

Informe de necessitats i idoneïtat de la contractació

Nom expedient:	Concessió de servei de bar-cafeteria i restaurant, servei de vending i càtering als campus Catalunya, Sescelades i Bellissens de la Universitat Rovira i Virgili
Valor estimat del contracte (xifra de negocis)	14.608.994€
Despesa pluriennal	SI
Unitat promotora:	GABINET TÈCNIC DE LA GERÈNCIA

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és establir les condicions tècniques, sanitàries, de responsabilitat social, de sostenibilitat i de qualitat en què es durà a terme l'explotació dels serveis de bar, cafeteria, restaurant, servei de vending i càtering segons les necessitats dels diferents centres, repartits en:

Campus	Ubicació	Municipi
Campus Catalunya	Abarca les Facultats de Lletres (FLL), Ciències Jurídiques (FCJ) i Infermeria (FI)	Avinguda Catalunya, 35 43002 Tarragona
Campus Sescelades	Edifici ETSE i ETSEQ	Avinguda Països Catalans, 26 43007 Tarragona
Campus Sescelades	Edifici Facultat Ciències de l'Educació i Psicologia (FCEP)	Carretera de Valls, s/n 43007 Tarragona
Campus Bellissens	Facultat Economia i Empresa (FEE)	Avinguda de la universitat, 1 43204 Reus

Els licitadors han de presentar i proposar el model de servei que millor s'adapti als requeriments dels usuaris, condicions dels espais i possibles alternatives en la gestió i tipologies de serveis, d'acord amb les condicions generals i mínimes que s'expliciten en el Plec, especificant-ho en funció dels tipus de servei que es contracten.

- Servei de bar, cafeteria i restaurant:

Servei que cobreixi les necessitats de nutrició dels membres de la comunitat universitària del centre que serveixin per complementar l'activitat de la docència, la recerca, la transferència del coneixement i la gestió administrativa de suport.

- **Servei de màquines en règim d'autoservei (vending):**

Servei que permet el consum de determinats productes (begudes fredes i/o calentes i productes sòlids) en qualsevol franja horària tots els dies de l'any fet que, permet cobrir en part les necessitats de nutrició dels membres de la comunitat universitària.

- **Servei de càtering:**

L'empresa concessionària també podrà rebre encàrrecs pels serveis de càtering, per part de les diferents unitats de la URV per cobrir actes i altres esdeveniments que gestioni la Universitat, sense que signifiqui una exclusivitat per aquest servei.

CPV

55300000-3 Serveis de restaurant i subministrament de menjars
55321000-6 Serveis de preparació de menjars
55330000-2 Serveis de cafeteria
55410000-7 Serveis de gestió de bars
15894500-6 Productes per a màquines automàtiques distribuïdores

Contractació inclosa en l'Annex IV de la LCSP (Serveis especials)

2. Motivació de la necessitat del contracte

La Universitat té la necessitat de prestar el servei de bar cafeteria als membres de la Comunitat Universitària. Cal donar doncs, un servei que cobreixi les necessitats de nutrició dels membres de la comunitat universitària per complementar l'activitat de la docència, la recerca, la transferència del coneixement i la gestió administrativa de suport. Es convenient contractar un proveïdor extern que doni un servei de qualitat, atès que la Universitat no disposa dels mitjans suficients per fer front a la prestació d'aquest servei.

Per altra banda, el servei de bar-cafeteria i restaurant és un element catalitzador i social de la comunitat universitària, un lloc de concurrència que permet que aquesta faci sinergies i vincles que afavoreixen el bon funcionament i harmonia de la Universitat.

Es considera, per tant, que, segons prescriu l'article 116.4.e) hi ha una clara i proporcional vinculació entre l'objecte del contracte i la necessitat satisfeta amb el contracte.

3. Justificació del perquè no es divideix en lots

La present concessió no es divideix en lots.

Atès l'estudi de viabilitat econòmic-financer de la concessió de servei elaborat per la firma Faura-Casas, Auditoria i Consultoria, s'ha fet palesa la necessitat de licitar tots els bars en un únic contracte, sense lots, essent aquesta la millor opció d'acord amb l'estudi indicat.



