüència del canvi de numeració del PPTP, han canviat les remissions del punt 1. Adscripció a l'execució del contracte de mitjans personals i materials suficients.

18. OBLIGACIONS CONTRACTUALS ESSENCIALS

1. Adscripció a l'execució del contracte de mitjans personals i materials suficients

La contractista haurà d'adscriure a l'execució de la prestació els mitjans personals i materials suficients establerts com a mínims obligatoris en el PPT (5.3 i 5.4 del PPT pel que fa als mitjans materials i 5.4.1 del PPT pel que fa als mitjans personals), d'acord amb la declaració de compromís d'aportació exigida als candidats a la licitació a l'empara del previst en l'apartat 2 de l'article 76 de la LCSP.

3. És obligatori que el personal destinat a cuina o qualsevol personal que hagi d'intervenir en el procés alimentari disposi dels títols i condicions necessàries per a aquesta activitat.

Per un correcte servei totes les persones que treballen en el sector alimentari han de conèixer i complir unes pràctiques correctes d'higiene. Han d'estar habilitats com a manipuladors d'aliments o qualsevol exigència derivada de la normativa sanitària aplicable.

La directora general d'Execució Penal a la Comunitat i Justícia Juvenil

