



INFORME-MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT I IDONEÏTAT DE CONTRACTAR EL SERVEI DE MENJADOR A TRAVÉS DE CÀTERING A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS ELS PINS I BON PASTOR.

Els contractes que realitzin les administracions públiques s'han d'adjudicar d'acord amb les normes de la Llei 9/2017, de 9 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (en endavant, LCSP).

Per la seva banda, l'article 7.3. de la LOEPSF estableix que les disposicions legals i reglamentàries, en la seva fase d'elaboració i aprovació, els actes administratius, els contractes i els convenis de col·laboració, així com qualsevol altra actuació dels subjectes inclosos en l'àmbit d'aplicació d'aquesta llei que afectin despeses o ingressos públics presents o futurs, hauran de valorar les seves repercussions i efectes i supeditar de forma estricta al compliment de les exigències dels principis d'estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera.

L'article 63 de la LCSP estableix que caldrà publicar al Perfil del Contractant la memòria justificativa del contracte i, a més, l'informe d'insuficiència de mitjans en el cas del contracte de serveis.

Als efectes del contracte objecte de licitació, el tècnic que subscriu aquest informe-memòria informa favorablement el plec de clàusules tècniques que ha de regir la contractació d'aquest servei mitjançant la signatura de dit plec.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE (ART. 99 LCSP)

El contracte té per objecte la prestació del servei de menjador escolar mitjançant el sistema de càtering a les llars d'infants municipals de gestió directa de l'Ajuntament de Figueres, concretament de la Llar d'infants municipal Els Pins, Pujada del Castell, s/n., i la Llar d'infants municipal Bon Pastor, carrer Doctor Barraquer, 2.

El servei inclou el subministrament diari dels àpats en dies lectius (de dilluns a divendres), tant pel que fa al dinar com al berenar, i comprèn tant la preparació, transport i distribució dels àpats, com el manteniment dels aliments en òptimes condicions de conservació i higiene, assegurant-ne l'adequació nutricional i la seguretat alimentària per a infants de 4 mesos a 3 anys.

2. NECESSITAT I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE (ART. 28 LCSP)

La naturalesa i extensió de les necessitats que pretenen cobrir-se mitjançant el contracte projectat, així com la idoneïtat del seu objecte i contingut per satisfer-les, es



concreten en les següents prestacions:

- a) L'adquisició dels aliments i matèries primeres, així com la seva correcta conservació i emmagatzematge.
- b) L'elaboració i planificació dels menús (dinars i berenars).
- c) La proposta de menús adaptats per a infants amb intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres necessitats dietètiques específiques.
- d) La preparació, el trasllat i la distribució diària dels àpats a les escoles bressol, tant en línia calenta com en línia freda, segons convingui.
- e) L'aplicació d'un sistema d'autocontrol basat en els principis d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), o alternativament, una guia de pràctiques correctes d'higiene reconeguda per l'autoritat sanitària competent.
- f) La incorporació del personal auxiliar de cuina i menjador necessari per a cada centre, que desenvoluparà les tasques pròpies del servei de menjador, descrites a la clàusula 9 del plec de prescripcions tècniques.

S'informa que actualment l'Ajuntament de Figueres no disposa dels suficients recursos humans i materials propis per a prestar aquest servei amb eficiència i celeritat, fet que posa de manifest la necessitat de licitar i contractar la seva prestació a un agent extern.

3. DIVISIÓ EN LOTS (ART. 99.3 LCSP)

D'acord amb la previsió de l'article 99.3 LCSP, es considera necessari no dividir l'objecte del contracte en lots perquè la realització independent de les diverses prestacions compreses en l'objecte del contracte dificultaria l'execució correcta des del punt de vista tècnic ja que és una execució indivisible no segregable en diferents unitats de negoci i en un mateix emplaçament.

És una execució indivisible no segregable en diferents unitats de negoci i en un mateix emplaçament.