Codi de verificació: 99ae7e52b0349d75

La licitació conjunta és l'opció més òptima atès que:

- El model de bar-restaurant ha variat molt al llarg dels anys. Els hàbits de consum han canviat tal i com resta demostrat en l'estudi de viabilitat econòmic-financer de la concessió. El volum de negoci no és el mateix ara que fa 24 anys. L'estudi de viabilitat de la concessió reflecteix els diferents marges de benefici entre els campus, destacant que tres dels bars-restaurant tenen una viabilitat ajustada. La unificació en un sol contracte permet obtenir una concessió viable i atractiva.
- Unificar el contracte també afavoreix les economies d'escala en l'adquisició de subministraments i consumibles fent més viable la concessió.
- Permet establir una política de prestació del servei homogènia per tots els estudiants dels Campus Universitaris de Tarragona i Reus, al gestionar-se en una única concessió. Es garanteix que tots els estudiants rebin un tracte equitatiu en termes de preus i qualitat del servei, independentment del bar-restaurant que utilitzin. La uniformitat en preus i prestació del servei ajuda a evitar discrepàncies i possibles queixes dels usuaris, promovent una major satisfacció entre els estudiants.
- Permet també obtenir una millor eficiència operativa i, de forma puntual permet la mobilitat del personal de l'empresa i, aconsegueix una optimització dels recursos humans. Les diferències en la gestió de personal han demostrat que poden tenir un efecte positiu/negatiu a la viabilitat econòmica. Genera una eficiència operativa respecte de l'estructura i considerem que hi pot haver una millor gestió de recursos. Un contracte unificat permet de forma puntual la mobilitat dels treballadors entre els diferents bars, optimitza així la gestió dels recursos humans i garanteix una flexibilitat més gran en l'assignació d'empleats segons les necessitats de cada moment. Aquesta flexibilitat és crucial per mantenir un servei continu i de qualitat, especialment durant períodes d'alta demanda o davant d'eventualitats com a absències imprevistes del personal.
- Comporta una major competitivitat i qualitat del servei. Fent-la més atractiva per als licitadors. La unificació del contracte pot atreure a licitadors amb major capacitat operativa i experiència en la gestió de múltiples punts de venda, la qual cosa pot traduir-se en una millora de la qualitat del servei ofert. Un únic contracte de major envergadura pot ser més atractiu per a operadors econòmics amb capacitat d'inversió, en millores i manteniment, la qual cosa redundaria en el benefici dels usuaris finals.

4. Justificació de la contractació externa

La Universitat no pot desenvolupar directament el servei que es pretén contractar ja que no disposa dels mitjans propis, ni humans ni materials, per a la realització d'aquest, per aquest motiu es considera oportuna la contractació d'una empresa externa per cobrir els treballs descrits.



Codi de verificació: 99ae7e52b0349d75



5. Termini de durada del contracte i possibles pròrrogues

El contracte tindrà una vigència de 10 (deu) anys, a comptar a partir de l'endemà de la signatura del contracte o en la data que s'indiqui en el document contractual.

L'empresa concessionària tindrà un període de 30 dies, abans de l'inici de la concessió, per a la posta en funcionament de l'activitat. En tot cas l'inici de la concessió no serà abans de l'1 de setembre del 2025.

Respecte a les màquines vending, hauran d'estar operatives a l'inici de la concessió.

El contracte no té possibilitat de pròrroga llevat de que es produeixin les circumstàncies establertes en l'últim paràgraf de l'article 29.4 LCSP.

En relació a l'edifici on està ubicat el Bar-restaurant de la Facultat de Psicologia i Ciències de la Salut (FCEP) al Campus Sescelades, s'estan duent a terme obres de rehabilitació integral. Per aquest motiu l'inici del servei d'aquest Bar està condicionat a la finalització de les obres (previsió febrer de 2026). Aquesta data podrà variar depenent de la finalització dels treballs. Independentment de la data d'inici d'execució d'aquest Bar, la data de finalització del contracte serà la mateixa que l'establerta per a la resta de Campus.

6. Termini de Garantia

SI: ☒

Termini: 6 (sis) mesos des de l'acte formal de recepció del servei.

7. Dades econòmiques del contracte

7.1. Determinació del preu:

Indicat a l'estudi de viabilitat econòmica financera que s'adjunta com a l'annex 5 del plec de prescripcions tècniques.

7.2. Valor estimat:

D'acord amb l'estudi de viabilitat econòmic-financer del contracte de concessió de servei el valor estimat és de 14.608.994€ euros.

