

Entitat: Fundació Educativa i Social

Òrgan de contractació: apoderada general

Àrea: serveis educatius

Número d'expedient: 1067 FES

RESUM OBJECTE: servei de subministraments d'àpats a les escoles bressol municipals gestionades per la Fundació Educativa i Social

TIPUS CONTRACTE: ☐ Obra ☒ Servei ☐ Subministrament ☐ Privat ☐ Mixt

PROCEDIMENT: ☐ Negociat ☒ Obert ☐ Obert simplificat ☐ Obert simplificat abreujat

TRAMITACIÓ: ☒ Ordinària ☐ Urgent

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

1. Antecedents i justificació de la necessitat de contractar

L'objecte d'aquest contracte és la prestació, per part de l'empresa adjudicatària, del servei de subministrament d'àpats per a escoles bressol gestionades per la Fundació Educativa i Social, que ofereixen servei de menjador als infants que ho sol·licitin.

El servei objecte del present contracte està adreçat als cursos 2025-2026 en virtut dels encàrrecs de gestió que successivament cada any aprova l'Ajuntament de Reus a la Fundació Educativa i Social.

S'han considerat les següents dades:

- Escoles bressol:
 - EBM La Ginesta (Carrer Figueres, 2. 43202. Reus);
 - EBM El Margalló (Carrer Riera de l'Escorial, s/n. 43205. Reus);
 - EBM L'Olivera (Carrer Puig i Ferrater, 6. 43205. Reus);
 - EBM El Lligabosc (Carrer Apel·les Mestres, 39. 43206. Reus);
 - EBM El Marfull (Plaça de l'Abat Oliva, 35. 43205. Reus).
 - EBM Montsant (Carrer de les Borges del Camp, s/n. 43203. Reus)
- Dades d'ocupació pel servei de menjador:

	Places per al curs 2025/2026	Alumnes matriculats al curs escolar 2025/2026 ¹	Màxim d'alumnes que es preveu com a usuaris del menjador	Màxim d'adults que es preveu com a usuaris del menjador	% d'ocupació ² en relació al total d'alumnes matriculats al centre
EBM LA GINESTA	107	107	84	6	78,5%
EBM EL MARGALLÓ	36	36	32	5	88,88%
EBM OLIVERA	107	107	80	6	74,76%
EBM LLIGABOSC	74	72	63	5	87,5%
EBM EL MARFULL	115	115	86	5	74,78%
EBM MONTSANT	41	41	35	6	85,36%

2. Informe d'insuficiència de mitjans

La Fundació Educativa i Social no disposa en la seva plantilla ni de professionals ni de la infraestructura adequada per poder fer el servei que es vol contractar. Per aquest motiu és necessari iniciar un procediment per contractar-lo amb un tercer, tal i com s'ha fet en anys anteriors, que disposi:

- De personal especialitzat en l'àmbit.
- De xarxa logística de subministrament.
- De capacitat per oferir el servei de manera simultània en diverses escoles bressol.

3. Objecte del contracte

L'objecte del contracte consisteix en el servei de subministrament d'àpats per a escoles bressol gestionades per la Fundació Educativa i Social.

El contractista haurà de prestar un servei que inclogui les prestacions que seran detallades en el plec de prescripcions tècniques.

¹ Es fa constar el nombre d'alumnes matriculats en el centre al curs 2024/2025. Entenent que no és possible conèixer el nombre d'usuaris del menjador (és una variable que pot canviar cada dia), s'exposen el nombre màxim d'alumnes que es preveuen com a matriculats en el menjador i el nombre màxim d'adults, als efectes de fixar el topall màxim de potencials usuaris.

² Referència curs 2024/2025: es fa constar l'ocupació d'usuaris habitual matriculats en el menjador, als efectes que els licitadors tinguin en consideració dades reals, i puguin presentar les ofertes tenint en compte aquestes variables (nombre màxim de potencials usuaris i nombre habitual), sense que això signifiqui un compromís.

3.1 Objecte alineat amb els ODS (objectius de desenvolupament sostenible) següents:

ODS 12; ODS 13

3.2 Protecció de dades de caràcter personal

En el marc de l'assenyalat al Reial decret llei 14/2019, de 31 d'octubre, pel qual s'adopten mesures urgents per raons de seguretat pública en matèria d'administració digital, contractació del sector públic i telecomunicacions, aquest contracte podrà requerir la cessió de dades al contractista en els termes que seran exposats a la documentació de tractament de dades que es farà constar a l'expedient (article 116.1 de la LCSP).

Les dades personals de les empreses licitadores, obtingudes al subscriure's en la licitació i/o en donar-se d'alta en el Perfil del licitador, seran tractades per la unitat responsable de l'activitat de tractament amb la finalitat o les finalitats identificades en els annexos de tractament de dades que s'adjunten a l'anunci de licitació, on també es recull la Informació bàsica sobre protecció de dades de caràcter personal dels licitadors.

3.3 Codi CPV (Vocabulari Comú de Contractes)

La codificació corresponent al Codi de Vocabulari Comú de Contractes Públics (CPV), regulat al Reglament 213\08, és 55524000-9.

3.4 Divisió en lots

No.

Els motius que justifiquen la no divisió en lots són els següents:

- Dificultat en la correcta execució tècnica del contracte si es divideix en lots. La coordinació entre diversos proveïdors per a les diferents escoles bressol podria dificultar la correcta prestació del servei (en termes d'horaris, qualitat, o seguretat alimentària homogènia). En aquest sentit, la gestió per un únic proveïdor garanteix una millor execució del servei.
- Risc de restringir injustificadament la competència. Tot i que la divisió en lots generalment fomenta la participació de les PIMES, en aquest cas dividir excessivament el contracte podria fer que els lots individuals no siguin prou atractius per a cap operador econòmic, o que es perdin economies d'escala, reduint així la competència real per al conjunt del servei.
- Economies d'escala i eficiència en la gestió. Un contracte únic per a totes les escoles bressol permet obtenir millors preus per volum i simplificar la gestió administrativa i la supervisió del contracte.
- Necessitat d'estandardització i homogeneïtat del servei. Es considera essencial oferir el mateix tipus i qualitat d'àpats a totes les escoles bressol per motius de política pública (nutricionals i de salut); un únic contracte facilita aquesta homogeneïtat i control de qualitat.

4. Termini de durada del contracte i pròrrogues

- Termini: curs 2025-2026 (el curs escolar s'inicia l'1 de setembre i finalitza el 31 de juliol).

La durada del contracte serà pel període comprès entre el mes de setembre de 2025 a juliol de 2026, coincidint amb el calendari escolar. En cas d'adjudicació del contracte un cop s'hagi iniciat el curs escolar 2025-2026, el contracte serà efectiu el dia 1 del mes següent a la seva formalització. Aquesta situació només tindrà efecte sobre el primer any de contracte; i a partir del curs següent s'oferirà servei durant tot el calendari escolar.

- Possibilitat i durada de les pròrrogues: Un cop superat el termini de vigència del contracte inicial, l'òrgan de contractació podrà acordar la seva pròrroga una vegada per un període de curs escolar (curs 2026-2027).

Es proposa aquesta vigència atès que contractes més curts permeten una revisió de preus i de condicions més ajustada a les condicions actuals del mercat i a les necessitats dels usuaris, en cada nova licitació.

5. Import

5.1 Pressupost base de licitació

El pressupost base de licitació, pel curs 2025-2026, ascendeix a:

LOT ÚNIC	Import sense IVA	IVA (10%)	Import amb IVA
TOTAL	347.266,92€	34.726,69€	381.993,61€

El pressupost resulta de la multiplicació dels preus unitaris previstos per cadascun dels menús i d'acord amb la previsió màxima del nombre d'alumnes i adults que es preveu que seran usuaris del servei, amb la previsió dels 10 mesos i mig de durada del curs escolar, 22 dies hàbils mensuals.

Es desglossa en els següents imports:

LOT ÚNIC	EBM	MÀXIM ALUMNES DIARIS	PREU UNITARI MÀXIM MENÚ (INFANTIL) (SENSE IVA)	MÀXIM ADULTS DIARIS	PREU UNITARI MÀXIM MENÚ (ADULT) (SENSE IVA)	PREU MENSUAL (SENSE IVA)	PREU TOTAL CURS ESCOLAR (SENSE IVA)
	EBM LA GINESTA	84	3,64 €	6	3,64 €	33.073,04€	347.266,92€
	EBM EL MARGALLÓ	32		5			
	EBM L'OLIVERA	80		6			
	EBM EL LLIGABOSC	63		5			
	EBM EL MARFULL	86		5			
	EBM MONTSANT	35		6			
TOTAL		380		33			

5.2 Sistema de determinació del pressupost

Els anteriors imports s'han calculat en base a una previsió de serveis anuals (entenent anuals per curs escolar).

S'ha tingut en compte el Conveni Col·lectiu Interprovincial del Sector de la Indústria d'Hostaleria i Turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992).

S'ha considerat que l'empresa fa una optimització dels recursos i del personal, que s'entén polivalent i amb una cuina central que fa més serveis per a altres centres; per aquest contracte, es considera la necessitat de 2 cuiners i 1 ajudant de cuina, de personal d'administració (0,1, equivalent al 10% de jornada, en tant que és personal compartit amb altres serveis que presta l'empresa); i de personal de repartiment (0,25, equivalent a 25% de jornada, en tant que aquest personal combina aquest servei amb altres rutes).

5.3 Càlcul del cost de personal

1. Salaries base anuals aproximats

- Cuiner/a (x2): $21.000 \text{ €} * 2 = 42.000 \text{ €}$
- Ajudant de Cuina: 18.000 €
- Personal d'administració (temps complet estimat: 24.000 €): $24.000 \text{ €} * 0,1 = 2.400 \text{ €}$

- Personal de repartiment (temps complet estimat: 26.000 €): $26.000 \text{ €} \times 0,25 = 6.500 \text{ €}$

2. Cost salarial base anual total:

$42.000 \text{ €} + 18.000 \text{ €} + 2.400 \text{ €} + 6.500 \text{ €} = \mathbf{68.900 \text{ €}}$

3. Estimació de complements salarials (antiguitat i altres):

Assumim un complement anual mitjà de 1.000 € per treballador a temps complet. Per al personal a temps parcial, ho ajustarem proporcionalment:

- Cuiner/a (x2): 2.000 €
- Ajudant de cuina: 1.000 €
- Personal d'administració: $1.000 \text{ €} \times 0,1 = 100 \text{ €}$
- Personal de repartiment: $1.000 \text{ €} \times 0,25 = 250 \text{ €}$
- **Cost total estimat de complements:** $2.000 \text{ €} + 1.000 \text{ €} + 100 \text{ €} + 250 \text{ €} = \mathbf{3.350 \text{ €}}$

4. Estimar el cost de la Seguretat Social (30%):

$30\% \text{ de } 68.900 \text{ €} = \mathbf{20.670 \text{ €}}$

5. Cost laboral total estimat per a la plantilla:

Cost salarial base anual: 68.900 €

Cost estimat de complements: 3.350 €

Cost estimat de Seguretat Social: 20.670 €

Cost laboral total estimat: $68.900 \text{ €} + 3.350 \text{ €} + 20.670 \text{ €} = \mathbf{92.920 \text{ €}}$

6. Comparació amb el pressupost:

- Pressupost (Cost Personal Q2): 107.653,81 € (veure apartat 5.4.1)
- Cost laboral total estimat per a la plantilla: 92.920 €

Amb una plantilla de 2 cuiners, 1 ajudant, personal d'administració al 10% i personal de repartiment al 25%, el cost laboral estimat de **92.920 €** es troba **per sota** del pressupost de cost de personal de 120.536,35 €, amb una diferència aproximada de **27.616,35 €**.