- **Indivisibilitat funcional del servei:** El servei de càterring objecte del contracte ha de garantir una prestació homogènia i coherent per a tots els usuaris de les Llars municipals. La divisió en lots podria comportar diferències en la qualitat, el tipus de menús o en els estàndards de servei, la qual cosa afectaria negativament l'experiència dels usuaris i podria generar desigualtats injustificades.

- **Coordinació operativa:** La gestió del servei de càterring requereix una coordinació estreta en aspectes com la planificació de menús, la logística de distribució, la gestió de dietes segons la tipologia de menús tal com es detalla a la clàusula 8 del Plec de Prescripcions tècniques i la resposta a incidències. Dividir el contracte en lots podria complicar aquesta coordinació, augmentant el risc d'errors i ineficiències.



- **Eficiència en la gestió:** Un únic contractista permet una gestió més eficient dels recursos, una comunicació més fluida i una responsabilitat clara en la prestació del servei. Això facilita el seguiment i control del contracte per part de l'administració, assegurant el compliment dels requisits establerts.

- **Risc de restricció de la competència:** Paradoxalment, la divisió en lots podria restringir la competència si les empreses no poden assumir només una part del servei o si la fragmentació del contracte desincentiva la participació d'empreses amb capacitat per oferir un servei integral.

4. CODI CLASSIFICACIÓ DEL CONTRACTE

L'expressió de la codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes (CPV) són:

Codi CPV – 55524000-9 Títol codi: Serveis de subministrament de menjars per escoles.

Codi CPV – 55523100-3 Títol codi. Serveis de menjars per escoles

5. PROCEDIMENT DE CONTRACTACIÓ

Es proposa la utilització del procediment d'adjudicació obert que és considerat en l'article 131.2 LCSP com a un procediment ordinari d'utilització preferent.

Procediment obert ordinari (arts. 156 i ss LCSP). No Harmonitzat

Justificació de l'elecció del procediment:

Es tracta del procediment ordinari legalment previst per contractes de serveis socials i altres serveis especials de l'Annex IV de la LCSP amb valor estimat superior a 143.00,00 € i inferior a 750.000,00 €, en els quals els criteris relacionats amb la qualitat han de representar, al menys, el 51 per cent de la puntuació assignable a la valoració de les ofertes (art. 145.4 LLCSP)

6. TRAMITACIÓ DEL PROCEDIMENT

Es proposa que la tramitació d'aquest procediment de contractació sigui:

☒ Ordinària

7. DURADA DEL CONTRACTE O DATES ESTIMADES PER A L'INICI DE L'EXECUCIÓ I DE FINALITZACIÓ (ART. 29 LCSP) I EMPLAÇAMENT/LLOC DE LLIURAMENT



El contracte tindrà una durada d'1 any i 3 mesos corresponent a una part del curs escolar 2025-2026 (Maig 2026- Juliol 2026) i del curs escolar 2026-2027 (Setembre 2026- Juliol 2027).

El contracte serà efectiu a partir del dia 1 del mes de maig del 2026 o, en cas de formalitzar-se amb posterioritat, a partir de l'endemà de la seva formalització, produint-se la finalització del contracte un dia després del darrer dia de curs escolar lectiu (Juliol 2027), sens perjudici de les possibles pròrroques.

El contracte podrà ser prorrogat en dos períodes més, pels cursos escolars 2027-2028 i 2028-2029, respectivament, essent la durada màxima del contracte incloses les pròrroques de 3 anys i 3 mesos.

El lloc d'execució: Figueres

8. REQUISITS DE CAPACITAT I SOLVÈNCIA (ARTS. 74 A 94 LCSP)

a) Habilitació empresarial:

Com a requisit d'habilitació: Estar inscrit el licitador al Registre sanitari d'Indústries i Productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)

b) Requisits de solvència econòmica i financera i tècnica o professional

Els requisits de solvència tècnica i econòmica que han de complir els licitadors són els següents:

b.1) Acreditació de la solvència econòmica a través dels mitjans següents:

La solvència econòmica de l'empresari s'acreditarà mitjançant el volum anual de negoci, referit al millor exercici dins dels tres darrers exercicis disponibles, en funció de la data de constitució o d'inici de les activitats de l'empresari.