D'acord al que s'estableix a l'article 101 de LCSP, en el cas dels contractes de concessió de serveis, el valor estimat del contracte està determinat per l'import net de la xifra de negocis, excloent l'import de l'Impost sobre el Valor Afegit, que segons les estimacions realitzades, generarà l'empresa concessionària durant l'execució del contracte com a contraprestació dels serveis objecte del mateix.



Codi de verificació: 99ae7e52b0349d75

7.3. Cànon:

- **Sistema de determinació:** El cànon anual és un percentatge sobre el volum de vendes.
- **Import mínim del cànon anual:** Es proposa un cànon anual mínim per un import de 33.000€ (IVA exclòs) per a tots els Campus. Aquest cànon mínim es facturarà mensualment per anticipat i es cobrarà a principis de mes mitjançant domiciliació bancària, per un import de 2.750€ (IVA exclòs), aplicant la normativa vigent de l'IVA i el reglament de facturació.

Fins que no estigui en funcionament el bar-restaurant del Campus Sescelades – FCEP, el cànon mínim mensual serà de 2.500€ (IVA exclòs), 30.000€ (IVA exclòs) anuals.

A principis de desembre de cada any, aquest cànon es regularitzarà en funció del volum de vendes pel percentatge de cànon ofert en la seva proposta econòmica:

- El primer any, aquesta regularització es farà de setembre a novembre de 2025. El concessionari trametrà al Registre Telemàtic de la Universitat abans del 5 de desembre 2025 el volum de vendes de setembre a novembre.
- El segon any, la regularització es farà del desembre 2025 a novembre 2026, i així successivament per la resta d'anys.

Cada any el concessionari comunicarà a la Universitat (Unitat de Compres del Gabinet Tècnic de la Gerència) i, sempre abans del 5 de desembre, el volum de vendes de desembre a novembre.

La informació s'adreçarà al gerent/a de la Universitat mitjançant escrit al Registre Electrònic de la URV: [Tràmits i gestions - Universitat Rovira i Virgili](http://tramits.gestions-universitat-rovira-i-virgili)

Les empreses licitadores poden millorar el percentatge sobre el volum de vendes en funció dels seus anàlisis de costos.

7.4 Finançament: Aquest contracte no suposa cap despesa per a la Universitat Rovira i Virgili.

8. Procediment de contractació

Aquest contracte es tramitarà per via ORDINARIA i procediment RESTRINGIT, amb diversos criteris de valoració, d'acord amb l'establert als articles 131.2 i del 160 al 165 de la LCSP, al tractar-se d'un contracte de concessió de servei especials de l'annex IV i subjecte a regulació harmonitzada.



Codi de verificació: 99ae7e52b0349d75

9. Solvència i classificació empresarial

9.1. Justificació dels criteris de selecció relatius a la solvència econòmica i financera i tècnica

9.1.1. Solvència econòmica i financera

S'hauran d'acreditar els requisits següents:

- Volum anual de negocis referit al millor exercici dins dels cinc últims disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes per import igual o superior a 1.500.000€

El volum anual de negocis s'acreditarà per mitjà dels seus comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari estigués inscrit en aquest registre, i en cas contrari pels dipositats en el registre oficial en què hagi de ser inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i quantes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

Justificació: amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén comprovar que el concessionari te la solvència econòmica suficient per respondre de les prestacions objecte del contracte.

- Justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per import igual o superior a 5.000.000 € o compromís vinculant de subscripció del mateix en cas de resultar adjudicatari (a falta de determinació específica per import no inferior al valor estimat del contracte) així com aportar el compromís de la seva renovació o pròrroga que garanteixi el manteniment de la seva cobertura durant tota l'execució del contracte.

L'acreditació d'aquest requisit s'efectuarà a través de certificat de venciment de l'assegurança expedit per l'assegurador, en el qual constin els imports i riscos assegurats i la data de, i mitjançant el document de compromís vinculant de subscripció, pròrroga o renovació de l'assegurança, en els casos en què procedeixi.

Justificació: amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén comprovar que el concessionari te una assegurança suficient per poder fer front a possibles indemnitzacions durant la vigència de la concessió.



Codi de verificació: 99ae7e52b0349d75

9.1.2. Solvència tècnica o professional

- El licitador presentarà una relació dels principals serveis realitzats en el curs dels últims 5 anys, d'igual o similar naturalesa a la de l'objecte del contracte, atenent als 3 primers dígit (553 i 554) dels CPV. En aquesta relació ha de constar l'import, la data i el destinatari (públic o privat).