5.4 Desglossament del pressupost base de licitació

Segons les ràtios sectorials per exercici i sector d'activitat del Banc d'Espanya, sector d'activitat CNAE I562 – Provisió de menjars preparats per esdeveniments i altres serveis

de menjars (any 2023)³, podem fer una estimació del desglossament de costos. Utilitzarem els valors del segon quartil (Q2) com a valors mitjans representatius del sector:

- R02: Despeses de personal / Xifra neta de negocis: Els valors oscil·len entre 23,80% (Q1) i 43,57% (Q3), amb un valor mitjà (Q2) de 34,71%. Això ens indica el pes del cost laboral al sector.
- R03: Resultat econòmic brut / Xifra neta de negocis: Els valors oscil·len entre 0,14% (Q1) i 10,57% (Q3), amb un valor mitjà (Q2) de 4,24%. Això representa el marge brut de les empreses del sector, és a dir, el benefici després de restar els costos de producció (principalment primeres matèries).
- R05: Resultat econòmic net / Xifra neta de negocis: Els valors oscil·len entre -1,47% (Q1) i 8,24% (Q3), amb un valor mitjà (Q2) de 2,44%. Això indica el benefici net després de totes les despeses (incloses les despeses de personal, financeres, etc.).

5.4.1 Desglossament de costos estimat:

Ara, aplicarem aquestes ràtios al pressupost de licitació. És important tenir en compte que aquests són valors mitjans del sector i cada empresa pot tenir la seva pròpia estructura de costos. Utilitzarem el valor mitjà (Q2) com a referència.

- **Cost de Personal:**
 - Valor mitjà (Q2): 34,71% de 347.266,92 € = **120.536,35 €**
- **Cost de Matèries Primeres:**
 - Per estimar el cost de matèries primeres, podem fer servir el "Valor afegit / Xifra neta de negocis". El valor afegit es calcula com la xifra neta de negoci menys els consums de béns i serveis de tercers (on s'inclouen principalment les matèries primeres). Per tant, podem estimar el cost de matèries primeres com: $(100\% - 40,10\%) \times 347.266,92 \text{ €} = 0,5990 \times 347.266,92 \text{ €} = \mathbf{208.012,89 \text{ €}}$.
- **Altres Costos Operatius i Benefici:**
 - Benefici Net Mitjà (Q2): 2,4% de 347.266,92 € = **8.473,31 €**
 - Altres costos operatius:
 - Xifra neta de negocis = Costos de personal + Cost de matèries primeres + Altres costos operatius + Benefici net
 - Aïllant els altres costos operatius:
 - Altres costos operatius = Xifra neta de negocis - Costos de personal - Cost de matèries primeres - Benefici net
 - Altres costos operatius = 347.266,92 € - 120.536,35 € - 208.012,89 € - 8.473,31 € = **10.244,37 €**

³ Aquest document proporciona **ratios financers sectorials** per a empreses espanyoles dedicades a la provisió de menjars preparats per a esdeveniments i altres serveis de menjar durant l'any 2023.

5.5 Resum del Desglossament

Ajustat (sense IVA):

Concepte	Valor Mitjà (Q2)
Cost de Personal	120.536,35 €
Cost de Matèries Primeres	208.012,89 €
Altres Costos Operatius	10.244,37 €
Benefici Net	8.473,31 €
Total (sense IVA)	347.266,92 €

Afegint l'IVA:

- IVA (10%) = $347.266,92 \text{ €} \times 0,10 = 34.726,69 \text{ €}$
- Total amb IVA = $347.266,92 \text{ €} + 34.726,7 \text{ €} = 381.993,61 \text{ €}$

Resum Final amb IVA:

Concepte	Valor Mitjà (Q2)
Cost de Personal	120.536,35 €
Cost de Matèries Primeres	208.012,89 €
Altres Costos Operatius	10.244,37 €
Benefici Net	8.473,31 €
Total (sense IVA)	347.266,92 €
IVA (10%)	34.726,69 €
Total (amb IVA)	381.993,61 €

6. Valor estimat del contracte

Concepte	Import IVA no inclòs
Pressupost base de licitació (sense IVA)	347.266,92 €
Previsió de la primera pròrroga	347.266,92 €
Modificacions i increments en les unitats d'execució	69.453,38 €
Valor estimat del contracte (iva no inclòs)	767.295,98 €

7. Revisió de preus

No procedeix.

8. Tramitació de l'expedient i procediment d'adjudicació

Es tramitarà per procediment obert, i no subjecte a regulació harmonitzada, d'acord amb els articles 22.1.c), 135 i 145.4 de la LCSP.

Es proposa tramitar aquest expedient mitjançant tramitació ordinària i per mitjans electrònics.

El valor estimat del contracte i la necessitat de disposar de la màxima concurrència entre els potencials licitadors, amb la finalitat d'obtenir el millor preu possible, motiven l'elecció d'aquest tipus de procediment.

9. Requisits mínims de solvència i mitjans d'acreditació

a) Solvència econòmica i financera

1. Ràtio entre actius i passius, al tancament de l'últim exercici econòmic per al qual estigui vençuda l'obligació d'aprovació de comptes anuals per import superior a la unitat (la solvència total de l'empresa vindrà determinada per la relació entre aquestes dues magnituds: actiu total i passiu exigible (suma de les partides de creditors a llarg, mig i curt termini)).

Justificació del criteri

La utilització de la clàusula de solvència que exigeix una ràtio entre actius i passius superior a la unitat al tancament de l'últim exercici econòmic aprovat es justifica per les següents raons:

1. Avaluació de la solvència econòmica i financera:

- **Indicador de capacitat per fer front a les obligacions:** Una ràtio d'actius sobre passius superior a 1 indica que l'empresa disposa de més actius (béns i drets) que passius (obligacions de pagament a tercers). Això suggereix una sòlida posició financera i una major capacitat per fer front a les seves obligacions presents i futures derivades del contracte.
- **Garantia de continuïtat:** Una empresa amb una ràtio saludable té una major probabilitat de mantenir la seva viabilitat econòmica durant el període d'execució del contracte. Això minimitza el risc d'interrupcions o incompliments per problemes financers de l'adjudicatari.

2. Compliment de la Llei de Contractes del Sector Públic (LCSP):

- L'article 87 de la LCSP permet a l'òrgan de contractació establir criteris de solvència econòmica i financera basats en ràtios financeres. La ràtio entre actius i passius és un indicador comú i pertinent per avaluar aquesta solvència.
- **Criteri objectiu i quantificable:** La ràtio entre actius i passius és un indicador objectiu que es pot calcular directament a partir dels comptes anuals de l'empresa, un document públic i auditable.

3. Protecció de l'interès públic i la bona execució del contracte:

- **Reducció del risc d'incompliment:** Seleccionar una empresa amb una situació financera sòlida disminueix significativament el risc que l'adjudicatari no pugui complir amb les seves obligacions contractuals per manca de recursos econòmics.
 - **Garantia de la capacitat per assumir les obligacions:** El contracte pot implicar inversions inicials, pagaments periòdics, o la necessitat de fer front a imprevistos. Una bona ràtio de solvència assegura que l'empresa té la capacitat financera per assumir aquestes obligacions.
 - **Evitar costos addicionals per a l'administració:** Un incompliment contractual per problemes de solvència pot generar costos addicionals per a l'entitat contractant (nous processos de licitació, indemnitzacions, etc.). Exigir una ràtio mínima ajuda a prevenir aquests escenaris.
2. Volum anual de negocis en, com a mínim, un dels tres darrers exercicis aprovats, ha de ser igual o superior a 520.900,38€ (1,5 vegades el pressupost base de licitació anual sense IVA: 347.266,92€ x 1,5).

El volum anual de negocis del licitador o candidat s'ha d'acreditar per mitjà dels seus comptes anuals aprovats i dipositats al Registre Mercantil, si l'empresari està inscrit en el Registre, i en cas contrari pels dipositats en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit.

Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil han d'acreditar el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

Justificació del criteri

La utilització de la clàusula de solvència que exigeix un volum anual de negocis igual o superior a 520.900,38€ en, com a mínim, un dels tres darrers exercicis aprovats, es justifica per les següents raons:

1. Acreditació de la capacitat econòmica i financera:

- **Dimensió empresarial adequada:** Un volum anual de negocis d'aquesta magnitud (1,5 vegades el pressupost base de licitació anual sense IVA) indica que l'empresa licitadora té una dimensió empresarial suficient per gestionar i executar un contracte amb un pressupost anual de 347.266,92€. Això suggereix que l'empresa disposa d'una estructura organitzativa, recursos humans i capacitat de gestió adequades per assumir les obligacions del contracte.
- **Capacitat per generar recursos:** Un volum de negoci significatiu demostra la capacitat de l'empresa per generar ingressos i, per tant, la seva solidesa econòmica per fer front a les despeses i inversions necessàries per a la correcta execució del contracte.
- **Estabilitat i trajectòria:** Exigir aquest volum de negoci en almenys un dels tres darrers exercicis aprovats permet tenir una visió més àmplia de la trajectòria i l'estabilitat econòmica de l'empresa, evitant la selecció d'empreses amb un volum de negoci puntualment elevat però sense una base sòlida.

2. Proporcionalitat amb l'objecte del contracte:

- **Relació amb el pressupost de licitació:** La clàusula estableix un llindar del volum de negoci directament proporcional al pressupost base de licitació anual (1,5 vegades). Aquesta relació garanteix que el criteri de solvència està vinculat a la magnitud econòmica del contracte, assegurant que l'adjudicatari tingui una capacitat econòmica coherent amb la seva execució.
- **Cobertura de possibles contingències:** Un volum de negoci superior al pressupost del contracte proporciona un marge de seguretat per fer front a possibles imprevistos o fluctuacions econòmiques durant la vigència del contracte, sense comprometre la seva correcta execució.

3. Compliment de la Llei de Contractes del Sector Públic (LCSP):

- **Article 87.1.a) de la LCSP:** Aquest article estableix que per acreditar la solvència econòmica i financera, els empresaris podran acreditar el seu volum anual de negocis o bé el seu volum anual en l'àmbit d'activitats al qual es refereix el contracte, per un import igual o superior al que s'estableixi en el plec de clàusules administratives particulars. La clàusula proposada s'empara en aquesta disposició legal.
- **Determinació d'un import mínim:** La LCSP permet a l'òrgan de contractació fixar un import mínim de volum de negoci per garantir la capacitat econòmica dels licitadors. L'import de 520.900,38€ s'ha determinat de manera objectiva i proporcional al pressupost del contracte.

4. Protecció de l'interès públic i la bona execució del contracte:

- **Minimització del risc d'incompliment:** Exigir un volum de negoci mínim redueix el risc que el contracte sigui adjudicat a empreses amb una capacitat econòmica insuficient per fer front a les seves obligacions, evitant possibles incompliments, retards o la necessitat de rescindir el contracte.
- **Garantia de la capacitat per assumir les obligacions financeres:** L'execució del contracte pot comportar costos inicials, pagaments a proveïdors, inversions en personal o equipament. Un volum de negoci adequat assegura que l'empresa té la capacitat financera per assumir aquestes despeses sense comprometre la qualitat de la prestació.

