



INFORME TÈCNIC JUSTIFICATIU DEL CONTRACTE ESPECÍFIC DE SERVEIS DE LA FORMACIÓ RELATIVA A LA “MANIPULACIÓ D’ALIMENTS, SEGURETAT ALIMENTÀRIA I MALBARATAMENT D’ALIMENTS”

PROCEDIMENT BASAT EN EL SISTEMA DINÀMIC D’ADQUISICIÓ PER LA CONTRACTACIÓ DE CURSOS DE FORMACIÓ AMB DESTÍ A BARCELONA DE SERVEIS MUNICIPALS, S.A., CEMENTIRIS DE BARCELONA, S.A. I INICIATIVES TECNOLÒGIQUES DE MOBILITAT, S.L. AMB NÚMERO D’EXPEDIENT: 2024RH0007AC

De conformitat amb els articles 28, 100, 101 i 116.4 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant, LCSP), el present informe tècnic s’emet als efectes de justificar els següents aspectes relatius al present expedient de contractació:

- Objecte del contracte i necessitats a satisfer.
- Justificació de la no divisió en lots del contracte.
- Condicions especials d’execució del contracte que es tindran en consideració en el procediment de contractació del contracte de referència.
- Insuficiència de mitjans propis de l’entitat per a realitzar la prestació objecte del contracte.
- Justificació tècnica de l’adjudicació.
- Pressupost de licitació, valor estimat, durada del contracte i procediment de contractació.
- Proposta d’adjudicació del curs o formació.

I.- OBJECTE DEL CONTRACTE I NECESSITATS A SATISFER

L’objecte del contracte de referència és regular la prestació del servei de formació en matèria de manipulació d’aliments, seguretat alimentària i prevenció del malbaratament d’aliments. Aquesta formació està dirigida al personal del TIBIDABO per capacitar als participants amb els coneixements teòrics i pràctics necessaris per al correcte maneig dels aliments, garantint el compliment de les normatives vigents en seguretat alimentària i fomentant bones pràctiques per reduir el malbaratament alimentari.

CPV 80511000-9 Serveis de formació del personal

II.- INSUFICIÈNCIA DE MITJANS

L’entitat no compta amb els mitjans suficients per poder donar compliment a l’objecte del contracte.

Per això, atès que la prestació objecte del contracte no es pot realitzar amb els mitjans propis de l'entitat, resulta del tot necessari la contractació dels serveis de formació. Es prova doncs la inexistència de mitjans per tal de dur a terme les accions formatives de referència.

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

La divisió de l'objecte del contracte en lots es troba regulada a l'article 99.3 de la LCSP, en el que es disposa el següent:

“3. Sempre que la naturalesa o l'objecte del contracte ho permetin, s'ha de preveure la realització independent de cadascuna de les seves parts mitjançant la seva divisió en lots, i es poden reservar lots de conformitat amb el que disposa la disposició addicional quarta.

No obstant això, l'òrgan de contractació pot no dividir en lots l'objecte del contracte quan hi hagi motius vàlids, que s'han de justificar degudament en l'expedient, excepte en els casos de contractes de concessió d'obres.”

En aquest contracte concorren els elements necessaris per justificar que el mateix no es divideixi en lots.

En particular:

- En aquest contracte concorren els elements necessaris per justificar que el mateix no es divideixi en lots ni categories en atenció a l'article 99.3 de la LCSP. La realització independent de les diverses prestacions compreses a l'objecte del contracte dificultaria la correcta execució del mateix, fent-la excessivament difícil o onerosa des d'un punt de vista tècnic, atès que s'està fent referència a una necessitat específica del Sistema Dinàmic d'Adquisició que es concreta a partir d'unes determinades hores, un preu determinat, un contingut formatiu específic que satisfà les necessitats formatives de l'entitat contractant, un professorat diferencial i altres característiques consignades en el present informe.

Degut a aquesta concreció de les necessitats la lotificació del contracte impediria la correcta execució del mateix i impossibilitaria l'assoliment de l'objectiu final del present contracte que és formar a personal al servei de l'interès públic.

Per tot l'indicat, s'informa que, a criteri d'aquesta Direcció Tècnica, no procedeix la divisió en lots de l'objecte del contracte.

IV.- CRITERIS DE SOLVÈNCIA:

No es requeriran criteris de solvència ja que ja s'han acreditat a la selecció dels candidats del Sistema Dinàmic d'Adquisició de referència.