S'exigeix que l'import anual acumulat sigui igual o superior a 1.050.000€.

Els serveis 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 privat, mitjançant una declaració expedida per aquest acompanyada dels documents que obren en poder del mateix i que acreditin la realització de la prestació.

Justificació: amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén tenir les garanties suficients sobre la capacitat tècnica i experiència necessària per a dur a terme l'execució de la concessió.

9.2. Solvència tècnica complementària

- **Registre Sanitari:** Documentació justificativa d'estar inscrit al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya.

Justificació: amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén complir amb la normativa sobre bars-restaurants de Catalunya.

9.3. Adscripció, atesa la complexitat tècnica del contracte, de mitjans materials i/o personals a l'execució del contracte

SI: ☐

NO: ☒

10. Criteris d'adjudicació i la seva justificació

Els criteris d'adjudicació que es consideren més eficients per a la selecció de l'oferta a partir de la millor relació qualitat-preu són els següents:



Codi de verificació: 99ae7e52b0349d75

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=99ae7e52b0349d75>

A. CRITERIS SUBJECTIUS - Valorables mitjançant un judici de valor en base a la Memòria descriptiva presentada i certificats.		Puntuació màxima fins a 40 punts	
1. FUNCIONAMENT I ORGANITZACIÓ DEL SERVEI		Fins a 20 punts	
a) Pla de treball			
Es valorarà una millor adaptació a les necessitats especificades de la comunitat universitària en referència als serveis a oferir, al sistema organitzatiu i logístic, i a la manera de desenvolupar la concessió que pugui ser més idoni per aconseguir la millor eficiència i agilitat tant pel que fa al servei de bar-cafeteria, al servei de restaurant i al de vending. Per acreditar-ho aquest apartat s'haurà de descriure en la memòria descriptiva el pla de treball proposat.	10	Fins a 10 punts	
<u>Justificació del criteri:</u> amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén aconseguir un millor servei, major eficiència i agilitat pel que fa al servei de bar-cafeteria, al servei de restaurant i al de vending.			
b) Pla de neteja			
D'acord en l'establert en el punt 2.6 del Plec de prescripcions tècniques (Obligacions de higiene i sanitàries), es valorarà la freqüència del procés de neteja i desinfecció de les diferents superfícies, estris, equips i parts de l'establiment. Per acreditar-ho s'haurà de descriure en la memòria descriptiva el pla de neteja proposat.	3	Fins a 5 punts	
Es valorarà que els productes rentavaixelles i de neteja convencional no requereixin desinfecció i compleixin els criteris de composició química definits en alguna ecoetiqueta tipus I com l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea o equivalent. Per acreditar-ho s'haurà de presentar el certificat de l'Etiqueta ecològica de la Unió Europea o equivalent.	2		
<u>Justificació del criteri:</u> amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén aconseguir un millor pla de neteja i tenir productes de neteja millors mediambientalment.			
c) Formació del personal			
Es valorarà una proposta de cursos de formació pel personal adscrit al servei en els àmbits de la sostenibilitat, reducció de residus, malbaratament alimentari, alimentació saludable i atenció al client. Per acreditar-ho s'haurà de descriure en la memòria descriptiva la formació proposada per al personal.	5	Fins a 5 punts	
<u>Justificació del criteri:</u> amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén aconseguir que el personal que ofereix el servei, tingui una millor formació.			