Aquesta clàusula permet a l'òrgan de contractació assegurar que els licitadors tenen una estructura empresarial i una capacitat de generació d'ingressos suficient per abordar el contracte amb garanties d'èxit.

b) Solvència professional o tècnica

1. Relació dels principals serveis efectuats en els 3 últims anys, de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte, l'import anual acumulat dels quals l'any de més execució sigui igual o superior al 70% de l'annualitat del contracte (243.086,84€). Per determinar si els treballs són d'igual o similar naturalesa que els de l'objecte del contracte es tindrà en compte els tres primers dígits del codi CPV. En aquells casos en què no coincideixin els tres primers dígits d'aquest codi, caldrà atendre a la naturalesa pròpia de les prestacions per comprovar si són similars o no i es poden entendre adequades per acreditar la solvència tècnica.

La solvència tècnica s'acreditarà mitjançant l'aportació d'una relació dels principals serveis realitzats durant els darrers 3 anys, indicant descripció, import, dates i destinatari, acompanyada dels corresponents certificats acreditatius. Quan el destinatari sigui un subjecte privat, a falta de certificat, es podrà acreditar la solvència mitjançant una declaració de l'empresari acompanyada dels documents que tinguin en poder seu que acreditin la realització de la prestació.

Justificació de la clàusula

Aquesta clàusula de solvència tècnica s'estableix en compliment de l'article 90.1.a) de la LCSP, amb la finalitat d'assegurar que els licitadors disposen de l'experiència necessària en la realització de serveis o treballs de naturalesa igual o similar a l'objecte d'aquest contracte.

L'exigència d'un volum mínim d'experiència (quantificat en €) garanteix que els licitadors han gestionat contractes de magnitud comparable i tenen el coneixement i la capacitat tècnica per executar el present contracte de manera satisfactòria.

La definició de la naturalesa igual o similar dels serveis o treballs basant-se en els tres primers dígits del codi CPV permet establir un criteri objectiu i vinculat a la classificació oficial de les contractacions públiques.

La forma d'acreditació especificada s'ajusta a les previsions de l'article 90.1.a) de la LCSP, distingint entre destinataris públics i privats per garantir la validesa i la fiabilitat de la documentació presentada.

Aquesta clàusula, per tant, té com a objectiu assegurar la capacitat tècnica dels licitadors per executar el contracte amb el nivell de qualitat i eficiència requerit, protegint així l'interès públic i garantint la correcta utilització dels fons públics.

2. Mitjans materials a assignar al contracte:

- Disposar de cuina central autoritzada des d'on l'empresa es compromet a elaborar el menjar i a transportar-lo fins les escoles bressol. La cuina ha de constar al corresponent Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), on se la certifiqui com a empresa autoritzada per operar en aquesta cuina.

Justificació de la clàusula

La utilització de la clàusula que exigeix disposar d'una cuina central autoritzada i inscrita en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), des d'on l'empresa es compromet a elaborar i transportar el menjar a les escoles bressol, es justifica per les següents raons:

1. Garantia de Seguretat Alimentària i Salut Pública:

- **Compliment de la normativa sanitària:** La inscripció en el RSIPAC certifica que la cuina central compleix amb els **requisits sanitaris i d'higiene** establerts per la normativa d'aplicació en matèria de producció i manipulació d'aliments. Això és crucial quan es tracta de l'alimentació de nens petits en escoles bressol, un col·lectiu especialment vulnerable.
- **Traçabilitat i control:** El registre sanitari permet a les autoritats competents realitzar inspeccions i controls per verificar el compliment de les normes i garantir la traçabilitat dels aliments en cas d'incidència alimentària. Això

protegeix la salut dels infants i facilita la gestió de qualsevol problema que pugui sorgir.

- **Minimització de riscos:** Exigir una cuina central autoritzada redueix significativament el risc de contaminació alimentària, errors en la manipulació o conservació dels aliments, i altres problemes que podrien afectar la salut dels nens.

2. Assegurament de la qualitat i la idoneïtat del servei:

- **Infraestructura adequada:** Disposar d'una cuina central autoritzada implica que l'empresa compti amb les instal·lacions, equipaments i personal qualificat necessaris per a la producció de menjars en les condicions òptimes de qualitat i seguretat.
- **Capacitat de producció i logística:** Una cuina central permet una producció centralitzada i eficient dels menjars, facilitant la gestió dels ingredients, la preparació, el control de qualitat i la logística del transport fins a les diferents escoles bressol.
- **Uniformitat i consistència:** L'elaboració centralitzada ajuda a garantir una major uniformitat i consistència en la qualitat i les característiques dels menjars servits a totes les escoles bressol, assegurant que tots els infants reben una alimentació adequada i amb els mateixos estàndards.

3. Especificitat i necessitat del servei:

- **Alimentació per a col·lectiu sensible:** El servei de menjador en escoles bressol requereix una cura i una atenció especials a la seguretat i la qualitat dels aliments, donada la vulnerabilitat dels infants. Exigir una cuina central autoritzada és una mesura raonable i necessària per garantir aquesta protecció.
- **Complexitat logística:** La necessitat d'elaborar menjar per a múltiples escoles bressol i transportar-lo de manera segura i en les condicions adequades fa que disposar d'una infraestructura centralitzada i autoritzada sigui un requisit lògic i eficient.

4. Marc legal i responsabilitat:

- **Compliment de la normativa sectorial:** Aquesta clàusula garanteix el compliment de la normativa específica en matèria de restauració col·lectiva i alimentació en centres educatius, que exigeix la disposició d'instal·lacions autoritzades.
- **Assignació clara de responsabilitats:** Exigir una cuina central autoritzada permet identificar clarament l'empresa responsable de la producció i la seguretat dels aliments, facilitant la supervisió i la rendició de comptes.

Aquesta clàusula és, per tant, essencial i proporcionada a la naturalesa del servei contractat i a la necessitat de garantir la seguretat i la qualitat de l'alimentació que rebran els infants a les escoles bressol.

3. Disponibilitat de les següents persones responsables de l'execució del contracte:

- Disposar d'1 professional amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica (títol oficial vinculat amb la nutrició i la dietètica, reconegut a la Llei 44/2003, de 21 de novembre, d'ordenació de les professions sanitàries: Graduat Universitari en nutrició Humana i Dietètica; o Tècnic superior en Dietètica; o Especialitat en endocrinologia i nutrició).

Justificació de la clàusula

La utilització de la clàusula que exigeix disposar d'1 professional amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica (amb les titulacions oficials especificades) es justifica en aquest expedient per les següents raons, especialment en el context de l'alimentació en escoles bressol:

1. Garantia d'una alimentació adequada i salut nutricional:

- **Elaboració de menús equilibrats i saludables:** Un professional qualificat en nutrició humana i dietètica té els coneixements científics i tècnics necessaris per dissenyar menús que compleixin amb les recomanacions nutricionals per a la franja d'edat dels infants en escoles bressol. Això inclou la consideració de les seves necessitats energètiques, de macronutrients (carbohidrats, proteïnes, greixos), micronutrients (vitamines i minerals) i la promoció d'hàbits alimentaris saludables des de la primera infància.
- **Adaptació a necessitats específiques:** Aquest professional pot adaptar els menús a necessitats dietètiques especials que puguin tenir alguns infants (al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius de salut o culturals), garantint la seva inclusió i seguretat alimentària.
- **Supervisió i control nutricional:** La presència d'un dietista-nutricionista permet la supervisió i el control nutricional dels menús i de la preparació dels aliments, assegurant que es compleixen els estàndards de qualitat nutricional establerts.

2. Compliment de la normativa i les recomanacions sanitàries:

- **Legislació en matèria d'alimentació escolar:** Existeix normativa i recomanacions per a l'alimentació en entorns escolars que sovint subratllen la importància de comptar amb professionals de la nutrició per a la planificació dels menús. Aquesta clàusula assegura el compliment d'aquestes directrius.
- **Promoció de la salut:** La inclusió d'un professional de la nutrició contribueix a la promoció de la salut i la prevenció de malalties relacionades amb la dieta en la població infantil.

3. Qualitat i professionalitat del servei:

- **Coneixements especialitzats:** La formació acreditada en nutrició humana i dietètica garanteix que el professional té els coneixements actualitzats i basats en l'evidència científica en matèria d'alimentació i salut.
- **Assessorament i formació:** Aquest professional pot oferir **assessorament i formació** al personal de la cuina i als educadors de les escoles bressol sobre aspectes relacionats amb la nutrició infantil, la manipulació d'aliments i les bones pràctiques.

- **Credibilitat i confiança:** Comptar amb un professional de la nutrició aporta credibilitat i confiança al servei de menjador, tant per a l'administració com per a les famílies dels infants.

Aquesta clàusula és, per tant, essencial i proporcionada per assegurar un servei de menjador de la màxima qualitat nutricional i per protegir la salut i el benestar dels infants que assisteixen a les escoles bressol.

10. Garantia

10.1. Garantia provisional

No s'exigeix.

10.2. Garantia definitiva

5 per 100 del pressupost base de licitació, IVA exclòs.

11. Criteris d'adjudicació

11.1. Justificació

Es defineixen dos tipus de criteris:

- El criteri econòmic: es valora el cost directe de la prestació, a través d'un criteri avaluable de forma automàtica.
- Els criteris qualitatius següents:
 - **Aportació sense cost de menús d'adults:** El personal de l'escola bressol (educadors, monitors, etc.) sovint dinen amb els nens per supervisar-los, ajudar-los i crear un ambient familiar durant el menjar. Oferir menús gratuïts per a aquest personal pot facilitar aquesta tasca sense generar un cost addicional significatiu per a l'escola. Permet que el personal pugui menjar el mateix que els nens (adaptant-se si cal), cosa que pot fomentar la seva participació activa en l'hora del dinar i servir d'exemple per als infants. Es posa una proporció adequada sense massa impacte en el cost total del contracte.
 - **Formació en rethermalització.** Aquest criteri es justifica per la garantia de seguretat alimentària. Una formació detallada sobre els procediments correctes de rethermalització (temps, temperatures, equips adequats) redueix significativament el risc de contaminació i de desenvolupament de microorganismes patògens. Valorar la formació del personal en aquest àmbit és totalment justificat i essencial per garantir la seguretat alimentària, la qualitat dels aliments, l'optimització dels recursos i, en definitiva, l'èxit del servei.
 - **Formació en manipulació d'aliments.** La formació en manipulació d'aliments és crucial per assegurar el compliment de la normativa vigent en higiene i seguretat alimentària. Aquesta formació garanteix que el personal conegui i apliqui correctament les pràctiques essencials en totes les etapes de la manipulació, des de la recepció fins al servei, prevenint la contaminació

i protegint la salut dels infants. A més, fomenta una cultura de seguretat alimentària entre el personal, conscienciant-lo de la importància de les seves accions.