V.- ASSEGURANÇES

Durant la vigència del Contracte, l'adjudicatari s'obliga a subscriure i mantenir en vigor, segons correspongui, una pòlissa de Responsabilitat Civil General que cobreixi aquella responsabilitat en que pogués incórrer amb motiu de l'execució del present Contracte.

IX.- MOTIVACIÓ DELS CRITERIS SOCIALS / JUSTIFICACIÓ DE LA NO INCLUSIÓ DE CRITERIS DE SOSTENIBILITAT

En l'objecte del contracte s'incorporen les mesures de contractació pública sostenible següents:

1. Objecte del contracte amb eficiència social:
 - a. En el pressupost base de licitació figura un preu tancat, seguint el preu ofert al catàleg i en atenció a les necessitats del grup BSM.

XII.- SUBCONTRACTACIÓ

- ☒ SI
☐ NO

XIII.- PENALIZACIONS

Seràn d'aplicació les penalitzacions recollides a la clàusula 27 del Plec de Clàusules Particulars del Sistema Dinàmic d'Adquisició de referència.

Penalització fora de les estàndard referides al contracte específic:

- ☐ Si
☒ NO

XIV.- CONSIDERACIONS TÈCNIQUES

Un cop revisades les propostes presentades i admeses al SDA, segons la necessitat que es descriu a continuació es proposarà l'adjudicació a favor de l'empresa **PITAGORA ADVANCED, S.L.**

L'empresa **PITAGORA ADVANCED, S.L.** va realitzar la següent proposta d'acció formativa:

TÍTOL DEL CURS: Manipulació d'aliments, Seguretat Alimentària i Malbaratament d'aliments.
--

Objectius que es pretenen assolir

- Conscienciar sobre perills alimentaris: s'informa els participants sobre els riscos inherents als aliments i com prevenir la contaminació. Així mateix, sobre les bones practica en manipulació dels aliments i la importància dels autocontrols.
- Higiene i neteja: ensenyar pràctiques correctes d'higiene a tot el personal involucrat en empreses alimentàries. Això inclou neteja i desinfecció d'utensilis i instal·lacions.
- Control d'al·lèrgens: Destacar la importància de controlar els al·lèrgens, especialment el gluten, per a protegir les persones amb al·lèrgies alimentàries.
- Reducció del desaprofitament d'aliments: Proporcionar mesures i estratègies per a evitar el desaprofitament d'aliments, contribuint així a la sostenibilitat i eficiència.
- Revisió del protocol intern en la gestió dels plats "glúten free"

Format del curs (on-line i/o presencial)

4 hores. En format presencial i/o videoconferència

Nombre màxim d'alumnes permesos

Màxim 100

Professors que imparteixen el curs i currículum de rellevància, si s'escau.

mariac@grup-pitagora.com

Contingut de la formació

1 ELS ALIMENTS: CLASSIFICACIÓ

Definició 'Aliments

- Definició de Manipulador d'Aliments
- Aliments d'alt i sota risc

2 CONTAMINACIÓ DELS ALIMENTS

- Contaminació física
- Contaminació química
- Contaminació biològica
- Contaminació creuada
- Condicions de creixement dels microorganismes
- Toxiinfeccions alimentàries
- Intoxicacions químiques

3 INTOLERÀNCIES I AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES

- Diferència entre al·lèrgia i intolerància alimentària
- Intolerància a la lactosa
- Malaltia celíaca
- Dietes sense glúten

4 MANIPULACIÓ HIGIÈNICA D'ALIMENTS

- Cuidat de la higiene dels manipuladors
- Estat de salut dels manipuladors
- Sistema de neteja i de desinfecció de l'ambient de treball
- Bones pràctiques de manipulació: temperatura, protecció i identificació dels productes
- Processos tèrmics: congelació, descongelació, cocció, refredament i regeneració
- Desinfecció dels vegetals de consum en cru
- Control de l'anisakis en productes de la pesca de consum cru o semi-cru
- Ús de l'ou en la indústria alimentària
- Control de l'acrilamida en productes enforats o fregits
- Correcte ús dels additius alimentaris