Caldrà acreditar un volum anual de negoci referit al millor exercici dins dels tres darrers exercicis disponibles, igual a una vegada i mitja, l'anualitat mitjana del contracte és a dir, 227.901,17 € sense IVA.

El volum anual de negocis del licitador o candidat es podrà acreditar o bé per mitjà dels seus comptes anuals aprovats i dipositats al Registre Mercantil, si l'empresari estigués inscrit en aquest registre o per les dipositades al registre oficial en que hagi d'estar inscrit, o bé mitjançant la presentació del model 390 (declaració anual IVA) o del model 303 (declaració trimestral IVA).



En el cas de què la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresa licitadora o contractista individual sigui inferior a tres anys, el requeriment d'acreditació del volum anual de negocis es podrà referir al període efectiu d'activitat de l'empresa. En el cas de què aquesta data sigui inferior a un any el requeriment podrà ser proporcional.

JUSTIFICACIÓ :

S'ha escollit dit valor per trobar-lo raonable tenint en compte que és un servei amb subrogació de personal, pel què convé garantir la major solvència possible de l'empresa, essent l'import marcat el que la normativa estableix com a màxim. Atès que s'exigeix el valor màxim, no s'exigeix en canvi que estigui circumscrit a l'àmbit de l'activitat a què es refereix el contracte.

b.1) Acreditació de la solvència tècnica a través dels mitjans següents:

La solvència tècnica o professional de l'empresari s'acreditarà mitjançant l'experiència en serveis d'igual o similar naturalesa als d'aquest contracte, amb el requisit de que l'import anual en l'any de major execució dins els darrers tres anys, sigui com a mínim de 106.353,88 € sense IVA. Per acreditar aquesta experiència caldrà presentar:

Relació dels principals serveis o treballs realitzats en els darrers tres anys que inclogui import, dates i destinatari, públic o privat, dels mateixos.

Els serveis o treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, si el destinatari és una entitat del sector públic; o quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació.

JUSTIFICACIÓ:

L'import de solvència establert correspon al 70% de l'anualitat mitjana del contracte, que és el que marca l'article 90 de la LLCSP com a criteri supletori, pels casos en què el Plec no estableixi cap quantia mínima i perquè es considera raonable i suficient.

En els contractes no subjectes a regulació harmonitzada, quan el contractista sigui una empresa de nova creació, entenent per tal aquella que tingui una antiguitat inferior a cinc anys, la seva solvència tècnica s'acreditarà pels mitjans següents, d'acord amb l'establert a l'article 90.4:

Aplicable. Mitjans acreditació:

- Disponibilitat d'instal·lacions autoritzades i que compleixin amb la normativa per poder elaborar el menjar.
- Disponibilitat d'un vehicle, que compleixi amb la normativa per poder realitzar el



transport del menjar.

c) Classificació (Alternativa):

L'acreditació de la solvència econòmica i financera i tècnica i professional, també es pot efectuar mitjançant la següent classificació:

Grup M Subgrup 6. Hosteleria i serveis de menjars Categoria 2

9. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ I VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (ARTS. 100 I 101 LCSP)

9.1 Pressupost base de licitació (art. 100 LCSP)

El pressupost base de licitació del contracte és de **182.794,76 euros** IVA del 10% inclòs per a tota la durada del contracte.

	Preu net	IVA	Preu inclòs IVA
Preu curs 2025-2026	35.608,05 €	3.560,81 €	39.168,86 €
Preu curs 2026-2027	130.569,00 €	13.056,90 €	143.625,90 €
Preu durada contracte (1 any 3 mesos)	166.177,05 €	16.617,71 €	182.794,76 €

De conformitat amb el que disposa la Disposició Addicional trenta-tresena de la LLCSP, el contractista s'obliga a elaborar i servir una pluralitat de menús de forma successiva i per preu unitari, sense que el nombre total de prestacions incloses a l'objecte del contracte es pugui definir amb exactitud en el moment de la seva celebració, per estar aquestes subordinades a les necessitats de l'Administració. Els presents plecs aprovaran el pressupost de licitació amb caràcter de màxim.

