

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CUINA I MENJADOR AMB PERSONAL INCLÒS EN LA MODALITAT DE “ CÀTERING CUINA IN SITU”, PER A TRES ALBERGS GESTIONATS PER L'ACJ PELS ANYS 2026 I 2027.

ÍNDEX

- A. Dades identificatives
- B. Informe proposta de contractació
- C. Informe sobre la divisió en lots de l'expedient de contractació
- D. Informe sobre la insuficiència de mitjans.
- E. Altres consideracions

A. DADES IDENTIFICATIVES:

Objecte: L'objecte de la present contractació és oferir la prestació de serveis integrals de cuina i menjador amb personal inclòs, a tres albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut (en endavant ACJ) pels anys 2026 i 2027 i d'acord a la modalitat de “càtering cuina in situ” amb personal inclòs.

La contractació d'aquest servei té la finalitat de poder oferir el servei d'alimentació a les persones usuàries dels albergs, amb la màxima qualitat i seguretat alimentària. Així mateix, cal tenir present que amb l'elaboració dels menús alimentaris, l'ACJ garanteix la prevenció de riscos en l'àmbit de l'alimentació (al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, dieta mediterrània i saludable) i també garanteix poder oferir servei d'alimentació a tots aquells usuaris/es que per raó de discapacitat, prescripció facultativa o motius religiosos o morals requereixin un menú especial de règim o derivat.

Valor estimat: DOS MILIONS CENT SEIXANTA MIL CENT NORANTA – DOS EUROS AMB NORANTA – UN CÈNTIMS (**2.160.192,91 €**) IVA no inclòs.

Termini: El termini d'execució dels contractes és des del dia 1 de gener de de 2026, o des de l'endemà de la signatura dels contractes si aquesta fos posterior, i fins el 31 de desembre de 2027.

No es preveu possibilitat de pròrroga per aquest expedient.

Responsable del contracte: Director de l'Àrea de Gestió Tècnica. Durant l'execució del contracte, el responsable serà el director de cada alberg.



**B. INFORME PROPOSTA DE CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CUINA I MENJADOR
AMB PERSONAL INCLÒS EN LA MODALITAT DE “CÀTERING CUINA IN SITU”, PER A
TRES ALBERGS GESTIONATS PER L'ACJ PELS ANYS 2026 I 2027.****Antecedents**

1. L'Agència Catalana de la Joventut (ACJ) és una entitat de dret públic, amb personalitat jurídica pròpia i plena capacitat d'obrar per al compliment dels seus fins, creada mitjançant la Llei 6/2006, de 26 de maig (DOGC núm. 4651, de 9.6.2006), l'objecte de la qual és prestar serveis a la joventut i gestionar els serveis que l'Administració de la Generalitat desplegui en aquesta matèria.

2. D'acord amb les seves funcions, l'ACJ té la necessitat de contractar el servei necessari per garantir el servei d'alimentació als usuaris de la XANASCAT. Atès que els albergs L'Espluga de Francolí Xanascap, L'Escala Xanascap i El Masnou Xanascap estan integrats a la XANASCAT i l'ACJ els gestiona.

3. Donat que l'ACJ no disposa dels mitjans tècnics i personals suficients i no es pot contractar personal propi que realitzin les funcions de cuina, cal disposar d'una assistència tècnica especialitzada per a la contractació dels serveis de cuina i menjador per aquests albergs de la XANASCAT gestionats per l'ACJ, tal i com s'indica a l'apartat D d'aquesta memòria.

Fonaments de dret i expositius

1. L'article 9 de la Llei 6/2006, de 26 de maig estableix que el règim de contractació de l'ACJ és el que s'aplica de conformitat amb la normativa reguladora de la contractació de les administracions públiques.

2. L'article 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 determina que per a la signatura de contractes per part de les administracions públiques es requereix la tramitació prèvia de l'expedient, determinant la necessitat de la prestació objecte del contracte i s'hi ha d'adjuntar l'informe raonat, d'acord amb l'article 28 de la mateixa llei, en què s'exposin la necessitat, les característiques, els criteris de valoració i l'import calculat de les prestacions objecte del contracte.



3. L'ACJ té la necessitat de contractar serveis de cuina i menjador per a tres albergs de la XANASCAT gestionats per l'ACJ i es veu en la necessitat de fer un nou concurs públic per proporcionar un servei d'alimentació als seus usuaris.

4. Respecte la divisió en lots d'aquest expedient, tal i com indica en l'apartat C d'aquesta memòria, es divideix en 3 lots (veure apartat C d'aquesta memòria. Informe de lotificació).

5. El període d'execució del contracte és des del dia 1 de gener de de 2026, o des de l'endemà de la signatura dels contractes si aquesta fos posterior, i fins el 31 de desembre de 2027, amb l'objectiu de donar estabilitat funcional als Albergs. No es preveu pròrroga per aquest expedient.

6. D'acord amb el pressupost de licitació descrit anteriorment i amb l'objectiu d'afavorir la concurrència pública del servei, es proposa que el procediment d'aquest expedient sigui el de concurs públic en procediment obert harmonitzat.

7. Respecte els criteris de valoració d'aquest expedient: s'ha tingut en compte i s'han seguit les indicacions exposades i detallades a la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública. Tanmateix, l'ACJ queda sotmesa a l'àmbit subjectiu de compliment de l'Acord de Govern 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius.

Per tant aquest expedient, ha tingut en compte per als diferents lots, adaptar els criteris de valoració i condicions d'execució dels contractes als paràmetres continguts a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, en quant a que:

- a) Garanteixin una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània.
- b) Fomentin l'adquisició de productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
- c) Promoguin l'adquisició de productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.



- d) Afavoreixin l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
- e) Garanteixin que les empreses donen compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris amb l'objectiu de promoure la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Els criteris de valoració de l'expedient es valoraran de forma objectiva sobre una puntuació màxima de 100 punts, on 80 punts pretenen valorar els diferents paràmetres de qualitat, i 20 punts pretenen valorar la millor oferta econòmica.

Els criteris de valoració de l'expedient s'estableixen segons cadascun dels lots:

Criteris de valoració comuns per als Lots núm. 1 alberg L'Espluga de Francolí Xanascà, Lot núm. 2 Alberg L'Escala Xanascà, i Lot núm. 3 El Masnou Xanascà pels serveis de cuina i menjador en la modalitat de "càterin cuina in situ".