- **Validació de termòmetres i certificat de calibració.** La validació regular dels termòmetres assegura que les lectures de temperatura que pren el personal són exactes i fiables. Això permet verificar que els processos de cocció assoleixen les temperatures de seguretat necessàries i que els aliments es mantenen a les temperatures adequades durant l'emmagatzematge i la distribució. Garantir la seguretat alimentària és una responsabilitat primordial per protegir la salut dels infants. La motivació per incloure aquest criteri es fonamenta en la garantia de la seguretat alimentària, el compliment normatiu, la protecció de la salut dels comensals, la facilitació de la traçabilitat i la promoció de la professionalitat i la rigurositat en la manipulació dels aliments. Aquest criteri reforça la importància del control precís de temperatures com a element fonamental per a l'èxit i la seguretat del servei.
- **Anticipar informació relativa als menús mensuals.** Conèixer amb antelació els menús permet a les famílies planificar els sopars o altres àpats de la setmana de manera coherent amb el que s'ha ofert al menjador, assegurant una dieta equilibrada al llarg del dia. Alhora que permet als pares, tutors o responsables comunicar amb temps suficient qualsevol necessitat dietètica especial (al·lèrgies, intoleràncies, dietes per motius de salut o religiosos) perquè l'empresa pugui adaptar els menús de manera segura i adequada. Aquest criteri es fonamenta en la millora de la planificació pels usuaris i responsables, l'augment de la transparència i la comunicació, l'optimització de la gestió per part de l'empresa de càterring i la generació d'un valor afegit significatiu per al servei. La puntuació progressiva incentiva les empreses a oferir un nivell d'anticipació i qualitat de la informació cada vegada major.
- **Possibilitat de repetir.** Permetre als usuaris repetir un plat que els agrada especialment pot augmentar significativament la seva satisfacció amb el servei de càterring. Sentir que les seves preferències es tenen en compte contribueix a una percepció més positiva del menjar i del servei en general. Així mateix, si els usuaris tenen l'opció de repetir un plat que els agrada, és menys probable que deixin menjar al plat per no ser del seu gust, contribuint a la reducció del malbaratament alimentari.
- **Qualitat i abast del sistema de comunicació i informació periòdica a les famílies i usuaris.** L'objecte principal d'aquest contracte és el servei de subministrament d'àpats nutritius, equilibrats i segurs per als infants usuaris de les escoles bressol. Per garantir la qualitat integral d'aquest servei, que va més enllà de la mera elaboració i entrega dels aliments, resulta fonamental establir mecanismes eficaços de comunicació i informació periòdica amb les famílies i els propis usuaris. La vinculació directa amb l'objecte del contracte es manifesta en els següents aspectes: la implantació continuada de sistemes de lliurament d'informació als pares i mares i als usuaris no és un element accessori, sinó una part integral de la qualitat i l'eficàcia del servei de subministrament d'àpats en una escola bressol. Facilita la transparència, garanteix la seguretat alimentària, fomenta la participació de les famílies i contribueix a una millor adaptació del servei a les necessitats dels infants.

- **Qualitat, creativitat i impacte del Programa de Col·laboració en Festes i Esdeveniments del Centre Educatiu.** La proposta d'un programa de col·laboració en les festes i esdeveniments del centre educatiu, valorat per la seva qualitat, creativitat i impacte, contribueix al benestar integral dels infants, fomenta la comunitat educativa, afegeix valor al servei principal i complementa la funció bàsica de subministrament d'àpats.
- **Sistema integral de garantia de qualitat del servei i metodologia d'avaluació de la satisfacció dels usuaris:** incideix de manera significativa en la qualitat, l'eficàcia i l'adequació del servei a les necessitats dels usuaris.
- **Compromisos en la qualitat i la traçabilitat:** avalua la capacitat de l'adjudicatari per garantir un servei que compleixi amb els estàndards més elevats de qualitat i seguretat alimentària, aspectes essencials per a la protecció de la salut dels infants i per a la correcta execució del contracte. La robustesa dels mecanismes de traçabilitat, els protocols de la cadena de fred i el sistema de compliment normatiu són elements intrínsecs a la prestació d'un servei de subministrament d'àpats segur i de qualitat en un entorn **sensible com una escola bressol**.
- **Pla de contingència i continuïtat del servei:** incideix de manera crucial en la continuïtat, la fiabilitat i la qualitat del servei de subministrament d'àpats, garantint que els infants de l'escola bressol rebin aquest servei essencial de manera constant i amb la menor interrupció possible.
- **Millor proposta del servei:** es mira d'enfocar-se en la qualitat, la seguretat, l'eficiència i la idoneïtat dels processos proposats pels licitadors. Això permetrà una **avaluació més objectiva i precisa** de les ofertes en relació amb la capacitat dels licitadors per complir amb les necessitats i garantir una prestació de servei de qualitat:
 - Focus en la qualitat i la coherència: En lloc de valorar una simple "descripció general", es posa l'accent en la qualitat i la coherència de la informació proporcionada, incentivant els licitadors a presentar propostes ben elaborades i amb una lògica clara en el procés.
 - Vinculació amb la traçabilitat, seguretat i eficiència: la descripció del procés ha de demostrar la capacitat del licitador per assegurar aspectes clau directament relacionats amb la qualitat del servei i la satisfacció de les necessitats. Aquests elements estan intrínsecament lligats a l'objecte del contracte, ja que asseguruen una prestació adequada i conforme als requeriments.
 - Detall del pla de neteja: Es demana una descripció minuciosa i eficaç del pla de neteja, subratllant la importància de la higiene i la seguretat, aspectes que solen ser crucials en molts contractes, especialment els de serveis o subministraments relacionats amb l'alimentació.
 - Informació detallada sobre la subcontractació: Es requereix que, en cas de subcontractació, es proporcioni informació específica sobre la part subcontractada, la identitat del subcontractista i la justificació de la seva idoneïtat. Això permet a l'òrgan de contractació avaluar si la

subcontractació pot afectar la qualitat del servei i si els subcontractistes proposats compleixen amb els requisits necessaris.

- **Planificació, programació i qualitat dels menús**, són elements constitutius de la prestació del servei de càtering. Afecten directament a la qualitat dels aliments, la satisfacció dels usuaris, l'eficiència operativa i el compliment dels requisits contractuals.
- **Servei d'assessorament tècnic per a la transició a servei amb carmanyola**. Aquest criteri es justifica per la previsió d'una possible evolució en el model de servei del centre. En cas d'una transició a un sistema de carmanyola, es requeriria un coneixement tècnic específic per abordar aspectes com:
 - Planificació i disseny d'espais: Adaptació o creació d'àrees per a la recepció, emmagatzematge, distribució i neteja de carmanyoles.
 - Equipament necessari: Identificació i especificacions tècniques dels equips per al manteniment de la temperatura, la neteja i la gestió de les carmanyoles.
 - Protocols operatius: Definició de fluxos de treball eficients per a la recepció, distribució, recollida i neteja de les carmanyoles, garantint la seguretat alimentària i la higiene.
 - Formació del personal: Capacitació del personal del centre en els nous protocols i en l'ús de l'equipament específic.
 - Aspectes normatius i de seguretat alimentària: Assegurar el compliment de la normativa vigent en relació amb la manipulació i conservació d'aliments en carmanyoles.
- **Millores** que incideixen de manera significativa en la qualitat del servei alimentari ofert als infants:
 - **Aportació periòdica de fruita o de productes làctics i/o derivats fora de menú**: Aquesta millora està directament relacionada amb l'objecte del contracte perquè complementa l'oferta alimentària bàsica. Promou hàbits saludables, augmenta la ingesta de nutrients essencials per al desenvolupament dels infants i ofereix alternatives saludables, enriquint la qualitat del servei (**evitar fruita crua com la poma, pera i raïm**).
 - **Ús de tècniques de cocció saludables i la seva alternança**: Aquesta millora afecta **directament la qualitat i el valor nutricional dels aliments** que formen part de l'objecte del contracte. Les tècniques de cocció influeixen en la preservació de nutrients i en la reducció de substàncies menys saludables, impactant directament en la salut dels infants, que és un aspecte primordial en un servei de càtering per a escoles bressol.
 - **Varietat en l'elaboració dels aliments**: La varietat és un element **intrínsec a la qualitat d'un servei**. Oferir una elaboració diversa dels aliments assegura una dieta més equilibrada, estimula el gust dels infants i evita la monotonia, contribuint a una millor acceptació dels menús, que és l'objectiu final del servei.

- **Semblança entre els menús especials i el menú base:** Aquesta millora està directament relacionada amb la inclusió i el benestar dels infants amb necessitats dietètiques especials, que són usuaris del servei de càtering. Facilitar la semblança dels menús especials amb el menú base busca la normalització i evita la sensació de diferència, impactant positivament en la seva experiència dins del servei de càtering.
- **Subministrament d'aliments de temporada i ecològics i integrals:** La procedència i la qualitat dels aliments són elements fonamentals de l'objecte del contracte de càtering. Prioritzar aliments de temporada i ecològics millora el valor nutricional, el sabor i la sostenibilitat dels àpats oferts als infants, incidint directament en la qualitat del servei i en la promoció d'una alimentació saludable i respectuosa amb el medi ambient. La presència diària de fruita de temporada és una especificació directa sobre el contingut del servei.

11.2. Aspectes generals dels criteris d'adjudicació

- Qualsevol xifra s'haurà d'indicar amb dos decimals, si escau. Els decimals que resultin de qualsevol operació sempre s'arrodoniran de la següent manera: si el decimal és major o igual que cinc (5), s'augmentarà en una unitat; en cas contrari, es deixarà com està (els càlculs s'arrodoniran a dos decimals).
- Superar el pressupost de licitació serà causa d'exclusió.
- Les ofertes que no presentin cap millora en el preu obtindran 0 punts.
- En els criteris subjectes a judici de valor, en els apartats on no s'hagi indicat com es puntuarà dins del rang, per a la puntuació final dins d'aquest rang es valorarà especialment la claredat, la precisió, el nivell de detall i la coherència de la informació proporcionada, així com la capacitat demostrada per l'empresa per oferir allò que s'avalua.

11.3. Criteris d'adjudicació

La valoració de les proposicions es durà a terme per l'aplicació dels següents criteris econòmics i qualitatius:

Criteris avaluables de forma automàtica	Punts
Criteri preu	39
Altres qualitatius	15
Criteris avaluables mitjançant un judici de valor	Punts
Altres qualitatius	46

• **CRITERIS AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (màxim 54 punts)**

1. **Preu (fins a 39 punts)**

En aquest concepte es tindrà en compte el preu ofert per cada empresa licitadora. S'entendran inclosos en aquest preu, si s'escau, totes les despeses associades al servei, (llevat l'IVA).

Les ofertes obtindran la puntuació que resulti de l'aplicació de la següent fórmula:

$$\text{Puntuació} = 39 \times \frac{(\text{Import de licitació} - \text{Oferta que es valora})}{(\text{Import de licitació} - \text{Oferta més baixa})}$$

El preu de l'oferta serà el resultat de multiplicar el nombre anual d'àpats infantils i d'adults⁴, pel preu unitari que presenta l'empresa licitadora. Caldrà presentar una única xifra que s'estableix segons la següent fórmula:

- Nombre d'àpats d'infant anuals x preu unitari = A
- Nombre de dinars d'adult anuals x preu unitari = B

Preu de l'oferta de l'empresa licitadora = A + B

2. Oferta de menús per adults sense cost (fins a 6 punts)

Es valora l'oferta de menús per a adults sense cost addicional per a la Fundació Educativa i Social, en funció del nombre de menús infantils consumits.

S'atorgarà la màxima puntuació a aquella oferta que requereixi la menor proporció de menús infantils consumits per a l'obtenció d'un menú d'adult gratuït.