S'estableix un preu màxim unitari del menú dinar de 7,25 euros (7,98 euros IVA 10% inclòs) i del menú berenar de 1,65 euros (1,82 euros IVA del 10% inclòs). Considerem que hi ha 213 dies lectius de setembre a juliol i una mitjana de 80 menús de dinar i 20 de berenar per dia, el càlcul seria el següent (IVA no inclòs):

Curs 2025-2026 (Maig-Juliol 2026)

Els Pins/Bon Pastor	Preu menú	Preu menú amb IVA (10%)	Menús	Total Preu sense IVA	IVA 10%	Total Preu amb IVA (10%)
Dinar	7,25 €	7,98 €	4.647	33.690,75 €	3.369,08 €	37.059,83 €
Berenar	1,65 €	1,82 €	1.162	1.917,30 €	191,73 €	2.109,03 €
Total pressupost				35.608,05 €	3.560,81 €	39.168,86 €



Curs 2026-2027

Els Pins/Bon Pastor	Preu menú	Preu menú amb IVA (10%)	Menús anuals	Total Preu sense IVA	10% IVA	Total Preu amb IVA (10%)
Dinar	7,25 €	7,98 €	17.040	123.540,00 €	12.354,00 €	135.894 €
Berenar	1,65 €	1,82 €	4.260	7.029,00 €	702,90 €	7.731,90 €
Total pressupost anual				130.569,00 €	13.056,90 €	143.625,90 €
Total pressupost contracte				166.177,05 €	16.617,71 €	182.794,76 €

El desglossament de costos de l'esmentat contracte és el següent:

Costos directes

Conceptes	Import
Costos salarials s/conveni	3.913,50 €
Antiguitat, seguretat social, substitucions i vacances i altres condicions laborals superiors a les establertes en el conveni de referència	2.275,81 €
Import total despeses anuals explotació	14.821,58 €
Import total despeses anuals amortització inversions	2.318,32 €
TOTAL COSTOS DIRECTES (curs 2025/2026) Maig - Juliol	23.329,21 €
TOTAL COSTOS DIRECTES (contracte)	108.862,59 €

Altres costos

Concepte	Import
Despeses financeres (curs 2025/2026) Maig - Juliol	118,69 €
TOTAL ALTRES COSTOS (curs 2025/2026) Maig - Juliol	118,69 €
TOTAL ALTRES COSTOS (contracte)	565,00 €

Costos indirectes

Concepte	Import
23,60% de Despeses Generals sobre base	8.403,50 €
10,55% de Benefici Industrial sobre base	3.756,65 €
TOTAL COSTOS INDIRECTES (curs 2025/2026) Maig - Juliol	12.160,15 €
TOTAL COSTOS INDIRECTES (contracte)	56.749,46 €

TOTAL	Import
Pressupost d'execució per contracte (PEC) (curs 2025/2026) Maig - Juliol	35.608,05 €
Pressupost d'execució per contracte (PEC) per durada inicial	166.177,05 €



del contracte (cursos 2025/2026 i 2026/2027)	
10% IVA	16.617,71 €
Pressupost base de licitació (IVA 10% inclòs)	182.794,76 €

Dades obtingudes del Banc d'Espanya, Ràtios Sectorials de les Societats no Financeres. CNAE 5629. Provisió de menjars preparats per esdeveniments i altres serveis.

Als costos de personal s'han afegit aquells costos ja identificats, relatius a assegurances de responsabilitat civil, accidents i prevenció de riscos laborals.

D'acord amb la previsió de l'article 130 LCSP, en annex X (Quadre condicions subrogació presentat per l'empresa amb contracte vigent), s'informa de les condicions de les persones treballadores afectades d'una possible subrogació de la plantilla als efectes d'una exacta informació dels costos laborals i tot d'acord amb la informació facilitada per l'actual empresa prestadora del servei.