Sobre una puntuació màxima de 100 punts, es valoraran de forma objectiva les propostes tenint en compte les consideracions que figuren a continuació.

A. PROPOSTA TÈCNICA: Puntuació màxima: 80 punts

1. Productes agroalimentaris de temporada provinents de venda de proximitat i ecològics: (Màx. 23 punts)

Amb la finalitat de prestar el servei de cuina i menjador incloent productes agroalimentaris de la millor qualitat possible, es valorarà el compromís d'utilitzar productes agroalimentaris de temporada provinents de venda de proximitat i productes de producció agrària ecològica.

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Productes agroalimentaris de temporada provinents de venda de proximitat i ecològics", marcant aquells productes agroalimentaris que es compromet incloure en la prestació del servei coincidint en el seu millor moment de collita i màxima frescor, i aquells productes agroalimentaris d'agricultura ecològica. Es podrà optar a la puntuació de venda de proximitat i/o producció agrària ecològica per a cada un dels articles indistintament.

PRODUCTE ALIMENTÀRI	Opció Producte provinent de venda de proximitat.	Opció Producció agrària ecològica
ENCIAM ICEBERG	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
TOMAQUET VERD	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
TOMÀQUET MADUR	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
CARBASSÓ	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
NECTARINA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PRÉSSEC AIGUA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
MANDARINA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PRÉSSEC VINYA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
ALBERCOC	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
CEBA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PEBROT VERMELL	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PEBROT VERD	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
RAÏM BLANC	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
LLIMONA N° 5	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
FULLA DE ROURE	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
COGOMBRE	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
ENCIAM LLARG ROMÀ	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
MADUIXOT	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
ESCAROLA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
CIRERA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PARAGUAIÀ	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
MELÓ	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
SÍNDRIA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PERA "BLANQUILLA"	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PERA "CONFERENCE"	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
POMA "GOLDEN"	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
POMA "ROYAL GALA"	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
TARONGES	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
BISTEC DE VEDELLA FRESC	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
FRICANDO FILET DE VEDELLA FRESC	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
IOGURT SOJA NATURAL	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
BOTIFARRA BLANCA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
FORMATGE VEGÀ	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
EMBOTIT LLESCAT VEGA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
HAMBURQUESA VEGETAL	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
TOFU ENVASAT AL BUIT	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
XOCOLATA RAJOLA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
SALSITXES VEGANES	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
PASTA MACARRONS	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts



PASTA SPAGUETTI	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
LLENTIES SECA PARDINA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
CIGRONS SECS	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
MONGETA SECA BLANCA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
LLET DE VACA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
BEGUDA DE SOJA	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts
LLET D'ARROS	☐ 0,25 punts	☐ 0,25 punts

2. **Plats Recepta Tradicional (Màx. 16 punts):** Es valorarà el compromís d'utilitzar i d'incloure en la prestació del servei plats que es consideren Recepta Tradicional (receptes que es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del patrimoni Culinari Català" i que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història)

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Formulari Plats Recepta Tradicional", marcant aquells plats considerats recepta tradicional en que l'empresa licitadora es compromet a incloure en la prestació del servei. Cada plat te associada una puntuació.

Relació dels 32 Plats Recepta Tradicional.

PLATS	opció	PRUNTUACIÓ
SOPA DE PEIX	☐	0,50 Punts
SOPA ESCUDELLA BARREJADA AMB CARN	☐	0,50 Punts
AMANIDA RUSSA AMB MAIONESA	☐	0,50 Punts
CREMA DE CARBASSA	☐	0,50 Punts
EMPEDRAT DE LLEGUMS AMB TONYINA	☐	0,50 Punts
PÈSOLS OFEGATS	☐	0,50 Punts
CIGRRONS AMB ESPINACS	☐	0,50 Punts
LLENTIES ESTOFADES	☐	0,50 Punts
MONGETES ESTOFADES	☐	0,50 Punts
ESCALIBADA	☐	0,50 Punts
SAMFAINA	☐	0,50 Punts
TRINXAT DE COL I PATATA	☐	0,50 Punts
POLLASTRE AMB PRUNES I PINYONS	☐	0,50 Punts
CONILL ROSTIT	☐	0,50 Punts
MANDONGUILLES AMB TOMÀQUET	☐	0,50 Punts
CUIXA DE XAI AL FORN	☐	0,50 Punts
ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS	☐	0,50 Punts
FRICANDÓ DE VEDELLA	☐	0,50 Punts
BACALLÀ AMB SAMFAINA	☐	0,50 Punts
BACALLÀ AL FORN	☐	0,50 Punts



LLUÇ A LA ROMANA	☐	0,50 Punts
PEIX AMB SUC	☐	0,50 Punts
ARRÒS DE PEIX	☐	0,50 Punts
ARRÒS AMB VERDURES	☐	0,50 Punts
ARRÒS DE MONTANYA	☐	0,50 Punts
FIDEUÀ DE PEIX	☐	0,50 Punts
MACARRONS	☐	0,50 Punts
ESPINACS AMB PANCES I PONYONS	☐	0,50 Punts
PATES D'OLOT	☐	0,50 Punts
FAVES OFEGADES	☐	0,50 Punts
OUS REMENATS AMB ALLS TENDRES	☐	0,50 Punts
TRUITA FRANCESA	☐	0,50 Punts

3. **Cursos pla formació continuada: (Màx. 14 punts)** Es valorarà el compromís d'incloure en els plans de formació continuada del personal del servei, certs cursos i temaris d'especial interès per tal d'assolir la millor qualitat i seguretat possible tant en els productes cuinats com en la prestació del servei.

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Formulari cursos Pla formació continuada" complimentat, indicant els cursos i temaris que es compromet incloure en el Pla de formació continuada del personal del servei.