Mecanisme de valoració

- **Proposta del licitador:** El licitador indicarà la relació de menús infantils de pagament necessaris per obtenir un menú d'adult sense cost (per exemple: "Per cada X menús infantils consumits, es regala 1 menú d'adult").
- **Càlcul del cost relatiu per menú adult gratuït (P):** Es calcularà el cost total dels menús infantils que cal consumir per obtenir un menú d'adult gratuït, aplicant la següent fórmula:

$$P = (\text{Preu per menú infantil ofert sense IVA}) \times (\text{Nombre de menús infantils necessaris per obtenir 1 menú adult gratuït})$$

- **Determinació de l'avantatge econòmic (Z):** Proporció menor que hagi de consumir perquè regalin un major import (entès com el preu del menú d'adult). Avantatge econòmic per a la Fundació Educativa i Social en relació amb l'oferta de menú d'adult gratuït. Un valor més baix de Z (o fins i tot negatiu) indica un major avantatge:

$$Z = P - (\text{Import del menú d'adult})$$

- **Puntuació del licitador (Y):** La puntuació de cada licitador es calcularà de manera proporcional a l'avantatge econòmic que ofereix en relació amb la proporció de consum de menús infantils necessaris. S'utilitzarà la següent fórmula:

⁴ Menús diaris x 22 dies hàbils al mes x 10,5 mesos (els 0,5 mesos es computaran com a 11 dies hàbils).

Puntuació (Y) = ((Z més avantatjosa entre totes les ofertes) × 6) / (Nombre de menús infantils necessaris per obtenir 1 menú adult gratuït en l'oferta del licitador Y)

- La "Z més avantatjosa" serà el valor de Z més baix (o fins i tot negatiu, indicant un major benefici) obtingut entre totes les ofertes presentades.
- El denominador serà el nombre de menús infantils que el licitador Y proposa que s'han de consumir per obtenir un menú adult gratuït (Z).

Exemple pràctic:

1. Oferta licitador A (preu menú adult: 3.85€; preu menú infantil: 3.61€)
Per cada (15) menús infantils consumits, es regala 1 menú d'adult.

$$3.61 \times 15 = 54.15 \text{ €}$$

$$54.15 - 3.85 = 50.30 \text{ €}$$

$$\text{Puntuació licitador A: } (39.21 \times 6) / 50.30 = 4.68 \text{ punts}$$

2. Oferta licitador B (preu menú adult: 3.80€; preu menú infantil: 3.60€)
Per cada (16) menús infantils consumits, es regala 1 menú d'adult.

$$3.60 \times 16 = 57.60 \text{ €}$$

$$57.60 - 3.80 = 53.80 \text{ €}$$

$$\text{Puntuació licitador B: } (39.21 \times 6) / 53.80 = 4.37 \text{ punts}$$

3. Oferta licitador C (preu menú adult: 3.75€; preu menú infantil: 3.58€)
Per cada (12) menús infantils consumits, es regala 1 menú d'adult.

$$3.58 \times 12 = 42.96 \text{ €}$$

$$42.96 - 3.75 = 39.21 \text{ €}$$

$$\text{Puntuació licitador C: } (39.21 \times 6) / 39.21 = 6 \text{ punts}$$

4. Oferta licitador D (preu menú adult: 3.80€; preu menú infantil: 3.60€)
Per cada (20) menús infantils consumits, es regala 1 menú d'adult.

$$3.60 \times 20 = 72 \text{ €}$$

$$72 - 3.80 = 68.20 \text{ €}$$

$$\text{Puntuació licitador D: } (39.21 \times 6) / 68.20 = 3.45 \text{ punts}$$

3. Formació en rethermalització per a personal que manipula els aliments (fins a 3 punts)

Aquest criteri valora la inclusió en l'oferta d'un programa de formació específica en tècniques de rethermalització per al personal que manipuli els aliments en el centre.

Pauta de Valoració:

	Puntuació Assolible
El licitador no oferta un programa de formació en retermalització i manipulació d'aliments	0 punts
El licitador oferta un programa de formació en retermalització i manipulació d'aliments	3 punts

4. Validació i calibració de termòmetres per control de temperatures (fins a 1 punt)

Es valorarà la disposició per part del licitador de termòmetres amb lectura directa mitjançant sensor de resistència termomètrica, juntament amb la presentació de certificats de calibració vigents emesos per entitats acreditades per ENAC (o un organisme nacional d'acreditació equivalent d'un altre estat membre de la Unió Europea) i amb traçabilitat metrological al Sistema Internacional d'Unitats (SI).

Pauta de Valoració:

	Puntuació Assolible
El licitador no oferta	0 punts
El licitador oferta	1 punt

5. Anticipar informació relativa als menús mensuals (fins a 3 punts)

S'assigna una puntuació progressiva en funció del nivell d'anticipació i la qualitat de la informació proporcionada:

- **1 punt:** L'empresa es compromet a proporcionar els menús mensuals amb una antelació mínima de **5 dies abans de l'inici del mes**.
- **2 punts:** L'empresa es compromet a proporcionar els menús mensuals amb una antelació de **10 dies** abans de l'inici del mes i a incloure informació addicional rellevant (per exemple, llistat d'al·lèrgens destacats, informació nutricional bàsica).
- **3 punts:** L'empresa es compromet a proporcionar els menús mensuals amb una antelació de **15 dies** abans de l'inici del mes, a incloure informació detallada (al·lèrgens, ingredients, informació nutricional més completa) i a oferir un canal de comunicació per a dubtes o suggeriments sobre els menús.

6. Possibilitat de repetir (fins a 2 punts)

Aquest criteri valora la flexibilitat que ofereix el licitador als usuaris de repetir un o més plats del menú principal:.

Pauta de valoració:

Possibilitat de repetir	Puntuació
Es subministren els menús sense facilitar la possibilitat de repetir	0 punts
Possibilitat de repetir el primer plat i postres a un 10% dels infants	1 punt
Possibilitat de repetir el primer plat i postres a un 20% dels infants	2 punts

• **CRITERIS AVALUABLES MITJANÇANT L'EMISSIÓ D'UN JUDICI DE VALOR (fins a 46 punts)**

7. Qualitat i abast del sistema de comunicació i informació periòdica a les famílies i usuaris (fins a 4.5 punts)

Es valorarà la qualitat, l'abast i la periodicitat del sistema proposat per a la comunicació d'informació clau sobre el servei d'àpats a les famílies i als usuaris de l'escola bressol. Es prioritzaran aquelles propostes que demostrin un compromís amb la transparència, la participació i la provisió d'informació útil i accessible a través de múltiples canals i formats (per exemple, plataforma digital interactiva, xerrades temàtiques regulars, informes periòdics personalitzats, etc.).

Pautes de Valoració:

	Puntuació (punts)
Nivell 0: Insuficient - No es descriu cap sistema específic o la descripció és superficial i sense detall sobre eines, canals o periodicitat.	0
Nivell 1: Bàsic - Es descriu un sistema elemental amb eines i canals limitats i una periodicitat poc definida o escassa. L'enfocament en la utilitat i l'accessibilitat per a les famílies és mínim.	0.01 - 1.50
Nivell 2: Mitjà - Es descriu un sistema amb una varietat limitada d'eines i canals (per exemple, només una plataforma digital bàsica o xerrades esporàdiques). La periodicitat és identificable, però l'enfocament en la interactivitat i la personalització és reduït.	1.51 - 3.00
Nivell 3: Alt - Es descriu un sistema robust amb una combinació d'eines i canals ben definits (per exemple, plataforma digital interactiva amb accés personalitzat, xerrades regulars amb temàtiques rellevants, comunicacions individuals sobre aspectes específics). La periodicitat és clara i es demostra un enfocament en l'accessibilitat i la utilitat de la informació.	3.01 - 4.00
Nivell 4: Excel·lent - Es descriu un sistema innovador i integral que inclou una àmplia gamma d'eines i canals interactius i personalitzats (per exemple, plataforma digital amb seguiment individualitzat, xerrades periòdiques amb participació activa, informes detallats i fàcilment comprensibles, canals de comunicació bidireccional eficaços). Es demostra un alt compromís amb la transparència, la participació activa de les famílies i la provisió d'informació proactiva i adaptada a les seves necessitats.	4.01 - 4.50

8. Qualitat, creativitat i impacte del Programa de Col·laboració en Festes i Esdeveniments del Centre Educatiu (fins a 1.5 punts)

Es valorarà la qualitat, la creativitat, la viabilitat i l'impacte potencial del programa de col·laboració proposat per l'adjudicatari per a les festes i esdeveniments assenyalats

en el calendari del centre educatiu. Es prioritzaran aquelles propostes que demostrin originalitat, capacitat d'integració amb la temàtica de l'esdeveniment, consideració activa de les necessitats i interessos dels infants de l'escola bressol, i que ofereixin recursos o activitats que enriqueixin significativament l'experiència educativa i lúdica.

Pautes de Valoració:

	Puntuació (punts)
Nivell 0: Nul·la col·laboració - No s'aporta cap proposta de col·laboració o la menció és testimonial i sense cap mena de detall concret.	0
Nivell 1: Col·laboració bàsica - Es proposa una col·laboració superficial, amb idees genèriques i sense una clara definició d'activitats o recursos específics. No es percep una integració amb la dinàmica del centre.	0.01 - 0.25
Nivell 2: Col·laboració estàndard - Es proposa una col·laboració amb un nivell de detall mitjà, identificant algunes activitats o recursos previsibles. La integració amb la temàtica és limitada i la consideració de les necessitats dels infants és bàsica.	0.26 - 0.75
Nivell 3: Col·laboració innovadora - Es proposa una col·laboració amb un alt nivell de detall, presentant activitats creatives i recursos específics que demostrin una comprensió de la temàtica i de les necessitats dels infants. S'aprecia un intent d'integració amb la dinàmica del centre.	0.76 - 1.25
Nivell 4: Col·laboració excel·lent i d'impacte - Es proposa una col·laboració original i amb un alt nivell d'innovació, que ofereix recursos o activitats significativament enriquidores, adaptades a les necessitats i interessos dels infants, i que es preveu que tinguin un impacte positiu en l'experiència educativa i lúdica de la festa o esdeveniment. Es demostra una integració profunda amb la dinàmica i els objectius del centre.	1.26 - 1.50

9. Sistema integral de garantia de qualitat del servei i metodologia d'avaluació de la satisfacció dels usuaris (fins a 4.5 punts)

Es valorarà la robustesa, el caràcter integral i el nivell de detall del sistema proposat per assegurar la qualitat en totes les etapes de la prestació del servei de subministrament d'àpats, des de la preparació fins al servei. Així mateix, es valorarà la claredat, la idoneïtat i l'eficàcia de la metodologia per a la previsió i aplicació d'enquestes de satisfacció dirigides als usuaris directes (infants i personal de l'escola bressol), amb una atenció especial a la utilització dels resultats per a la millora contínua del servei.