L'estimació dels costos salarials s'ha calculat prenent com a referència el conveni col·lectiu del sector de la Indústria d'Hostaleria de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992) i les condicions laborals de les persones treballadores afectades d'una possible subrogació. Aquesta indicació no perjudica el conveni laboral que sigui d'aplicació.

No es fa desagregació de gèneres atès que al conveni no hi ha segregació i en aquest serveis no s'exigeix gènere concret del personal.

9.2 Valor estimat del contracte (art. 101 LCSP)

Concepte	Import
Pressupost d'execució per contracte durada inicial	166.177,05 €
Possibles modificacions a l'alça previstes (punt 17 d'aquest informe)	33.235,41 €
Possibles pròrrogues	294.373,41 €
Valor estimat del contracte	493.785,87 €

10. FINANÇAMENT I APLICACIÓ PRESSUPOSTÀRIA

Les obligacions econòmiques del contracte s'abonaran amb càrrec a l'aplicació pressupostària següent:

El desglossament pel que fa a la despesa és el que segueix, tenint en compte que la previsió és que el contracte s'iniciï l'1 de maig de 2026, sens perjudici del reajustament que es pugui efectuar en funció de la data en què finalment s'adjudiqui i s'iniciï el



servei, moment en què s'actualitzarà el quadre de despesa.

Any 2026		
Codi aplicació pressupostària	Nom aplicació pressupostària	Import (IVA inclòs)
26.202.23110.22799	Funcionament menjador Llar d'Infants	91.397,38 €
Total		91.397,38 €

Any 2027		
Codi aplicació pressupostària	Nom aplicació pressupostària	Import (IVA inclòs)
27.202.23110.22799	Funcionament menjador Llar d'Infants	91.397,38 €
Total		91.397,38 €

Es fa constar que al pressupost de l'exercici en curs existeix crèdit adequat i suficient a les aplicacions mencionades.

Atès que el contracte comporta despeses de caràcter plurianual, la seva autorització o realització se subordina a l'existència de consignació pressupostària adequada i suficient que per a cada exercici es prevegi al pressupost municipal, de conformitat amb el què preveu l'article 174.1 del text refós de la Llei reguladora de les hisendes locals (Reial decret legislatiu 2/2004, de 5 de març).

La despesa que comporta aquest contracte:

NO es finança amb finançament afectat (subvenció, préstec d'inversió, contribucions especials o quotes urbanístiques).

11. PROJECCIÓ DELS EFECTES ECONÒMICS DEL CONTRACTE

La projecció dels efectes econòmics d'aquest contracte es preveu nul·la donat el seu àmbit funcional, territorial o temporal. Per tant, s'informa que la repercussió que pugui comportar l'execució del contracte pot quedar perfectament inclosa en les partides ordinàries anuals del pressupost municipal sense que això suposi cap increment addicional de la seva dotació.

12. CONSTITUCIÓ DE GARANTIA DEFINITIVA I TERMINI DE GARANTIA (ART. 107 LCSP)

La garantia definitiva a constituir pel licitador que hagi presentat l'oferta més avantatjosa serà la corresponent al 5% del pressupost base de licitació (IVA exclòs).

Codi Segur de Verificació: fd42f820-92c7-4eec-bf2d-4b90c614646d
Origen: Ciutadà
Identificador document original: ES_L01170669_2026_5102484
Data d'impressió: 03/02/2026 13:13:48
Pàgina 10 de 22

SIGNATURES
1.- ANNA CORTADA POMES (TCAT), 27/01/2026 12:50



El termini de garantia a partir de la recepció de l'objecte del contracte és de 3 mesos

13. REVISIÓ DE PREUS (ART. 103 LCSP)

No procedeix la revisió de preus

14. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ (ART. 145 LCSP)

S'estableixen els següents criteris d'adjudicació per al present contracte. Donant compliment a la llei, aquests estan vinculats directament amb el seu objecte.

Criteris de valoració automàtica (fins a 100 punts)

A.1. Oferta Econòmica: fins a 30 punts.

Corresponent a:

A1. Pel preu menú dinar fins a 28,50 punts.