Cursos i temaris que l'empresa es compromet a incloure en el pla de formació continuada del personal del servei.	OPCIÓ	PUNTS
Pla d'integració del nou personal: Curs de Riscos laborals associats al lloc de treball. Duració mínima 4 hores.	☐	2 punts
Curs de seguretat i higiene alimentària i manipulació d'aliments corresponents al lloc de treball: Marc legal, higiene alimentària i microorganismes, higiene personal, normes de manipulació, sistemes de Prerequisits, Plans i registres APPCC, al·lèrgens. Duració mínima 4 hores.	☐	2 punts
Curs sobre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries: adaptació de plans i registres, derivació de menús, diferència entre al·lèrgia i intolerància, organització de la producció i bones practiques,. Duració mínima 4 hores.	☐	2 punts
Curs de prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari: Formar i sensibilitzar al personal en la prevenció i reducció de les pèrdues i el malbaratament d'aliments (PMA) . Duració mínima 2 hores.	☐	2 punts
Curs de política mediambiental. Reciclatge i aprofitament dels decursos energètics. Tipus de residus generats a l'establiment, segregació de residus, mesures correctores, pla de reciclatge. Duració mínima 2 hores.	☐	2 punts



Curs d'Atenció al públic. Transmetre habilitats comunicatives, coneixements d'oferta gastronòmica i d'anticipació de les necessitats, per prestar una atenció excel·lent als usuaris del servei d'alimentació. Duració mínima 2 hores.	☐	2 punts
Cursos de català. Cursos dissenyats a partir dels programes de llengua catalana de la Direcció General de Política Lingüística (DGPL) de la Generalitat de Catalunya. Nivells adaptats a les capacitats de cada alumne. Enfocament metodològic dels cursos s'orienta a l'adquisició de la competència comunicativa i el treball per tasques.	☐	2 punts

4. **Productes de neteja i higiene amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental.**
(Màx. 5 punts)

Es valorarà la utilització de productes amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental o altra etiqueta ecològica oficial.

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Formulari productes amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental" complimentat, indicant els productes respectuosos amb el medi ambient que es compromet incloure en les tasques de neteja que comporta la prestació del servei.

Productes de neteja i higiene amb el distintiu de garantia de qualitat ambiental	OPCIÓ	PUNTS
DETERGENT CONCENTRAT TERRES DESINFECTANT I DESODORITZANT (Ecològic)	☐	1 punt
DETERGENT CONCENTRAT RENTAVAIKELLES MANUAL (Ecològic)	☐	1 punt
RENTAVAIKELLES AUTOMÀTIC (Ecològic)	☐	1 punt
ABRILLANTADOR RENTAVAIKELLES (Ecològic)	☐	1 punt
PAPER BOBINA EIXUGAMANS (Ecològic)	☐	1 punt

5. **Estoc permanent de plats mono dosis congelat (Fins a 2 punts).**

Per fer front de forma immediata a les necessitats de derivació de menú en cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària, es valorarà disposar a les instal·lacions de cada alberg d'un estoc variat i permanent de primers i segons plats congelats en format de mono dosi envasat individual, identificats i diferenciats clarament de la resta de menús, que excoiguin els principals 14 al·lèrgens que el Reglament (UE) núm.1169/2011 exigeix informar.

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Estoc permanent de plats mono dosi congelats" complimentat, indicant el tipus d'estoc permanent de plats mono dosi congelats que es compromet incloure en el servei.



	OPCIÓ	PUNTS
Estoc permanent de plats mono dosi congelats que l'empresa es compromet a incloure en el servei per fer front de forma immediata a les necessitats de derivació de menú en cas de al·lèrgia o intolerància alimentària.		
<u>Estoc de 2 primers plats i 2 segons plats mono dosi congelats</u> que excloquin els principals 14 al·lèrgògens que el Reglament (UE) núm.1169/2011 exigeix informar. Total de racions individuals a mantenir : 5+5 primers i 5+5 segons.	☐	0,5 punts
<u>Estoc de 3 primers plats i 3 segons plats mono dosi congelats</u> que excloquin els principals 14 al·lèrgògens que el Reglament (UE) núm.1169/2011 exigeix informar. Total de racions individuals a mantenir : 5+5+5 primers i 5+5+5 segons.	☐	1 punts
<u>Estoc de 4 primers plats i 4 segons plats mono dosi congelats</u> que excloquin els principals 14 al·lèrgògens que el Reglament (UE) núm.1169/2011 exigeix informar. Total de racions individuals a mantenir : 5+5+5+5 primers i 5+5+5+5 segons.	☐	2 punts

Marcar una sola opció del formulari. En cas de marcar més d'una opció, es tindrà en compte la mes favorable. En cas de no marcar cap opció es puntuarà amb 0 punts.

6. **Es valora el compromís de que l'empresa licitadora disposarà d'un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre, que es dediquin a la distribució d'aliments (3 Punts).** L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats", marcant l'opció de complir aquest compromís en un termini inferior als quatre mesos des de la signatura del contracte.

Compromís programa de donació d'aliments	OPCIÓ	PUNTS
Compromís de disposar d'un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials i altres organitzacions sense ànim de lucre que es dediquin a la distribució d'aliments, en un termini inferior als quatre mesos des de la signatura del contracte.	☐	3 punts

7. **Es valora el compromís que l'empresa licitadora ofereixi com a millora dels Pícnics per a usuaris adults o famílies, incloure sense retorn bosses isotèrmiques tipus nevera de polièster amb l'interior d'alumini i acumuladors de fred de 90 gr, amb el disseny i logotip que determini l'ACJ. (4 Punts).**



Compromís: Millora dels Pícnics per a usuaris adults o famílies	OPCIÓ	PUNTS
Incloure sense retorn bosses isotèrmiques tipus nevera de polièster amb l'interior d'alumini i acumuladors de fred de 90 gr. amb el disseny i logotip que determini l'ACJ.	☐	4 punts

8. **Es valora el compromís que l'empresa licitadora inclogui mesures de responsabilitat social basades en les condicions laborals dels seus treballadors: (fins a 5 Punts).** L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Mesures de responsabilitat social", indicant les opcions en que es compromet realitzar.