Pautes de valoració:

	Puntuació (punts)
Nivell 0: No presentació - L'oferta no inclou cap mena de proposta o descripció relativa als sistemes de garantia de qualitat per a l'execució del servei.	0

Nivell 1: Nivell baix/mig - L'oferta presenta una proposta de sistemes de garantia de qualitat del servei que és bàsica, genèrica, poc detallada o incompleta. Es mencionen alguns aspectes o processos sense una definició clara de la seva implementació, seguiment i avaluació. La proposta pot contenir mancances significatives o no demostrar una comprensió profunda dels requisits del contracte en relació amb la qualitat del servei.	0.1 - 2.25
Nivell 2: Nivell alt - L'oferta presenta una proposta sòlida i ben estructurada de sistemes de garantia de qualitat del servei. Es detallen de manera clara i específica els processos, els controls, els indicadors de qualitat, les responsabilitats i els mecanismes de seguiment i avaluació previstos per assegurar un servei d'alta qualitat. La proposta demostra una comprensió exhaustiva dels requisits del contracte i inclou elements que evidencien un enfocament proactiu cap a la millora contínua i la satisfacció dels usuaris.	2.25-4.5

10. Compromisos de qualitat i traçabilitat en la cadena de servei (fins a 4.5 punts)

Es valorarà la qualitat i la claredat dels compromisos que l'adjudicatari assumeix en relació amb el sistema de gestió aplicat a la producció, distribució i dispensació del servei d'àpats. Es prioritzaran les propostes que detallin mecanismes robustos de traçabilitat de lot, protocols efectius per al manteniment integral de la cadena de fred, i un sistema rigorós per assegurar el compliment de la normativa alimentària en cada fase del servei.

Pautes de Valoració:

	Puntuació (punts)
Nivell 0: Sense compromisos clars - L'oferta no explicita compromisos concrets sobre el sistema de gestió de qualitat en la cadena de servei.	0
Nivell 1: Compromisos bàsics - L'oferta menciona de manera genèrica la implementació de sistemes de qualitat i la traçabilitat, sense detallar mecanismes ni protocols específics.	0.01 - 1.00
Nivell 2: Compromisos intermedis - L'oferta descriu alguns mecanismes de traçabilitat de lot i protocols per a la cadena de fred, amb referències generals al compliment normatiu, però sense un detall exhaustiu del sistema integral.	1.01 - 2.50
Nivell 3: Compromisos detallats - L'oferta explicita compromisos clars i detallats sobre els mecanismes de traçabilitat de lot (identificació, registre i seguiment), els protocols específics per al manteniment de la cadena de fred (temperatures, controls, registre) i el sistema per assegurar el compliment de la normativa alimentària (procediments, seguiments, responsabilitats).	2.51 - 4.00
Nivell 4: Compromisos robustos i verificables - L'oferta presenta compromisos sòlids i verificables amb un alt nivell de detall sobre el sistema integral de gestió de qualitat. Es descriuen exhaustivament els mecanismes de traçabilitat, els protocols de la cadena de fred amb especificacions tècniques i els procediments rigorosos per al compliment normatiu, incloent la documentació i els registres associats.	4.01 - 4.50

11. Pla de Contingència per a la Continuitat del Servei (fins a 1 punt)

Es valorarà la qualitat i el detall del pla proposat per garantir la continuïtat del subministrament d'àpats davant possibles fallades (producció, distribució, dispensació). Es prioritzaran els plans que identifiquin riscos, defineixin protocols clars i estableixin temps de resposta realistes per a la resolució d'incidències, considerant la seva tipologia i l'àmbit geogràfic.

Pautes de Valoració:

	Puntuació (punts)
Nivell 0: No descripció de la resolució d'incidències i temps de resposta - L'oferta no inclou cap descripció de com es resolrien les possibles incidències en les diferents fases del servei (producció, distribució, dispensació) ni s'estableixen temps de resposta compromesos per a la seva resolució. 0	0
Nivell baix/mig descripció resolució incidències i temps de resposta - L'oferta presenta una descripció bàsica i poc detallada de com es resolrien les possibles incidències i dels temps de resposta compromesos. La informació pot ser incompleta, genèrica o no demostrar una comprensió clara dels reptes específics del servei.	0.01 - .0.5
Nivell alt- L'oferta presenta un pla de contingència ben estructurat i detallat que aborda de manera específica els possibles escenaris d'incidència en les diferents fases del servei (producció, distribució i dispensació). Es descriuen protocols d'actuació clars i lògics per a la resolució de cada tipologia d'incidència identificada. A més, s'estableixen temps de resposta compromesos i realistes per a la represa del servei, tenint en compte la naturalesa de la fallada, els recursos disponibles i l'àmbit geogràfic d'execució del contracte. La proposta demostra una comprensió profunda dels riscos potencials i ofereix solucions concretes i viables per minimitzar l'impacte en la continuïtat del servei. Es valora especialment la inclusió de mesures preventives i la definició de canals de comunicació clars en cas d'incidència	0.6-1

12. Qualitat i innovació de la proposta del servei (fins a 25 punts)

12.1 Procés de producció, distribució i dispensació (fins a 10 punts)

Es valorarà la qualitat i la coherència de la descripció detallada del procés de producció, distribució i dispensació, incloent-hi la identificació dels agents participants i la metodologia emprada en cada fase. Aquesta descripció haurà de demostrar la capacitat del licitador per assegurar la traçabilitat, la seguretat i l'eficiència en la prestació del servei objecte del contracte, d'acord amb les prescripcions tècniques.

Així mateix, es valora la minuciositat i l'eficàcia del pla de neteja proposat, amb especial atenció als protocols i la freqüència de les operacions per garantir la higiene i la seguretat.

En cas de preveure la subcontractació de qualsevol fase del procés, la proposta tècnica haurà d'especificar clarament la part subcontractada, la identificació del subcontractista (nom o perfil empresarial amb referència a les condicions de solvència professional o tècnica ...) i la justificació de la seva idoneïtat per a la correcta execució

Pautes de valoració

	Puntuació (punts)
No es presenta una descripció general del procés de producció, distribució i dispensació.	0
Nivell mig de descripció general del procés de producció, distribució i dispensació. Es considerarà un nivell mig de descripció quan l'empresa presenti una visió general del procés, identificant les etapes principals de producció, distribució i dispensació. Per obtenir una puntuació dins d'aquest rang, la descripció hauria de mostrar: • Identificació de les fases clau (per exemple, elaboració, envasament, transport, servei). • Menció dels principals recursos utilitzats (instal·lacions, personal, equipament). • Una comprensió bàsica de la seqüència de les operacions. • Pot presentar alguna mancança en el detall o la claredat d'alguna de les etapes. La puntuació dins d'aquest rang es determinarà en funció del grau de claredat, la lògica de la seqüència descrita i la cobertura de les etapes principals.	0.01 - .5
Nivell alt de descripció general del procés de producció, distribució i dispensació. Es considerarà un nivell alt de descripció quan l'empresa presenti una visió general detallada i coherent del procés de producció, distribució i dispensació. Per obtenir una puntuació dins d'aquest rang, la descripció hauria de mostrar: • Descripció detallada de cada una de les etapes principals (producció, distribució i dispensació), incloent-hi les activitats més rellevants dins de cada fase. • Identificació clara dels responsables o unitats organitzatives implicades en cada etapa. • Explicació de la coordinació entre les diferents etapes del procés. • Menció dels controls de qualitat o seguretat implementats en punts clau del procés. • Claredat en la terminologia utilitzada i facilitat de comprensió per a l'avaluador. • Una presentació lògica i ben estructurada del procés.	5,01-8

	Puntuació Assolible
No es presenta un pla de neteja.	0
Nivell baix/mig de presentació. Es considerarà un nivell baix/mig de presentació quan l'empresa presenti una menció o un esquema molt general del pla de neteja, amb poca especificitat. Per obtenir una puntuació dins d'aquest rang, el pla podria: • Fer una referència superficial a la neteja sense detallar zones o freqüències. • Mencionar de forma genèrica la utilització de productes de neteja. • Ometre aspectes importants com la desinfecció o la higiene del personal. • Presentar la informació de manera poc organitzada o clara. La puntuació dins d'aquest rang es determinarà en funció de la presència d'alguna informació rellevant sobre la neteja, encara que sigui mínima, i el grau de generalitat i manca de detall.	0,01 - 1
Nivell alt baix/mig de presentació. Es considerarà un nivell alt baix/mig de presentació quan l'empresa presenti una descripció bàsica del pla de neteja, amb algun element més d'especificitat, però sense arribar a un nivell detallat. Per obtenir una puntuació dins d'aquest rang, el pla podria: • Identificar algunes zones o equips a netejar de manera bàsica. • Indicar una freqüència de neteja general per a algunes zones. • Mencionar algun tipus de producte de neteja. • Incloure una referència molt bàsica a la gestió de residus o la higiene del personal.	1,01 - 2

12.2 Planificació, programació i qualitat dels menús (fins a 13 punts)

Aquest criteri avalua la qualitat i la planificació integral dels menús proposats, considerant diversos aspectes clau per a una alimentació saludable i adaptada a les necessitats dels infants. Es valora la capacitat del licitador per:

- **Planificar i programar per estacionalitat i periodicitat:** Es valorarà la presentació de dos exemples de planificació de menús, un per a cada estació (a especificar pel licitador), que demostrin l'adaptació dels ingredients i les receptes a la disponibilitat de productes de temporada i a una programació periòdica que garanteixi la varietat al llarg del temps.

- **Intervenció d'equip de dietistes:** Es valorarà la participació activa i permanent d'un equip de dietistes col·legiats en la planificació i supervisió dels menús, assegurant la seva adequació nutricional i a les recomanacions per a la primera infància.
- **Identificació detallada dels productes:** Es valorarà la identificació precisa dels tipus de productes utilitzats (carn, peix, verdures, fruites, etc.), amb indicació explícita que no seran congelats, garantint així la frescor i la qualitat dels ingredients.
- **Definició de gramatges i aportacions nutricionals:** Es valorarà el compromís del licitador a especificar els gramatges per àpat i les aportacions nutricionals (proteïques, calòriques, etc.) dels menús, en termes de nivells de servei clars i verificables.
- **Gestió de menús especials:** Es valorarà la claredat i la detallada proposta per al tractament dels menús per a infants amb al·lèrgies, intoleràncies o règims especials (celíacs, intolerants a la lactosa, astringent i vegetarià, com a mínim). Es valorarà especialment la semblança visual i d'ingredients amb el menú base, prioritzant substitucions que mantinguin la similitud (p. ex., macarrons sense gluten en comptes de quinoa quan el menú base sigui macarrons). Caldrà presentar com a mínim una proposta de menú per a cadascuna d'aquestes condicions.
- **Qualitat i adequació de la proposta:** Es valorarà que la proposta de menús sigui equilibrada, variada i respongui de manera efectiva a les exigències establertes al plec de prescripcions tècniques en termes nutricionals i de freqüència d'aliments.
- **Procedència dels productes:** Es valorarà la claredat en l'especificació de la procedència dels productes, amb la presentació de certificats o etiquetatge que acrediti la proximitat i/o la producció ecològica dels aliments utilitzats.
- **Adhesió a recomanacions oficials:** Es valorarà la referència i la incorporació de les recomanacions sobre alimentació a la primera infància editades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. Varietat de fruita durant tot l'any. No Servir fruita crua (poma, pera i raïm), potenciar productes integrals com opció habitual, embotits amb un mínim de 85% de carn, control aliments ultraprocessats i varietat en els menús vegans, especials i guarnicions.