Puntuació= $\frac{\text{Millor oferta preu menú dinar} \times \text{Puntuació màxima}}{\text{Oferta que es valora}}$

A2. Pel preu menú berenar fins a 1,50 punts.

Puntuació= $\frac{\text{Millor oferta preu menú berenar} \times \text{Puntuació màxima}}{\text{Oferta que es valora}}$

Els licitadors hauran d'igualar o disminuir en la seva oferta els esmentats preus unitaris màxims definits com a tipus de licitació, indicant l'IVA a aplicar mitjançant partida independent.

Seran excloses les propostes que superin algun preu unitari màxim, i s'assignaran 0 punts a les proposicions que no ofereixin cap baixa respecte als preus de licitació. Les propostes hauran d'incloure la totalitat dels preus unitaris que comprèn la present contractació, i en absència d'algun preu unitari es considerarà que l'oferta es correspon amb el preu unitari tipus de licitació.

Els preus unitaris ofertats inclouran dos decimals, si se n'inclouen de més no es tindran en compte i si se n'inclouen de menys s'entendrà que aquests són igual a zero

Justificació de les fórmules matemàtiques de valoració del preu

- És una fórmula que atorga el màxim de punts a l'oferta més econòmica. Encara que atribueix punts a ofertes sense baixa o causa menors diferències de punts entre ofertes que altre fórmules, essent un servei de l'Annex IV de la LLCSP, això és beneficiós a fi



que el criteri preu no pesi tant.

B. Oferta tècnica: fins a 70 punts.

A continuació es detallen els criteris tècnics de valoració **objectiva, mitjançant fórmula o paràmetres quantificables**. L'empresa licitadora haurà d'aportar la documentació justificativa corresponent a cada proposta. Les millores proposades seran objecte de verificació durant l'execució del contracte, mitjançant factures, menús mensuals i altra documentació tècnica, d'acord amb allò establert al plec.

B.1) Menjar nutritiu – Fins a 24 punts

B.1.1) Verdures i hortalisses variades, tant en els plats cuinats com en les amanides – Fins a 8 punts

Es valorarà la varietat mensual de verdures i hortalisses utilitzades als menús, com a indicador d'equilibri nutricional i educació del gust:

- Incorporació de **10 o més verdures i hortalisses diferents al mes**: 8 punts
- Incorporació de **6 a 9 verdures i hortalisses diferents al mes**: 4 punts

En el moment de presentar l'oferta, el licitador acompanyarà un llistat d'exemple, indicant les verdures i hortalisses. Les verdures i hortalisses incorporades als menús com a millora es verificaran trimestralment mitjançant les factures i els menús previstos.

B.1.2) Llegums i cereals variats – Fins a 8 punts

Es promourà el consum de llegums i cereals com a font de proteïna vegetal i fibra valorant-se la varietat mensual oferta:

- Incorporació de **5 o més varietats de llegums i/o cereals al mes**: 8 punts

En el moment de presentar l'oferta, el licitador acompanyarà un llistat d'exemple indicant els llegums i cereals oferts. Els llegums i cereals incorporats als menús com a millora es verificaran trimestralment mitjançant les factures i els menús previstos.

B.1.3) Fruita variada – Fins a 8 punts

La varietat de la fruita és un factor clau en l'alimentació saludable per això es valorarà el següent:

- Incorporació de **10 o més varietats de fruita al mes**: 8 punts
- Incorporació de **6 a 9 varietats de fruita al mes**: 4 punts



En el moment de presentar l'oferta, el licitador acompanyarà un llistat d'exemple indicant les fruites. Les fruites incorporades als menús com a millora es verificaran trimestralment mitjançant les factures i els menús previstos.

Justificació dels criteris B.1:

Aquest conjunt de criteris promou una alimentació variada i saludable, tal com estableixen les **Guies alimentàries per a la primera infància** de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i la normativa sobre alimentació saludable en entorns escolars.

B.2) Aliments ecològics – Fins a 10 punts

Els aliments ecològics són aquells que han estat produïts d'acord amb les especificacions previstes al **Reglament (UE) 2018/848**, del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics.