Compromís de que l'empresa licitadora inclogui mesures de responsabilitat social basades en les condicions laborals dels seus treballadors	OPCIÓ	PUNTS
Millora del conveni sobre dies de permís per assumptes propis.	☐	1 punts
Destinar 30 hores anuals de la jornada laboral ,a participar en cursos de formació, sempre que aquesta estigui vinculada directament amb el lloc de treball que ocupen.	☐	1 punts
Compromís d'aportar un certificat conforme l'empresa té incorporats a la seva plantilla, amb un mínim d'un 5% sobre el total, treballadors menors de 30 anys.	☐	1 punts
Compromís d'aportar un certificat conforme l'empresa té incorporades a la seva plantilla persones en situació o risc d'exclusió social.	☐	1 punts
Compromís d'aportar un certificat conforme l'empresa disposa de més del 50% del personal adscrit a la seva plantilla amb contracte laboral indefinit	☐	1 punts

9. **Es valora la millora en el nombre de persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica que l'empresa es compromet a vincular en la prestació del servei,** per realitzar les diferents tasques de programació, correcció i validació de menús o dietes adaptades a les necessitats nutricionals dels usuaris del servei d'alimentació, i proporcionar així a màxima flexibilitat i disponibilitat d'acord a les necessitats del servei.
(Màxim 4 punts)

Nombre de persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica que l'empresa es compromet a vincular en la prestació del servei.	opció	PUNTS
Una persona titulada en Nutrició Humana i Dietètica	☐	0 punt
Dues persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica	☐	3 punt
Tres persones titulades en Nutrició Humana i Dietètica	☐	4 punt



Marcar una sola opció del formulari. En cas de marcar més d'una opció, es tindrà en compte la mes favorable. En cas de no marcar cap opció es puntuarà amb 0 punts.

10. Es valora el compromís de millora en quant a reduir el termini de resposta del servei de dietista establert, a fi d'oferir màxima flexibilitat per atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora (Màxim 4 Punts).

L'empresa licitadora haurà de presentar el formulari "Millora en quant a reduir el termini de resposta del servei de dietista establert", marcant l'opció de complir aquest compromís.

Compromís de millora en quant a reduir el termini de resposta del servei de dietista establert ,per atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora .	opció	PUNTS
Sense millora.	☐	0 punt
Compromís d'atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora en menys de 48 hores	☐	2 punt
Compromís d'atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora en menys de 24 hores	☐	3 punt
Compromís d'atendre casos d'usuaris amb necessitats alimentàries especials d'urgència o d'última hora en menys de 12 hores	☐	4 punt

Marcar una sola opció del formulari. En cas de marcar més d'una opció, es tindrà en compte la mes favorable. En cas de no marcar cap opció es puntuarà amb 0 punts.

B. OFERTA ECONÒMICA: Puntuació màxima: 20 punts

B.1) Preu unitari per àpats (costos variables del servei): Puntuació màxima 13 punts.

Preu unitari àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic". Puntuació màxima 5 punts.

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una **puntuació** segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

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

On:

- P_v = Puntuació de l'oferta a valorar per al preu unitari àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic"
- P = Punts del criteri
- O_m = Millor oferta àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic"
- O_v = Oferta a valorar àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic"
- IL = Import preu unitari de licitació àpat "ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic"



- VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

Preu unitari àpat “ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic”. Puntuació màxima 5 punts.

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una **puntuació** segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

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

On:

- Pv = Puntuació de l'oferta a valorar per al preu unitari àpat “ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic”
- P = Punts del criteri
- Om = Millor oferta àpat “ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic”
- Ov = Oferta a valorar àpat “ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic”
- IL = Import preu unitari de licitació àpat “ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic”
- VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

Preu unitari àpat “Compl.Mati o Brerenar”. Puntuació màxima 1 punts.

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una **puntuació** segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

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

On:

- Pv = Puntuació de l'oferta a valorar per al preu unitari àpat “Compl.Mati o Brerenar”
- P = Punts del criteri
- Om = Millor oferta àpat “Compl.Mati o Brerenar”
- Ov = Oferta a valorar àpat “Compl.Mati o Brerenar”
- IL = Import preu unitari de licitació àpat “Compl.Mati o Brerenar”
- VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

Preu unitari àpat “Menú especial”. Puntuació màxima 1 punts.

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una **puntuació** segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

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



On:

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar per al preu unitari àpat "Menú especial"

P = Punts del criteri

O_m = Millor oferta àpat "Menú especial"

O_v = Oferta a valorar àpat "Menú especial"

IL = Import preu unitari de licitació àpat "Menú especial"

VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

Preu unitari àpat "Cafè-descans". Puntuació màxima 1 punts.

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una **puntuació** segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

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

On:

- P_v = Puntuació de l'oferta a valorar per al preu unitari àpat "Cafè-descans"
- P = Punts del criteri
- O_m = Millor oferta àpat "Cafè-descans"
- O_v = Oferta a valorar àpat "Cafè-descans"
- IL = Import preu unitari de licitació àpat "Cafè-descans"
- VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

B. 2. Preu mensual "Costos Fixos del servei": Puntuació màxima: 7 punts

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació.

Cada oferta rebrà una puntuació segons la fórmula de càlcul que es mostra a continuació:

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

On:

- P_v = Puntuació de l'oferta a valorar "Costos Fixos" del servei"
- P = Punts del criteri
- O_m = Millor oferta preu "Costos Fixos" del servei"
- O_v = Oferta a valorar preu "Costos Fixos" del servei"
- IL = Import preu unitari de licitació "Costos Fixos" del servei"



- VP = Valor de la ponderació

El valor de ponderació per aquesta licitació és de 1.

Procediment d'ofertes anormalment desproporcionades:

Per tal de determinar de manera objectiva aquelles ofertes que es puguin considerar anormalment desproporcionades i que comprometin la viabilitat i qualitat del servei, es proposa que per a la determinació d'aquestes ofertes es tinguin en compte els coeficients de participació informats per a cada tipus de preu unitari que es licita. Aquest coeficient descriu el volum de participació aproximat previst per a cada tipus de preu unitari en el conjunt del contracte. **Es considerarà inicialment desproporcionada aquella oferta que superi en un 15% la ponderació de baixa global sobre l'import màxim del contracte.**

El percentatge de baixa global serà el resultat del sumatori dels valors ponderació individuals de tots els tipus de preus unitaris licitats i multiplicat per 100.

El valor de ponderació individual de cada tipus de preu unitari licitat, és la diferència entre el seu preu de sortida i el deu preu d'oferta multiplicat pel seu coeficient de participació, i dividit pel preu de sortida.