· Gestió dels olis de fritada · Elaboració i manteniment del gel
5 INTRODUCCIÓ AL SISTEMA D'AUTOCONTROL APPCC
· Pla de control de l'aigua adaptat a l'activitat · Pla de neteja i desinfecció adaptat a l'activitat · Pla de control de plagues adaptat a l'activitat · Pla de formació i capacitació del personal · Pla de control de proveïdors i traçabilitat adaptat a l'activitat · Pla de control de temperatures adaptat a l'activitat · Pla de control d'al·lèrgens adaptat a l'activitat
6 PUNTS CLAU DE LA LLEI 3/2020 SOBRE DESAPROFITAMENT D'ALIMENTS
· Balafiament d'aliments en la societat · Pla de Prevenció de Desaprofitaments Alimentaris en la indústria alimentària · Obligacions de les empreses de la cadena alimentària · Jerarquia de prioritats dels agents de la cadena alimentària · Infraccions lleus o greus per incompliment
7 PROTOCOLS INTERNS EN LA GESTIÓ DELS PLATS SENSE GLÚTENS EN DIFERENTS PUNTS DE VENDA
Preu per alumne/curs
Preu per curs 480,00.-€ (abans d'IVA)

En aquest sentit, BSM ha de contractar aquesta formació de l'empresa referida pels següents motius:

D'una banda, els objectius principals de la formació són que els alumnes adquireixin capacitat i control sobre els perills alimentaris, la higiene i neteja, el control d'al·lèrgens, la reducció del desaprofitament d'aliments i la revisió del protocol intern en la gestió dels plats "glúten free".

Endemés, no només destaquen els objectius i contingut, sinó que també la modalitat en format presencial i/o videoconferència, la qual cosa permet una adaptabilitat màxima a les situacions concretes que poguessin esdevenir del curs.

Per últim, destaca el preu ofert a raó de 480,00€ (abans d'IVA) per curs, en la mesura que s'ajusta als preus del mercat, ajustant-se les 4 hores lectives a les necessitats formatives de l'entitat.

XV.- JUSTIFICACIÓ DE LA DURADA, DEL PRESSUPOST DE LICITACIÓ I PROCEDIMENT DE CONTRACTACIÓ

A. DURADA DEL CONTRACTE: TRES (3) MESOS

B. LLOC D'EXECUCIÓ DE LA FORMACIÓ: Presencial i/o videoconferència

C. TERMINIS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

El termini d'execució del servei de formació s'estableix en 3 mesos a comptar des de la recepció de la notificació de la resolució d'adjudicació dels contractes específics, a plena satisfacció de BSM. En aquest moment el contracte específics s'entendrà perfeccionat.



De conformitat amb l'article 153.1 de la LCSP, en els contractes específics en el marc del SDA no és necessària la formalització del contracte. D'acord amb l'article 36 de la LCSP, els contractes específics s'entendran perfeccionats amb la seva adjudicació.

Les sessions es duran a terme durant aquest termini.

D. PRESSUPOST DE LICITACIÓ: S'entén per pressupost base de licitació el següent preu tancat:

Concepte	Import durada del contracte
<i>PREU DEL CURS Manipulació d'aliments.</i>	480,00.-€ (sense IVA)
<i>Total (suma de tots els conceptes)</i>	480,00.-€ (sense IVA)

Atenent a que el pressupost de licitació ha de ser adequat als preus ofertats per l'empresa en el catàleg presentat per l'admissió en el SDA i incorporant les necessitats de l'entitat contractant.

Total pressupost base de licitació (sense IVA): 480,00 €

Import IVA: 100,8 €

Total pressupost base de licitació (amb IVA): 580,8 €

E. PROCEDIMENT DE CONTRACTACIÓ

De conformitat amb l'exposat anteriorment, es considera necessari contractar a l'empresa **PITAGORA ADVANCED, S.L.**

El procediment a seguir resta especificat en la clàusula número 1, lletra Y.1 del Plec de Clàusules Particulars del Sistema Dinàmic de referència, la qual estableix:

"Y.1.- Disposicions aplicables a la contractació específica

Un cop admeses les empreses al SDA, BSM, CBSA o ITM podran procedir a adquirir els cursos o formacions que els resultin necessaris, mitjançant els contractes, previ seguiment del procediment que es detalla en aquesta clàusula.

Per a adjudicar els contractes específics en el marc del SDA es tramitarà una licitació d'acord amb allò previst a l'article 226.1 de la LCSP.