Es valorarà la inclusió d'aliments ecològics addicionals als mínims establerts a la clàusula 4.3 del PPT, això és 1 producte ecològic mensual, a més dels iogurts, que hauran de ser necessàriament ecològics 100% i sense sucre afegit.

- Oferta de **4 o més productes ecològics al mes**: 10 punts
- Oferta de **3 productes ecològics al mes**: 5 punts
- Oferta de **2 productes ecològics al mes**: 2 punts

En el moment de presentar l'oferta, el licitador acompanyarà un llistat d'aquests productes ecològics. Els productes aportats als menús com a millora es verificaran trimestralment mitjançant la presentació de certificats de producció ecològica, etiquetes oficials o altres mitjans adequats, incloent-hi estàndards equivalents reconeguts, com els establerts per la IFOAM.

Justificació del criteri B.2:

Aquest criteri és beneficiós per la salut dels infants i el medi ambient, ja que redueixen l'exposició a pesticides i substàncies químiques, i complementen un estil de vida més sostenible. A més, promouen un millor benestar animal i posen en valor la qualitat de gust dels aliments.

B.3) Aliments de proximitat – Fins a 10 punts

Es valorarà el percentatge d'aliments subministrats (fruita, verdura, llegums, carn, peix, ous...) provinents de **producció de proximitat** (productes frescos o elaborats que hagin estat produïts, transformats o comercialitzats amb un màxim d'un intermediari i provinents d'explotacions situades a una distància màxima de 100 km del lloc de consum, o bé que disposin del distintiu oficial de venda de proximitat, emès pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural)



- Oferta de **6 o més productes de proximitat a la setmana**: 10 punts
- Oferta de **5 productes de proximitat a la setmana**: 5 punts
- Oferta de **4 productes de proximitat a la setmana**: 2 punts

En el moment de presentar l'oferta, el licitador acompanyarà un llistat d'aquests aliments i ubicació dels productors o distribuïdors. Els productes aportats als menús com a millora es verificaran trimestralment mitjançant la presentació de factures, certificats d'origen, etiquetes o altres mitjans adequats equivalents.

Justificació del criteri B.3:

Aquest criteri afavoreix el desenvolupament econòmic local, redueix la petjada ecològica i s'alinea amb l'**Estratègia Catalana d'Alimentació Sostenible** i els principis de compra pública responsable establerts per la LCSP.

B.4) Formació del personal en alimentació saludable i sostenible – Fins a 10 punts

Es puntuarà el **compromís de l'empresa de realitzar formació al personal directament implicat en el servei (cuina i manipulació d'aliments)** en matèria de:

- Alimentació saludable
- Sostenibilitat alimentària
- Prevenció del malbaratament

La formació s'haurà de realitzar anualment, durant la durada del contracte, i les seves pròrrogues. Aquesta formació tindrà una durada anual de 10 hores, havent-se de realitzar sense que quedi afectat el servei.

- El licitador **adopta el compromís de realitzar formació al personal**: 10 punts
- El licitador **NO adopta el compromís de realitzar formació al personal**: 0 punts

En el moment de presentar l'oferta, en el seu cas, el licitador adoptarà el compromís de realitzar la formació al personal, assumirà el compromís d'aportar certificació de l'entitat formadora i acompanyarà el programa formatiu detallat (temari i metodologia).

El compliment d'aquesta millora es verificarà per part del responsable del contracte, amb el seguiment del servei –reunions de seguiment–, essent necessari aportar per part de l'adjudicatari, en cas que s'hagi ofert la millora, els certificats d'assistència o aprofitament expedits per l'entitat formadora.

Justificació del criteri B.4:



La formació continuada contribueix a la qualitat del servei, a la seguretat alimentària i a l'adhesió del personal als valors ambientals i socials del contracte.

B.5) Disposició de vehicle energèticament eficient per a la prestació del servei- Fins a 10 punts:

El trasllat i la distribució diària dels àpats a les escoles bressol haurà de dur-se a terme amb mitjans que garanteixin el compliment estricte de la normativa sanitària i alimentària vigent.