La fórmula aplicable és la següent:

$$Valor_{pA} = \frac{(Preu_{sA} - Preu_{oA}) \times Cf_{pA}}{Preu_{sA}}$$

$Valor_{pA}$: Valor de ponderació per a cada tipus de preu unitari licitat. Resultat de multiplicar la diferència entre el preu de sortida i el preu d'oferta de cada tipus de preu unitari licitat, pel seu coeficient de participació, i dividir-ho pel preu de sortida.

$Preu_{sA}$: Preu de sortida de cada tipus de preu unitari licitat.

$Preu_{oA}$: Preu d'oferta de cada tipus de preu unitari licitat.

Cf_{pA} : Coeficient de participació de cada tipus de preu unitari licitat.

$$Bf = \sum Valor_{pA} \times 100$$



Bf

: Valor "**Baixa**" resultat de sumar els valors ponderats de cada preu unitari licitat i multiplicar-ho per 100.

9. Per tal que les empreses licitadores puguin conèixer les instal·lacions i casuística dels albergs/lots, i disposar així de la informació necessària per poder valorar les tasques implicades en la prestació i presentar una oferta adient, s'establirà durant el període de licitació les dates per realitzar una visita obligatòria a les instal·lacions dels diferents albergs / lots objecte d'aquesta licitació.

Per poder ser valorat l'apartat dels criteris de valoració de la proposta tècnica de les ofertes, per a tots els lots serà obligatori aportar en el sobre A de l'oferta, els comprovants de visita de cada alberg/lot signats per la persona designada responsable cada instal·lació i que es lliuraran el mateix dia de la visita.

En el cas que no s'aportin els comprovants de visita de cada alberg / lot degudament signats, l'oferta quedarà exclosa i no es valorarà.

El document previst com a comprovant de visites realitzades a cada alberg/lot, és el que consta com annex "Comprovant de visites als albergs/lots".

10. Les empreses adjudicatàries han de complir la normativa higiènic-sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. **A tal efecte i en el SOBRE A de les seves ofertes, les empreses licitadores han de presentar els documents vigents d'inscripció i autorització de la seva indústria al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i/o Registre General Sanitari (RGS), degudament validada per la Direcció General de Salut Pública vigent.**

En concret i depenent de cada Lot, hauran de presentar com a mínim les següents claus corresponent al servei a realitzar:

- Per al LOT 1 , LOT 2, i LOT 3 hauran de presentar la **Clau: 26 Menjars Preparats**.

En cas de no presentar-se aquesta documentació en el SOBRE A l'empresa declarada millor oferta serà requerida per presentar-la abans d'esdevenir adjudicatari (l'ha de tenir a data de presentació d'oferta) i en cas de no presentar-la llavors l'empresa licitadora restarà exclosa del procediment.



11. L'Acord del Govern de 25 de febrer de 2025 fixa, per a l'exercici 2025, la quantia que els departaments de l'Administració de la Generalitat i el seu sector públic han de destinar anualment a la contractació reservada al foment dels objectius socials, establint la obligatorietat de reservar un percentatge mínim anual de reserva en els subministraments i serveis inclosos en els codis CPV recollits a l'annex VI de la LSCP, entre els quals es troben els serveis de restauració i càtering.

L'ACJ gestiona els albergs objecte d'aquesta licitació com a instal·lacions juvenils destinades a oferir servei d'allotjament i estades a les persones usuàries dels albergs. Aquest servei inclou la seva manutenció. La tipologia de persones usuàries dels albergs inclou menors d'edat que es troben de colònies amb les escoles, grups de lleure educatiu o estades pròpies de l'ACJ a famílies o en especial, grups amb necessitats especials, que requereixen d'un servei de manutenció específic. Per altra banda, cal tenir present que l'ACJ segueix un protocol d'al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries específic que cal coordinar amb l'empresa externa que gestiona el servei així com atendre les persones usuàries al menjador per tal de fer seguiment acurat de les al·lèrgies i/o intoleràncies.

Finalment, cal tenir en compte el VEC de l'expedient que comporta una solvència econòmica i tècnica a complir d'una vegada i mitja el valor estimat de cada lot.

Malgrat el fet de realitzar un contracte no exclou que es puguin complir la sèrie de premisses citades, per part de l'ACJ, es considera més factible poder realitzar contractació reservada en d'altres serveis amb l'objectiu que hi hagi concurrència en tots els lots d'aquest expedient, que no pas en aquesta, doncs es podrà realitzar d'aquesta manera a mig o llarg termini, però no amb els requeriments que requereix aquesta licitació.

Per tot l'exposat, es considera que l'ACJ no pot reservar al foment dels objectius socials els serveis d'aquest expedient.

12. Segons la guia d'ambientalització de menjadors col·lectius, les empreses licitadores han d'acreditar la seva solvència tècnica mitjançant sistemes de certificació interns o externs per dur a terme els aspectes mediambientals del contracte mitjançant:

- Un Sistema de Gestió Ambiental (SGA) pel servei de restauració (per exemple, l'EMAS, la ISO 14001 o equivalent), o bé

- Una política ambiental amb les instruccions de treball i els procediments que es duen a terme en el servei de restauració per ser respectuosos amb el medi ambient, o bé
- Experiència prèvia demostrable en l'aplicació de mesures de gestió ambiental en el contracte de servei de restauració.

Per tal d'obtenir aquests sistemes de certificació cal dedicar molts recursos, tant humans amb professionals en plantilla de les empreses, com econòmics mitjançant consultores externes. Això provoca que les petites empreses d'àmbit local, en no disposar de suficients recursos, generalment no disposin de les certificacions EMAS, ISO 14001 o equivalents ni tampoc desenvolupats manuals de processos que no deixen de ser un marc teòric.

Tot això és més propi de les grans empreses i multinacionals. Si la solvència tècnica cal demostrar-la d'aquesta manera, a la pràctica, probablement, estem limitant la concurrència a aquestes grans empreses i deixant fora les petites empreses locals properes als nostres centres. Aquestes petites empreses properes als albergs són les que impulsen l'economia local, poden competir en producte de proximitat i evitar llargs desplaçaments logístics en vehicles, fet que els hi ofereix opcions de competir en l'assoliment dels objectius de desenvolupament sostenible amb les grans empreses.