2. RECICLATGE I SOSTENIBILITAT		Fins a 12 punts
a) Responsable específic aspectes mediambientals		
Es valorarà si es disposa de coordinador amb formació en aspectes mediambientals relacionats amb el servei. Per acreditar-ho s'haurà de presentar els certificats de formació en aspectes mediambientals del responsable ofert.	2	Fins a 2 punts
<u>Justificació del criteri:</u> amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén aconseguir tenir coordinador per aspectes mediambientals amb la corresponent formació.		
b) Minimització de residus i del malbaratament alimentari		
Es valoraran les propostes que aplicarà el concessionari per minimitzar els residus i el malbaratament alimentari. Com per exemple: bancs d'aliments, ofertes d'última hora, reaprofitament... Per acreditar-ho s'haurà de descriure en la memòria descriptiva el detall i desglossament de les propostes.	4	Fins a 4 punts
<u>Justificació del criteri:</u> Amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén aconseguir minimitzar l'impacte mediambiental i de sostenibilitat en relació a la minimització de residus i malbaratament alimentari.		
c) Gestió de residus		
Es valorarà l'aplicació de forma sistemàtica de bones pràctiques de gestió mediambiental, acreditables mitjançant documentació que demostrï l'aplicació sistemàtica de bones pràctiques mediambientals durant l'execució del servei (política mediambiental, pla de millora mediambiental, procediments / instruccions de treball i registres de control en relació amb l'objecte del contracte). Per acreditar-ho s'haurà de descriure en la memòria descriptiva el detall i desglossament de les propostes.	3	Fins a 6 punts
Es valorarà la presentació d'un pla de prevenció i gestió de residus on s'incloguin els procediments de separació de residus de la seva activitat, com gestionarà cada fracció de residus, incloent-hi el nom del gestor quan pertoqui, com es calcularan els indicadors de generació de residus. Per acreditar-ho s'haurà de presentar una memòria descriptiva detallant i desglossant la proposta de gestió de residus	3	
<u>Justificació del criteri:</u> amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén aconseguir la millor gestió dels residus.		



Codi de verificació: 99ae7e52b0349d75



Codi de verificació: 99ae7e52b0349d75

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=99ae7e52b0349d75>

3. DINAMITZACIÓ DELS BAR-RESTAURANTS		Fins a 8 punts												
Dinamització de l'espai amb cronograma d'actuacions. Es valoraran propostes per a dinamitzar l'espai dels bar-restaurants, tals com substitució d'elements existents, reorganització dels espais, decoració... Per acreditar-ho s'haurà de presentar una memòria descriptiva detallant i desglossant quines propostes es presenten per als espais dels bars-restaurants.	8	Fins a 8 punts												
<u>Justificació del criteri:</u> amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén millorar i dinamitzar els espais dels bars-restaurants.														
B. CRITERIS OBJECTIUS		Puntuació màxima fins a 60 punts												
1. CÀNON		Fins a 30 punts												
Es valorarà el percentatge de cànon ofert sobre el volum de vendes de tots els Campus de tots els serveis: bar, cafeteria, restaurant, vending i càtering. S'estableix un cànon anual mínim per un import de 33.000€ (IVA exclòs). Es valorà segons la taula següent: <table><tr><th>% de cànon ofert</th><th>Puntuació</th></tr><tr><td>2,5%</td><td>22</td></tr><tr><td>3,0%</td><td>24</td></tr><tr><td>3,5%</td><td>26</td></tr><tr><td>4,0%</td><td>28</td></tr><tr><td>4,5%</td><td>30</td></tr></table>	% de cànon ofert	Puntuació	2,5%	22	3,0%	24	3,5%	26	4,0%	28	4,5%	30		Fins a 30 punts
% de cànon ofert	Puntuació													
2,5%	22													
3,0%	24													
3,5%	26													
4,0%	28													
4,5%	30													
<u>Justificació del criteri:</u> amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén aconseguir la millor proposta econòmica.														
2. AMPLIACIÓ HORARI SERVEI DEL BAR-RESTAURANT CAMPUS BELLISSENS		Fins a 8 punts												
- L'horari obligatori d'obertura indicat al Plec de prescripcions tècniques, és de 8:00h a 17:00h (de gener a juny i de setembre a desembre), es valorarà l'ampliació de l'horari, de la forma següent: - No ampliació horari de 8:00h a 17:00h..... 0 punts - Ampliació horari de 8:00h a 18:00h 4 punts - Ampliació horari de 8:00h a 19:00h 8 punts		Fins a 8 punts												
<u>Justificació del criteri:</u> amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén ampliar l'horari de servei del Campus Bellissens.														