Pauta de valoració

	Puntuació Assolible
No presentació i descripció de la planificació i programació dels menús per estacionalitat, pla de menús i periodicitat	0
Nivell baix/mig de presentació i descripció de la planificació i programació dels menús per estacionalitat, pla de menús i periodicitat Es considerarà un nivell baix/mig quan l'empresa presenti una descripció general i superficial de la planificació i programació dels menús, sense aportar un detall significatiu sobre com es tenen en compte l'estacionalitat, el pla de menús general i la periodicitat del servei. Per obtenir una puntuació dins d'aquest rang, la proposta podria:	0,01 - 5

• Mencionar de manera genèrica la consideració de productes de temporada. • Presentar un esquema molt bàsic del pla de menús sense exemples concrets o seqüència lògica. • Fer referència a la periodicitat sense especificar la rotació o la freqüència dels plats. • No detallar la relació entre la planificació dels menús i els horaris de lliurament del servei. • La informació proporcionada pot ser ambigua, poc clara o incompleta. La puntuació dins d'aquest rang es determinarà en funció de la presència d'una menció dels aspectes clau, encara que sigui superficial, i el nivell bàsic de comprensió que mostri l'empresa sobre els requisits.	
Nivell alt de presentació i descripció de la planificació i programació dels menús per estacionalitat, pla de menús i periodicitat (horaris de lliurament adequats al servei, productes...). Es considerarà un nivell alt quan l'empresa presenti una descripció detallada i coherent de la planificació i programació dels menús, demostrant una comprensió profunda de la importància de l'estacionalitat, el pla de menús i la periodicitat per a la qualitat del servei. Per obtenir una puntuació dins d'aquest rang, la proposta hauria de: • Explicar de manera clara com s'integra l'estacionalitat en la selecció dels ingredients i en la planificació dels menús, possiblement amb exemples de productes de temporada per a diferents èpoques. • Presentar un pla de menús ben estructurat que evidenciï una varietat i un equilibri nutricional al llarg del temps (períodes setmanals, mensuals, etc.). • Detallar la periodicitat amb què es repeteixen els plats, garantint una rotació adequada i evitant la monotonia. • Especificar com la planificació dels menús es coordina amb els horaris de lliurament per assegurar la frescor i la qualitat dels aliments en el moment del servei. • Descriure la logística de proveïment de productes frescos i de temporada en relació amb la planificació dels menús. • Demostrar una consideració per la qualitat dels productes en la planificació (per exemple, tipus de productes, possible origen). • La informació proporcionada serà clara, precisa, ben organitzada i demostrarà una planificació reflexiva i adaptada a les necessitats del servei.	5,01 - 13

--	--

12.3 Servei d'assessorament tècnic per a la transició a servei amb carmanyola (fins a 2 punts)

Es valorarà la capacitat del licitador per oferir un servei d'assessorament tècnic especialitzat en la implementació d'un model de servei amb carmanyola, en cas que el centre decidís realitzar aquesta transició des del servei actual amb càtering.

Pauta de valoració:

	Puntuació Assolible
No aportació d'assessorament tècnic amb carmanyola	0
Nivell baix/mig d'aportació d'assessorament tècnic amb carmanyola Es considerarà un nivell baix/mig d'aportació quan l'empresa licitadora presenti una oferta d'assessorament tècnic per a la transició a carmanyola que sigui bàsica o incompleta. Per obtenir una puntuació dins d'aquest rang, la proposta podria: • Mencionar la disponibilitat per oferir assessorament sense especificar el seu contingut o abast. • Fer referència a algun aspecte general de la transició (per exemple, logística bàsica). • No detallar la metodologia o els recursos que es destinarien a l'assessorament. • La informació proporcionada pot ser superficial o poc clara. La puntuació dins d'aquest rang es determinarà en funció de la presència d'una oferta d'assessorament, encara que sigui limitada en detall i abast.	0,01 – 1
Nivell alt d'aportació d'assessorament tècnic amb carmanyola Es considerarà un nivell alt d'aportació quan l'empresa licitadora presenti una oferta d'assessorament tècnic per a la transició a carmanyola que sigui detallada i demostrï una comprensió dels aspectes clau implicats. Per obtenir una puntuació dins d'aquest rang, la proposta hauria de: • Identificar i abordar diversos aspectes rellevants de la transició (per exemple, planificació d'espais, equipament, protocols operatius, formació bàsica). • Esbossar una metodologia per a l'assessorament. • Mencionar la possible dedicació de recursos o personal per a aquesta tasca. • Demostrar un coneixement bàsic dels reptes i les consideracions	1,01 - 2

d'un servei amb carmanyola.	
La puntuació dins d'aquest rang es determinarà en funció del nivell de detall, la claredat de la proposta, la cobertura dels aspectes clau de la transició i la demostració d'una comprensió substancial dels requisits.	

13. Millores (fins a 5 punts)

Millores vinculades a l'objecte del contracte.

- Es valorarà l'aportació periòdica, com a servei addicional, de fruita o de productes làctics i/o derivats fora de menú **(fins a 1 punt)**
- Es valorarà l'ús de tècniques de cocció saludables, i la seva alternança **(fins a 1 punt)**
- Varietat en l'elaboració dels aliments **(fins a 1 punt)**
- Semblança entre els menús especials i el menú base. Amb la voluntat de promoure que els infants que han de menjar menús especials (celíacs, sense carn, sense lactosa, vegetarià, etc) no es sentin diferents dels companys/es, es valorarà positivament que el menú especial s'assimili el màxim possible al menú base. (P. ex: es dóna major valor a què el dia que hi ha macarrons, els celíacs tinguin macarrons sense gluten en comptes de quinoa) **(fins a 1 punt)**
- Subministrament d'aliments de temporada, aliments integrals i ecològics*. Es valorarà la presència de fruita de temporada cada dia de la setmana, entenent que el suc de fruita comercial no es considerarà un substitut de la fruita.

*Produït d'acord amb la normativa Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell **(fins a 1 punt)**

12. Variants

No es preveuen.

13. Modificacions

El servei de menjador escolar, per la seva naturalesa, pot experimentar variacions durant la vigència del contracte, ja que el nombre exacte d'usuaris no es coneix en el moment de la signatura. Per aquest motiu, es preveu la possibilitat que el nombre d'usuaris (alumnes/adults) que utilitzen el servei adjudicat augmenti o disminueixi al llarg dels cursos escolars.

L'adjudicatari haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que sorgeixin durant el curs i, per tant, acceptar tots els usuaris amb dret al servei, independentment que el nombre final d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

13.1 Variacions durant el període d'agost (sense necessitat de modificació formal)

La prestació del servei durant el mes d'agost, si bé inicialment no inclosa de manera continuada en el calendari base del contracte, es preveu com una prestació accessòria i opcional que l'òrgan de contractació podrà requerir segons les necessitats del servei, d'acord amb les especificacions tècniques i econòmiques detallades en els plecs per a aquest període.

L'activació d'aquesta prestació accessòria a l'agost es considerarà una variació en el nombre d'unitats de servei (com ara menús per a infants i adults) respecte a les previstes en el calendari base del contracte.

Aquesta variació no requerirà la tramitació d'un expedient formal de modificació del contracte, sempre que l'increment de la despesa derivat exclusivament de l'execució d'aquestes unitats de servei durant l'agost no superi el 10% del preu inicial del contracte (IVA exclòs). Per calcular aquest límit del 10%, es prendrà com a referència el preu d'adjudicació del contracte inicial, sense incloure l'import de les possibles prorroques.

L'execució d'aquestes prestacions accessòries a l'agost, dins del límit esmentat, s'incorporarà a la liquidació mensual corresponent d'acord amb els preus unitaris de l'adjudicació.

Qualsevol requeriment de servei a l'agost que excedeixi el límit del 10% del preu inicial del contracte (IVA exclòs) o que impliqui una alteració qualitativa o d'abast diferent a la definida per a la prestació accessòria d'agost en els plecs, requerirà la tramitació d'un expedient de modificació contractual formal, si s'escau.

El preu del servei es determina per unitats (menú infant/ adult).

- **Possibilitat de serveis addicionals a l'agost:** Atesa la possible variació en el nombre d'infants i/o adults assistents durant el mes d'agost, l'òrgan de contractació es reserva la possibilitat de requerir un nombre superior de serveis unitaris als inicialment previstos per a aquest període.
- **Topall màxim:** El nombre total de serveis unitaris addicionals que es puguin requerir durant el mes d'agost no podrà superar en cap cas el quatre per cent (10%) del nombre total de serveis unitaris previstos inicialment en el contracte per al conjunt del període contractual.
- **No consideració de modificació:** D'acord amb el que s'estableix en l'article 309 de la LCSP, la variació en el nombre de serveis unitaris realment executats durant el mes d'agost, dins del topall màxim del 10% establert a l'apartat anterior, no tindrà la consideració de modificació contractual.
- **Recollida en la liquidació:** El nombre real de serveis unitaris prestats durant el mes d'agost serà degudament comptabilitzat i abonat en la liquidació corresponent a aquest període i/o en la liquidació final del contracte, d'acord amb el preu unitari establert en el plec de clàusules i l'oferta de l'adjudicatari.

Durant el període comprès entre l'1 d'agost i el 31 d'agost, un cop finalitzat el curs escolar el 31 de juliol, amb una previsió màxima d'usuaris del 10 % mensual (alumnes i

adults), d'acord amb l'assenyalat a continuació: 413 usuaris diaris x 22 dies hàbils del mes d'agost (10%) = 909 àpats X 3,64 € = 3.308,76 €.

13.2 Modificacions contractuals previstes (fins al 20% del preu inicial):

De conformitat amb el que estableix l'article 204 de la LCSP aquest contracte podrà ser objecte de modificació durant la seva vigència.

La possibilitat de modificació es preveu per adaptar l'abast o les condicions del servei a canvis sobrevinguts que puguin afectar-ne l'execució, sempre que aquests canvis estiguin justificats per raons d'interès públic.

Les circumstàncies objectives que, a títol d'exemple i no limitatiu, podrien donar lloc a una modificació contractual inclouen:

- Variacions significatives (a l'alça o a la baixa) en el nombre d'usuaris del servei superiors a les fluctuacions ordinàries.
- La necessitat d'incorporar o desvincular nous centres o instal·lacions on s'hagi de prestar el servei (com una nova escola bressol) o de retirar centres on el servei ja no sigui necessari.
- Canvis normatius o tècnics que afectin la forma o l'abast de la prestació del servei.
- La necessitat d'introduir prestacions addicionals que, tot i no estar previstes inicialment, siguin indispensables per a la correcta execució de l'objecte principal del contracte, sense que això n'alteri la naturalesa global.

Aquestes modificacions previstes hauran d'ajustar-se als següents requisits:

- La modificació no podrà alterar la naturalesa global del contracte.
- L'increment de la quantia del contracte derivat d'una o diverses modificacions acordades conforme a aquesta clàusula no podrà excedir, aïlladament o conjuntament, del 20% del preu inicial del contracte (IVA exclòs). Per al càlcul d'aquest límit, es prendrà com a base el preu d'adjudicació inicial del contracte, sense tenir en compte l'import de les eventuais pròrrogues.
- Les condicions en què es podrà fer ús d'aquesta facultat de modificació, el seu abast, límits i naturalesa, així com el procediment a seguir per a la seva tramitació, es detallaran de forma clara, precisa i inequívoca en els plecs. En particular, es preveu la forma de determinar els preus de les noves prestacions o unitats que s'incorporin, aplicant els preus unitaris adjudicats.

La tramitació de qualsevol modificació contractual requerirà la incoació i aprovació del corresponent expedient per part de l'òrgan de contractació, d'acord amb el procediment establert en la LCSP.

14. Cessió

Sí, es permet.

15. Subcontractació

Sí, es permet.

16. Termini de garantia

No s'estableix.

17. Programa de treball

No es requereix.

18. Responsable del contracte

Es designa a la Direcció de l'Àrea Educativa, la Sra. Carme Jordan, com el Responsable del contracte.

19. Identificació de les persones que intervenen en el procediment

President: Carme Jordan Barberan, Directora Àrea Educativa.