Considerem que els criteris de valoració per puntuació i condicions d'execució que inclouen els plecs tècnics, són suficientment exigents i garantistes en l'ambientalització del contracte i en no ser excloents possibiliten la concurrència de les empreses locals i lògicament també de les grans empreses i multinacionals del sector.

Per tot l'exposat, es considera no demanar en el sobre A que les empreses licitadores acreditin la seva capacitat tècnica i professional, per dur a terme els aspectes ambientals d'aquest expedient.

Informo

1. Sobre la necessitat d'iniciar un expedient de contractació mitjançant concurs públic en procediment obert, per a la contractació dels serveis de cuina i menjador per a tres albergs gestionats per l'ACJ.
2. D'acord amb el pressupost de licitació i amb l'objectiu d'afavorir la concurrència pública del servei, es proposa que el procediment d'aquest expedient sigui el de concurs públic en procediment obert harmonitzat.
3. El present expedient procedeix dividir-lo en tres lots:



- **Lot núm. 1: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “cuina in situ” per l'alberg L' Espluga de Francolí Xanascat.**
- **Lot núm. 2: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “cuina in situ” per l'alberg L'Escala Xanascat.**
- **Lot núm. 3: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “cuina in situ” per l'alberg El Masnou Xanascat.**

4. El termini d'execució dels contractes és des del dia 1 de gener de de 2026, o des de l'endemà de la signatura dels contractes si aquesta fos posterior, i fins el 31 de desembre de 2027, amb l'objectiu de donar estabilitat funcional als Albergs.

5. L'import màxim de licitació d'aquest contracte és de DOS MILIONS CENT SEIXANTA MIL CENT NORANTA – DOS EUROS AMB NORANTA – UN CÈNTIMS (2.160.192,91 €) IVA no inclòs

La distribució de les anualitats és la següent:

- L'import màxim del contracte per l'any 2026 és de 1.053.972,15 €
- L'import màxim del contracte per l'any 2027 és de 1.106.220,76 €

I els imports màxims de licitació per lot són els següents:

LOT 1 alberg L'Espluga de Francolí Xanascat.	ANY	Imports màxims anuals
Lot núm. 1: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “càtering cuina in situ” per l'alberg L'Espluga de Francolí Xanascat.	2026	314.268,30 €
	2027	329.831,72 €
Total Lot 1 Import màxim previst anys 2026 i 2027		644.100,02 €

LOT 2 alberg L'Escala Xanascat.	ANY	Imports màxims anuals
Lot núm. 2: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “cuina in situ” per l'alberg L'Escala Xanascat.	2026	393.267,75 €
	2027	412.781,14 €
Total Lot 2 Import màxim previst anys 2026 i 2027		806.048,89 €



LOT 3 alberg El Masnou Xanascot.	ANY	Imports màxims anuals
Lot núm. 2: Servei de cuina i menjador en la modalitat de "cuina in situ" per l'alberg El Masnou Xanascot.	2026	346.436,10 €
	2027	363.607,91 €
Total Lot 2 Import màxim previst anys 2026 i 2027		710.044,01 €

L'import màxim de les anualitats en cada lot, contempla un cert percentatge de creixement per fer front a un augment de les necessitats del servei derivades per l'ocupació dels albergs.

Per a tots els lots, la despesa efectiva estarà condicionada per les necessitats reals dels albergs gestionats per l'ACJ, que no queda obligada a encarregar una determinada quantitat d'àpats ni fer efectiva la totalitat del pressupost de despesa que és indicatiu.

6. D'acord a cada lot, es poden licitar el següent tipus de preus unitaris:

a) Preus unitaris per àpat (costos variables del servei):

Els preus unitaris per àpat són els preus unitaris de licitació que es tindran en compte en els criteris de valoració. Aquests preus inclouen totes les despeses de caire variable necessàries per prestar el servei (matèria primera, productes de neteja, manteniment, reposicions, transport etc...)

- ÀPATS ADULTS (Dinar o Sopar o Pícnic): En el cas que els usuaris del servei siguin estudiants residents, grups d'adults o famílies, l'oferta gastronòmica del dinar o sopar, comptarà amb un doble menú a escollir i gramatges de les racions adaptat a aquesta tipologia d'usuaris, incloent plats més elaborats, receptes tradicionals, i postres variats independentment del bufet d'amanides.
- ÀPATS ESCOLARS (Dinar o Sopar o Pícnic): Usuaris del servei participants dels programes educatius organitzats per l'ACJ, on l'oferta gastronòmica del dinar o sopar, serà d'un sol menú sense opció a escollir tipus escolar, (independentment del bufet d'amanides) o proposta de pícnic adequada, i per aquest tipus de menú l'empresa adjudicatària oferirà sense cost vi i gasosa, cafès i pastes als mestres i monitors d'aquels programes. Tanmateix, es possibilitarà oferir sense cost als mestres, tutors o monitors d'aquels grups:
 - Oferir en els àpats opcions de plats basats en verdures i coccions a la planxa.
 - Oferir a les reunions de coordinació de monitors termos de cafè i llet.



- MENÚ ESPECIAL

Els albergs són un entorn sovint utilitzat per entitats i institucions per organitzar-hi actes, reunions de treball, formació, celebracions, activitats escolars, etc i tanmateix els albergs també es poden posar a disposició per atendre emergències o situacions especials de col·lectius vulnerables (malalts, refugiats, etc). En aquest sentit cal poder oferir un servei de menús adaptat o especial amb complements, que requerirà adaptar el servei i l'oferta gastronòmica a la situació, esdeveniment, celebració o casuística especial, i on l'empresa prestatària haurà de fer-se càrrec de tots els recursos pertinents per garantir en tot moment la viabilitat del servei de manutenció que ofereix l'alberg.

L'empresa adjudicatària aportarà propostes de menús especials i en tot cas, quant sigui necessari adaptar el servei i l'oferta gastronòmica a una situació d'emergència o d'especial atenció, la composició del menú i tipus de servei especial es pactarà amb la direcció de l'alberg.