3. PRODUCTES I MENÚS

a) Productes sostenibles*

En el Plec de prescripcions tècniques, és obligatori oferir dos productes produïts de forma ecològica del llistat de l'annex 4, segons el Reglament (UE) 2018/848. Es valorarà que s'ofereixin més de dos productes produïts de forma ecològica. <u>Forma de valoració: Per cada producte addicional es valorarà a raó d'1 punt, fins un màxim de 5 punts.</u> Per acreditar aquest criteri s'haurà de presentar el certificat o segell CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica) o equivalent.	5	Fins a 17 punts
En el Plec de prescripcions tècniques, és obligatori oferir cafè de comerç just. Es valorarà que a banda del cafè s'ofereixin productes amb certificació de comerç just d'entre els següents: sucre, cacau, té i altres infusions o xocolata. <u>Forma de valoració: Per cada producte addicional al cafè es valorarà amb 1 punt, fins un màxim de 4 punts</u> Per acreditar-ho s'haurà de presentar el certificat o segell FAIRTRADE o equivalent.	4	
Es valorarà que s'ofereixin productes produïts per centres especials de treball (CET), com ara iogurts, hortalisses... <u>Forma de valoració: Per cada producte ofert es valorarà a raó d'1 punt, fins màxim de 2 punts.</u> Per acreditar-ho s'haurà de presentar el certificat corresponent que ho justifiqui.	2	
Es valorarà la utilització d'aliments d'animals de granja i productes càrnics procedents d'explotacions amb certificació de benestar animal. <u>Forma de valoració: Per cada producte ofert es valorarà a raó d'1 punt, fins màxim de 3 punts.</u> Per acreditar-ho s'haurà de presentar el certificat o segell corresponent que ho justifiqui.	3	



Codi de verificació: 99ae7e52b0349d75



Codi de verificació: 99ae7e52b0349d75

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<http://contractacio.urv.cat/licitacion/verificadorCopiaAutentica.do?codigoVerificacion=99ae7e52b0349d75>

Es valorarà que els productes de pastisseria industrial envasada o panaderia estiguin certificats amb el RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil). <u>Forma de valoració:</u> Per cada producte ofert es valorarà a raó de 0,5 punts, fins un màxim d'1 punt. Per acreditar-ho s'haurà de presentar el certificat o segell RSPO.	1,5	
Es valorarà que els productes de pastisseria industrial envasada o panaderia estiguin certificats amb la no utilització d'oli de palma. <u>Forma de valoració:</u> Per cada producte ofert es valorarà a raó de 0,5 punts, fins màxim d'1 punt. Per acreditar-ho s'haurà de presentar el certificat o segell no utilització d'oli de palma.	1,5	
<u>Justificació dels criteris:</u> amb l'aplicació d'aquests criteris es pretén tenir una oferta de productes sostenibles mediambientalment: ecològics, de comerç just, d'empreses CET, amb certificats de benestar animal, RSPO o lliures d'oli de palma.		
b) Oferta menús i productes bàsics per usuaris amb necessitats específiques		
- Es valorarà l'oferta de menús i productes bàsics per a dietes especials, com ara astringent o celiaquia, intoleràncies i al·lèrgies, o per motius religiosos i culturals, sense necessitat de reserva prèvia. <u>Forma de valoració:</u> - Oferta de menús i productes bàsics per usuaris amb necessitats específiques, AMB necessitat de reserva prèvia..... 0 punts - Oferta de menús i productes bàsics per usuaris amb necessitats específiques, SENSE necessitat de reserva prèvia..... 5 punts	Fins a 5 punts	
<u>Justificació del criteri:</u> amb l'aplicació d'aquest criteri es pretén millorar el servei amb els usuaris amb necessitats específiques, sense que sigui necessari tenir que reservar prèviament.		
TOTAL PUNTUACIÓ CRITERIS SUBJECTIUS + CRITERIS OBJECTIUS		Fins a 100 punts

* En referència als productes sostenibles s'hauran de presentar els certificats i/o segells de cada producte ofert, es valorarà amb 0 punts si no s'acredita amb el certificat i/o segell. S'acceptarà una imatge de l'embolcall del producte ofert on consti el segell corresponent.

RESUM DE LA PUNTUACIÓ

CRITERIS SUBJECTIUS - VALORABLES MITJANÇANT UN JUDICI DE VALOR	Fins a 40 punts
CRITERIS OBJECTIUS - VALORABLES MITJANÇANT L'APLICACIÓ DE FÒRMULES	Fins a 60 punts
Total	Fins a 100 punts

11. Petició d'inici de l'expedient

Es sol·licita que s'iniciïn els tràmits oportuns per tal d'iniciar la contractació descrita, de conformitat amb la legislació aplicable en matèria de contractes del sector públic.

David Garcia Baiges
Tècnic de compres del Gabinet Tècnic de la Gerència

Tarragona, desembre de 2024