Per a cada contracte específic que hagi d'adjudicar-se es revisaran les propostes presentades (cursos o formacions) del SDA, segons la necessitat de BSM, CBSA o ITM d'entre totes les empreses que haguessin estat prèviament admeses i integrades al SDA i disposin del curs o formació.



Les necessitats concretes es preveuran en un document de “proposta d’adjudicació”, així com el termini de durada de les tasques i el nombre de estudiants previstos que realitzaran el curs en qüestió i qualsevulla altre requisit que sigui necessari concretar.

El pressupost màxim d’aquestes tasques estarà definit en aquest document i es configurarà com una bossa d’euros, a raó dels preus oferts en l’SDA o a preu tancat, en funció de les necessitats.

L’adjudicació es realitzarà a favor de l’empresa que s’ajusti més a les necessitats del curs o formació, en funció dels: continguts del curs o formació, metodologia de treball o estudi, la possibilitat que el curs sigui presencial o on-line, es pugui realitzar en les instal·lacions de l’adjudicatari o en les pròpies de BSM, CBSA, ITM, l’experiència, titulació o reconeixement del professorat que realitzarà el curs, o si s’escau el preu.

L’òrgan de contractació aprovarà la proposta, i aquesta serà comunicada a l’adjudicatari. Un cop rebuda la notificació de la resolució d’adjudicació dels contractes específics, els contractes específics s’entendran perfeccionats. De conformitat amb l’article 153.1 de la LCSP, en els contractes específics en el marc del SDA no és necessària la formalització del contracte. D’acord amb l’article 36 de la LCSP, els contractes específics s’entendran perfeccionats amb la seva adjudicació.

L’adjudicació dels contractes específics es publicarà a la Plataforma de Contractació.”

F. FACTURACIÓ

L’adjudicatari emetrà una factura per import corresponent al servei de Manipulació d'aliments, Seguretat Alimentària i Malbaratament d'aliments, des de l’endemà del finalització dels treballs, prèvia validació per part de BSM.

G. REVISIÓ DE PREUS

- NO

XVI.- INFORMACIÓ RELATIVA AL TRACTAMENT DE DADES

1. El tractament consistirà en:

Concreció dels tractaments a realitzar:

- ☐ Dades dels estudiants de la formació.

Aquesta obligació es considera essencial.

2. Identificació de la informació afectada

En relació a la propietat intel·lectual del contingut de l’acció formativa que s’està contractant, l’empresa adjudicatària serà la titular dels drets relatius a la propietat intel·lectual de les accions formatives, sens perjudici que l’entitat contractant es reservi els drets de determinats continguts formatius atesa la seva naturalesa i vinculació amb Barcelona de Serveis Municipals S.A. En tot cas, aquesta circumstància s’especificarà en la formalització del contracte.



Ajuntament
de Barcelona

XVII.- PROPOSTA D'ADJUDICACIÓ

Per tot l'exposat, donant per reproduïts tots i cadascun dels arguments que integren el presentant informe, s'eleva la següent proposta a l'Òrgan de Contractació:

Primer.- ADJUDICAR de conformitat amb l'informe tècnic que consta a l'expedient de referència i mitjançant el procediment consignat a la clàusula 1, lletra Y.1 del Plec de Clàusules Particulars del SISTEMA DINÀMIC D'ADQUISICIÓ PER LA CONTRACTACIÓ DE CURSOS DE FORMACIÓ AMB DESTÍ A BARCELONA DE SERVEIS MUNICIPALS, S.A., CEMENTIRIS DE BARCELONA, S.A. I INICIATIVES TECNOLÒGIQUES DE MOBILITAT, S.L. amb NÚMERO D'EXPEDIENT: 2024RH0007AC, el Manipulació d'aliments, Seguretat Alimentària i Malbaratament d'aliments" a la societat **PITAGORA ADVANCED, S.L.** amb CIF B63351068, i domicili a efectes d'aquest contracte a carrer Balmes, núm. 152, Planta 8, Porta 3, 08008 Barcelona, per un termini d'execució de **TRES (3) MESOS**, i un import total i màxim de **480,00 € (SENSE IVA)**.

Segon.- REQUERIR a l'adjudicatària perquè aporti la documentació necessària per la signatura del contracte i comparegui per tal de formalitzar el contracte referit.

Barcelona, a 22 de gener de 2025

Ruth Galiana Vidal
Cap Unitat Desenvolupament de Persones
Barcelona de Serveis Municipals, S.A.
Ajuntament de Barcelona