- CAFÈ-DESCANS: Proposta gastronòmica de begudes fredes i calentes amb opcions dolces i salades (brioixeria i entrepans), adequada per ser presentada i servida a sales o altres espais de l'alberg.
- COMPLEMENT MATÍ O BERENAR: Proposta gastronòmica enfocada a usuaris escolars, bé per complementar l'esmorzar o bé per oferir una opció de berenar.

b) Preu unitari "Costos Fixos":

El Preu unitari "Costos Fixos" del servei és el preu unitari de licitació que es tindrà en compte en els criteris de valoració.

El Preu mensual "Costos Fixos" inclou totes les despeses de caire fixe i ineludible necessàries per prestar el servei en les condicions descrites (personal, manteniment i neteja, estructura d'empresa, compliment de normativa, seguretat alimentària, gestió de derivacions de menús etc..) i atorga viabilitat econòmica a l'explotació del servei donada la possible variabilitat en l'ocupació de l'alberg i en les necessitats de producció d'àpats.

Si l'oferta econòmica a presentar no contempla algun preu unitari dels descrits en aquest Plec de Prescripcions Tècniques, restarà automàticament exclosa del procediment.

Els preus unitaris segons cadascun dels Lots son els següents:



Preus unitaris Lot núm. 1: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “càtering cuina in situ” per l'alberg L'Espluga de Francolí Xanascat.

El preu màxim per àpat servit sense l'IVA, per l'Alberg L'Espluga de Francolí Xanascat serà:

COEFICIENT PARTICIPACIÓ	PREUS UNITARIS ÀPATS (Costos variables) LOT 1 alberg L'Espluga de Francolí Xanascat.	Preu unitari Màxim (sense l'IVA) Tres decimals
43,4%	ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic	5,500 €
15,8%	ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic	5,000 €
1,5%	MENÚ ESPECIAL Dinar o Sopar o Pícnic	6,500 €
1,4%	Complement Mati o Berenar	1,000 €
0,2%	Cafè-descans	1,900 €

El preu màxim mensual “Costos Fixos” sense l'IVA, per a l'Alberg L'Espluga Xanascat és el següent:

COEFICIENT PARTICIPACIÓ	PREU mensual Costos Fixos LOT 1 alberg L'Espluga de Francolí Xanascat.	Preu Màxim mensual (sense l'IVA) Tres decimals
37,8%	PREU mensual “Costos Fixos” alberg L'Espluga de Francolí Xanascat	9.800 €

Al Lot 1 alberg L'Espluga de Francolí Xanascat el preu mensual “costos Fixos” es correspon **per a cada un dels 12 mesos d'obertura de l'alberg.**

Preus unitaris Lot núm. 2: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “càtering cuina in situ” per l'alberg L'Escala Xanascat.

El preu màxim per àpat servit sense l'IVA, per l'Alberg L'Escala Xanascat serà:

COEFICIENT PARTICIPACIÓ	PREUS UNITARIS ÀPATS (Costos variables) LOT 2 Alberg L'Escala Xanascat.	Preu unitari Màxim (sense l'IVA) Tres decimals
46,1%	ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic	5,000 €
17,6%	ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic	4,600 €
0,9%	MENÚ ESPECIAL Dinar o Sopar o Pícnic	6,500 €
2,0%	Complement Mati o Berenar	1,000 €
0,2%	Cafè-descans	1,900 €



El preu màxim mensual "Costos Fixos" sense l'IVA, per a l'Alberg L'Escala Xanascot és el següent:

COEFICIENT PARTICIPACIÓ	PREU mensual Costos Fixos LOT 2 alberg L'Escala Xanascot.	Preu Màxim mensual (sense l'IVA) Tres decimals
33,2%	PREU mensual "Costos Fixos" alberg L'Escala Xanascot.	10.800 €

Al Lot 2 alberg L'Escala Xanascot el preu mensual "costos Fixos" es correspon **per a cada un dels 12 mesos d'obertura de l'alberg.**

Preus unitaris Lot núm. 3: Servei de cuina i menjador en la modalitat de "càtering cuina in situ" per l'alberg El masnou Xanascot.

El preu màxim per àpat servit sense l'IVA, per l'Alberg El Masnou Xanascot serà:

COEFICIENT PARTICIPACIÓ	PREUS UNITARIS ÀPATS (Costos variables) LOT 3 Alberg El Masnou Xanascot.	Preu unitari Màxim (sense l'IVA) Tres decimals
57,8%	ADULTS Dinar o Sopar o Pícnic	5,000 €
5,3%	ESCOLARS Dinar o Sopar o Pícnic	4,600 €
0,8%	MENÚ ESPECIAL Dinar o Sopar o Pícnic	6,500 €
1,6%	Complement Mati o Berenar	1,000 €
0,2%	Cafè-descans	1,900 €

El preu màxim mensual "Costos Fixos" sense l'IVA, per a l'Alberg El Masnou Xanascot és el següent:

COEFICIENT PARTICIPACIÓ	PREU mensual Costos Fixos LOT 3 alberg El Masnou Xanascot.	Preu Màxim mensual (sense l'IVA) Tres decimals
34,2%	PREU mensual "Costos Fixos" alberg El Masnou Xanascot.	9.800 €

Al Lot 3 alberg El Masnou Xanascot el preu mensual "costos Fixos" es correspon **per a cada un dels 12 mesos d'obertura de l'alberg.**



7. Sobre la revisió de preus:Per a tots els Lots:

L'empresa adjudicatària mantindrà els preus fixos pels anys 2026 i 2027.

No s'estableix cap revisió de preus sobre els preus adjudicats.

8. Sobre la facturació:Per a tots els Lots:

L'Agència Catalana de la Joventut és l'òrgan de contractació i el destinatari de la facturació (a nom del qual han d'anar les mateixes).

Les factures hauran de ser lliurades al servei e.FACT del Consorci d'Administració Oberta de Catalunya (AOC) en la seva condició de Punt General d'Entrada de Factures Electròniques del Sector Públic de Catalunya, (<http://www.aoc.cat/Inici/SERVEIS/Relacions-amb-la-ciutadania/e.FACT>), fent constar els codis d'identificació i el número d'expedient que es facilitaran a la contractació.