Vocal financer: Yolanda Tornay Carrero, Direcció d'Aliances, Relacions Externes i Innovació, Reus Serveis Municipals SA.

Vocal jurídic: Josep Maria Grau Monné, Assessoria jurídica, Reus Serveis Municipals SA.

Secretària de la Mesa de contractació, amb veu però sense vot: Imma Sivill Colet, Assessoria jurídica, Reus Serveis Municipals SA.

Els vocals tècnics no membres de la mesa de contractació que signaran l'informe tècnic de valoració de les ofertes seran:

- Zoila Pintado Díaz-Maroto, Coordinadora de l'Àrea Educativa.
- Natàlia Bley, directora EBM Olivera i membre representant del comite alimentació EBM Reus

20. Condicions especials d'execució

1. Recollida selectiva de residus

L'entitat contractista ha de garantir el compliment dels requisits següents:

- Recollida selectiva dels residus, mantenint les diferents fraccions separades per poder-ne fer una gestió correcta.
- Elaboració d'instruccions de treball que continguin principalment informació ambiental i que siguin accessibles des dels llocs de treball.

Mecanisme d'acreditació

L'empresa adjudicatària ha de presentar un informe en què estableixi una relació dels mitjans de recollida selectiva que ha posat a disposició del servei i les instruccions de treball amb instruccions ambientals elaborades, aportant-ne una mostra.

Haurà de presentar el càlcul estimat dels residus reciclats en el marc del servei.

2. Reducció del malbaratament alimentari

L'adjudicatari implementarà mesures per a la prevenció i la reducció del malbaratament alimentari en totes les etapes del servei, incloent la planificació de menús, la gestió d'estocs, la preparació i la distribució dels aliments. Es presentarà un pla de prevenció del malbaratament alimentari en el termini d'1 mes des de la formalització del contracte, amb objectius mesurables i accions concretes.

Mecanisme de verificació

L'adjudicatari haurà de presentar el pla de prevenció del malbaratament alimentari en el termini establert i, posteriorment, informes periòdics (per exemple, trimestrals o semestrals) sobre les accions implementades, els objectius assolits i les dades de malbaratament generat i gestionat.

21. Penalitats específiques en aquest contracte

1. Supòsits de penalització

- Retard en el lliurament dels àpats respecte als horaris establerts.
- Subministrament d'àpats que no compleixin les especificacions tècniques definides en el Plec de Prescripcions Tècniques (PPT) i/o en l'oferta, pel que fa a qualitat, quantitat, composició nutricional, o altres requisits.
- Manca de compliment de les normatives d'higiene i seguretat alimentària.
- Deficiències en el servei de manipulació, transport o distribució dels àpats.
- Incompliment de les condicions especials d'execució que s'hagin pogut establir, i les relatives al personal adscrit al servei.
- Retards reiterats en el pagament dels salaris al personal adscrit a l'execució del contracte o aplicació de condicions salarials inferiors a les derivades del conveni col·lectiu aplicable, quan sigui greu i dolós.

2. Quantia de les penalitats

Per calcular les penalitzacions, s'utilitzarà com a base l'import diari del contracte (aproximadament 1.503,32€, basant-nos en 231 dies de servei anual com a exemple) o l'import mensual (aproximadament 33.073,04€ / nombre de mesos de servei).

Penalitzacions per cada supòsit:

1. Retard en el lliurament dels àpats respecte als horaris establerts:

- **Retard superior a 30 minuts i inferior a 1 hora:** 0,2% de l'import diari del servei per cada 10 minuts de retard o fracció.

- **Retard superior a 1 hora:** 0,5% de l'import diari del servei per cada 30 minuts de retard o fracció, amb un màxim del 5% de l'import diari del servei.
 - **Retard que impedeixi el servei:** 10% de l'import diari del servei, sense perjudici de la possible resolució del contracte per incompliment greu.
2. **Subministrament d'àpats que no compleixin les especificacions tècniques definides en el Plec de Prescripcions Tècniques (PPT) pel que fa a qualitat, quantitat, composició nutricional, o altres requisits:**
- **Deficiències lleus (per exemple, desviacions menors en el pes, manca puntual d'un guarniment):** 0,2% de l'import diari del servei per cada incidència.
 - **Deficiències significatives (per exemple, qualitat inferior dels ingredients, desviacions importants en la composició nutricional):** 0,5% de l'import diari del servei per cada incidència.
 - **Deficiències greus (per exemple, aliments en mal estat, composició nutricional inadequada per a la població destinatari):** 1% de l'import diari del servei per cada incidència.
3. **Manca de compliment de les normatives d'higiene i seguretat alimentària:**
- **Infraccions lleus (per exemple, manca puntual d'algun registre de temperatura):** 0,1% de l'import mensual del servei per cada incidència.
 - **Infraccions greus (per exemple, manca de mesures de prevenció de contaminació creuada, emmagatzematge inadequat d'aliments):** 0,5% de l'import mensual del servei per cada incidència.
 - **Infraccions molt greus (per exemple, detecció de contaminació alimentària, condicions insalubres):** 2% de l'import mensual del servei per cada incidència, sense perjudici de les responsabilitats legals i la possible resolució del contracte.
4. **Deficiències en el servei de manipulació, transport o distribució dels àpats:**
- **Deficiències lleus (per exemple, incompliment puntual d'horaris de distribució interns):** 0,1% de l'import diari del servei per cada incidència.
 - **Deficiències significatives (per exemple, danys en els aliments durant el transport per manipulació inadequada):** 0,3% de l'import diari del servei per cada incidència.
 - **Deficiències greus (per exemple, interrupció de la cadena de fred de forma prolongada):** 1% de l'import diari del servei per cada incidència.
5. **Incompliment de les condicions especials d'execució que s'hagin pogut establir, i les relatives al personal adscrit al servei:**
- **Incompliment d'obligacions formals (per exemple, manca de presentació de documentació requerida en termini):** 0,05% de l'import mensual del servei per cada dia de retard.

- **Incompliment relatiu al personal (per exemple, manca d'acreditació del personal, personal sense la formació específica requerida):** 0,2% de l'import diari del servei per cada persona i dia d'incompliment.
- 6. **Retards reiterats en el pagament dels salaris al personal adscrit a l'execució del contracte o aplicació de condicions salarials inferiors a les derivades del conveni col·lectiu aplicable, quan sigui greu i dolós:**
 - **Retard en el pagament dels salaris (amb requeriment previ i sense subsanació en el termini establert):** 0,5% de l'import mensual del servei per cada setmana de retard i per cada treballador afectat.
 - **Aplicació de condicions salarials inferiors al conveni col·lectiu (un cop comprovat i requerida la subsanació sense efecte):** 1% de l'import mensual del servei per cada treballador afectat i per cada mes d'incompliment. Aquest supòsit, per la seva gravetat, podria també ser motiu de resolució del contracte.

- **Límit de penalitzacions:**

La suma total de les penalitzacions que es puguin imposar en un mateix mes natural no podrà excedir el **10%** de l'import mensual del contracte. Un cop assolit aquest límit mensual, l'entitat contractant podrà optar per requerir a l'empresa contractista la subsanació dels incompliments o iniciar altres accions legals que corresponguin, inclosa la possible resolució del contracte en cas d'incompliment greu i reiterat.

Factors a considerar per determinar el valor de X:

- **Importància del servei:** El servei de càterin en escoles bressol és crucial per al benestar dels infants. Incompliments greus poden tenir conseqüències importants. Això justifica un límit més elevat per tenir més marge de penalització en casos severos.
- **Potencial gravetat dels incompliments:** Si els incompliments poden tenir un impacte significatiu en la salut, la seguretat o el desenvolupament dels infants, un límit més alt pot ser apropiat.
- **Proporcionalitat:** El límit ha de ser prou elevat per ser dissuasiu davant incompliments significatius, però no tan alt com per resultar desproporcionat o posar en risc la viabilitat econòmica del contractista per incompliments menors acumulats.

Rang escollit del 10%:

Basant-nos en la pràctica i la importància del servei en un entorn sensible com les escoles bressol, **el valor del 10%** es considera adequat i raonable, oferint un marge suficient per penalitzar incompliments significatius sense ser excessiu.

Prenent com a base l'import mensual estimat (33.073,04€), **amb un límit del 10%**, el límit mensual de penalitzacions seria de 3.307,3€.

- **Compatibilitat amb altres mesures:** Les penalitzacions són independents d'altres mesures que l'entitat contractant pugui adoptar en cas d'incompliment greu, com la resolució del contracte o la reclamació de danys i perjudicis.

La imposició de les penalitzacions previstes en aquesta clàusula serà independent i compatible amb la facultat per exigir a l'empresa contractista el compliment exacte de les seves obligacions i amb la possibilitat d'iniciar els procediments de resolució del

contracte previstos a la legislació vigent, especialment en cas d'incompliment greu, així com amb la reclamació dels danys i perjudicis que es puguin derivar dels incompliments comesos. Les penalitzacions no tindran caràcter indemnitzatori, sinó sancionador per l'incompliment de les obligacions contractuals.

22. Determinació de les obligacions essencials del contracte (article 211.f LCSP)

S'inclouen aspectes relacionats amb la seguretat alimentària, la nutrició adequada per a infants, el compliment de normatives socials i laborals, i consideracions de sostenibilitat.

L'incompliment d'aquestes obligacions, qualificades expressament com a essencials, als efectes de l'article 211 de la LCSP, pot donar lloc a la resolució del contracte:

- **Compliment de la normativa de seguretat alimentària i higiene:** L'empresa contractista ha d'assegurar el compliment estricte de totes les normatives vigents en matèria de seguretat alimentària i higiene en la preparació, el transport, la distribució i el servei dels aliments destinats als infants. Això inclou la implementació d'un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics o similar, i el manteniment de les condicions sanitàries adequades en totes les etapes del procés. Aquesta obligació es qualifica com a essencial atesa la vulnerabilitat dels destinataris del servei.
- **Compliment de la normativa social i laboral:** L'empresa contractista està obligada a complir durant tot el període d'execució del contracte les normes i condicions fixades en el conveni col·lectiu d'aplicació al personal adscrit al contracte, incloses les condicions salarials. Aquesta obligació es considera essencial per garantir unes condicions de treball dignes i la qualitat del servei.
- **Obligació de mantenir personal qualificat:** Per garantir la qualitat del servei s'estableix com a obligació essencial que l'empresa adjudicatària mantingui un equip de personal amb la qualificació professional adequada per a la manipulació d'aliments, la preparació de menús infantils i la gestió de les necessitats dietètiques especials.
- **La manca de presentació de la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil en el termini requerit, o la seva manca de vigència durant l'execució del contracte, serà considerada com un incompliment essencial del contracte.**

23. Petició d'inici de l'expedient

Es fa arribar a l'organització interna de Reus Serveis Municipals SA i si s'escau, de Centre MQ Reus SA, aquesta petició, perquè es formalitzi la contractació descrita, de conformitat amb la legislació aplicable en matèria de contractes del sector públic, un cop presentada la petició d'incoació de l'expedient, i autoritzada per resolució de l'apoderada general, de data 13 de maig de 2025.

A data de la signatura digital.

CARME JORDAN
BARBERAN - DNI
3

Firmado digitalmente por
CARME JORDAN BARBERAN -
(DN: cn=CARME JORDAN BARBERAN,
Fecha: 2025.05.21 09:44:58
+02'00')

Barberán
Directora Àrea Educativa
Fundació Educativa i Social