L'empresa adjudicatària haurà de facturar mensualment els àpats efectivament servits (i no la previsió màxima). Els àpats a realitzar estaran en funció de les necessitats de l'alberg, de manera que els encàrrecs dels àpats es faran de manera gradual, sense que, en cap cas, existeixi vinculació amb el contractista respecte a la despesa aproximada assenyalada. Així, la despesa efectiva està condicionada per les necessitats reals que depenen de l'ocupació de l'alberg de l'ACJ que, consegüentment, no queda obligada a encarregar una determinada quantitat d'àpats ni fer efectiva la totalitat del pressupost de despesa que és indicatiu.

L'empresa adjudicatària presentarà de forma electrònica les factures mensuals detallant clarament el centre (nom de l'alberg), nombre i tipus d'àpats servits i preus.

L'alberg un cop conformades les factures corresponents, procedirà al pagament per transferència bancària. El pagament de les factures es farà d'acord amb la legislació vigent des de la data de la presentació de les factures corresponents.

La signatura d'aquest document no certifica l'existència de crèdit.

Es valoraran les proposicions d'acord amb els criteris de valoració descrits en els expositius d'aquest informe.



C. INFORME DE DIVISIÓ EN LOTS PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CUINA I MENJADOR A TRES ALBERGS DE LA XANASCAT GESTIONATS PER L'AGÈNCIA CATALANA DE LA JOVENTUT PELS ANYS 2026 I 2027.

1.- Naturalesa i extensió de les necessitats

L'objecte del contracte consisteix en l'execució dels serveis següents:

Oferir la prestació de serveis de cuina i menjador amb personal inclòs, a tres albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut d'acord a la modalitat de càterin g cuina "in situ", i pels anys 2026 i 2027.

L'objectiu d'aquest contracte és poder oferir el servei d'alimentació a les persones usuàries dels albergs, amb la màxima qualitat i seguretat alimentària. Així mateix, cal tenir present que amb l'elaboració dels menús alimentaris, l'ACJ garanteix la prevenció de riscos en l'àmbit de l'alimentació (al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, dieta mediterrània i saludable) i també garanteix poder oferir servei d'alimentació a tots aquells usuaris/es que per raó de discapacitat, prescripció facultativa o motius religiosos o morals requereixin un menú especial de règim o derivat.

La distribució dels àpats a les persones usuàries es farà en plat ceràmic i serà produïda i distribuïda pel personal de l'empresa adjudicatària en les línies d'autoservei.

2.- Lots

El present expedient procedeix dividir-lo en tres lots:

- **Lot núm. 1: Servei de cuina i menjador en la modalitat de "cuina in situ" per l'alberg L' Espluga de Francolí Xanascat.**
- **Lot núm. 2: Servei de cuina i menjador en la modalitat de "cuina in situ" per l'alberg L'Escala Xanascat.**
- **Lot núm. 3: Servei de cuina i menjador en la modalitat de "cuina in situ" per l'alberg El Masnou Xanascat.**



D. INFORME SOBRE INSUFICIÈNCIA DE MITJANS PROPIS DE L'ADMINISTRACIÓ (EN CONTRACTE DE SERVEIS)

L'Agència Catalana de la Joventut no disposa dels mitjans humans i tècnics especialitzats, que donin resposta a les necessitats que requereix un servei integral de cuina i menjador amb personal inclòs; doncs no té els recursos humans ni tècnics necessaris per desenvolupar-lo.

Així doncs, es veu en la necessitat de fer una contractació externa per tal que les entitats i/o empreses contractades dotin aquest servei de la qualitat i professionalitat necessàries a través dels seus mitjans tècnics i humans (equipament, maquinària, instal·lacions de cuina central, vehicles aptes pel transport d'aliments, personal qualificat de cuina i menjador i resta de personal que pugui ser necessari com pot ser personal de manteniment de les instal·lacions).

Degut a les característiques generals, a la diversitat d'activitats, a la complexitat en l'organització i realització, i al gran volum de recursos humans que formen part del desenvolupament i execució d'aquest servei integral de cuina i menjador amb personal inclòs, es planteja una contractació externa per a cada un dels albergs (Lots) que formen part d'aquest expedient.

Aquesta contractació es planteja de manera que els servei s'ha de prestar dins de les dependències dels albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut, atès que per la funció d'hostalatge que desenvolupen, és necessari poder oferir als seus usuaris un servei d'alimentació que cobreixi les seves necessitats i realitzat a les dependències i menjadors que els albergs disposen a tal efecte.

Atenent l'anàlisi sobre les necessitats de personal a les cuines dels albergs de gestió pròpia de l'Àrea de Recursos Humans i de l'Àrea de Gestió Tècnica de l'ACJ, indica les mancances i necessitats de diversos albergs, entre els quals es troben els tres albergs objecte de licitació. D'acord amb aquest informe, no s'ha pogut contractar el personal necessari per fer front a les necessitats de servei dels albergs de manera directa acreditant-se totes les necessitats incrementades així com totes les actuacions efectuades durant els darrers anys per garantir el servei i la seguretat de les persones usuàries i del personal de l'ACJ.

Per altra banda, les conclusions de l'expedient 112/18 de la Junta Consultiva de Contractació Pública de l'Estat sobre la coexistència de la gestió directa i indirecta de serveis per part de l'Administració indica que l'establert a l'article 308.2 de la Llei 7/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic podria no ser contrari amb les necessitats de contractació de serveis



 Generalitat de Catalunya
Agència Catalana de la Joventut

regulades a l'article 30.3 i 116.4. D'acord amb aquest pronunciament, és possible que un determinat servei que l'ACJ si es veu estès quantitativament i qualitativament, ja no li és possible prestar el servei de manera parcial en aquests albergs. Conseqüentment, és necessari contractar els serveis de restauració, complint amb els requisits legals per poder satisfer el servei. A tal efecte, i amb el propòsit de minimitzar la coexistència de serveis i complir amb l'article 308 de la LSCP, els mitjans propis veuen modificats els horaris de treball, per tal de no coexistir els dos serveis. Així mateix, s'ha garantit la separació d'espais.

Es signa la present memòria en Barcelona, a la data de signatura electrònica

Director de l'Àrea de Gestió Tècnica



Doc.original signat per:
Marc Mundet Gómez
30/06/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al
web csv.gencat.cat fins al 13/08/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0PS3KBE9CV2L1MKLG1S7RD4PTMLCD4T6

Data creació còpia:
13/08/2025 08:22:25

Pàgina 26 de 26