A més, es valorarà la qualitat ambiental del vehicle destinat al transport diari dels menús a partir del Distintiu ambiental de la DGT, aplicant el següent criteri:

- Disposar de 1 vehicle pel servei amb distintiu ambiental DGT ZERO: 10 punts
- Disposar de 1 vehicle pel servei amb distintiu ambiental DGT ECO: 5 punts
- Disposar de 1 vehicle pel servei sense distintiu ambiental DGT ZERO o ECO: 0 punts

Recordar que:

ZERO= Vehicles més eficients. Elèctrics de bateria (BEV), elèctrics d'autonomia estesa (REEV), elèctrics híbrids endollables (PHEV) amb una autonomia de 40 km o vehicles de pila de combustible.

ECO = Elèctrics endollables amb autonomia inferior a 40 km, híbrids no endollables (HEV), vehicles propulsats per gas natural i gas (GNC i GNL) o gas líquid del petroli (GLP). Han de complir els criteris de l'etiqueta C.

Caldrà aportar documentació acreditativa del vehicle que s'adscriurà al contracte que acrediti aquest extrem. En cas contrari el criteri no serà valorat

Justificació del criteri B.5: Amb aquest criteri s'afavoreix la reducció del nivell d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, mesures d'estalvi i eficiència energètica, la utilització d'energia procedent de fonts renovables, el manteniment o la millora dels recursos naturals, etc.

B.6) Xerrada sobre nutrició. Fins a 6 punts:

Es valorarà amb 6 punts que l'empresa ofereixi una xerrada anual a cada escola bressol, que versis sobre nutrició i alimentació saludable a l'etapa de 0-3 anys, dirigida als tutors/es, mares, pares de l'alumnat.

La xerrada haurà de fer-se per una persona professional dietista i/o nutricionista.



- El licitador **adopta el compromís de realitzar la xerrada en nutrició**: 6 punts
- El licitador **NO adopta el compromís de realitzar la xerrada en nutrició**: 0 punts

En el moment de presentar l'oferta, en el seu cas, el licitador adoptarà el compromís de realitzar la xerrada anual en nutrició.

El compliment d'aquesta millora es verificarà per part del responsable del contracte, amb el seguiment del servei –reunions de seguiment-

Justificació del criteri B.6: La formació de les famílies en nutrició i alimentació saludable contribueix a la qualitat del servei, doncs l'alimentació i nutrició dels infants millorarà no només a la llar d'infants sinó que també ho farà a casa. En darrera instància, amb aquesta formació les famílies també s'adheriran als valors del contracte.

15. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DE CONTRACTE (ART. 202 LCSP)

En aplicació de l'article 202 de la LCSP, el PCAP preveu com a obligació del contractista, l'establiment d'almenys una de les condicions especials d'execució del contracte de tipus econòmic, d'innovació, mediambiental o social, que es preveuen a l'article 202.2. D'entre aquestes el plec de clàusules administratives haurà de preveure la que es descriu a continuació:

- L'empresa haurà de disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari.

La nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.

Aquest Pla ha d'incorporar la quantificació del malbaratament que genera l'empresa i que es produeix en el menjador escolar i les mesures que s'aplicaran per reduir-lo.

Per a la redacció d'aquests plans, l'empresa pot elaborar un pla propi (amb el suport de les guies o documents que hagi pogut impulsar l'Administració competent) o acollir-se als plans col·lectius, en cas que aquests s'hagin confeccionat.

El responsable del contracte podrà exigir al contractista que acrediti el compliment d'aquesta condició en qualsevol moment.

Justificació:

El dia 2 d'abril de 2024 s'ha publicat en el BOE la Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, que mitjançant la disposició final



dotzena, modifica la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP).

Així, s'incorpora un paràgraf al final de l'apartat 1 de l'article 202 - relatiu a les condicions especials d'execució del contracte de caràcter social, ètic, mediambiental o d'un altre ordre -, per preveure l'obligatorietat d'incorporar en els plecs de contractació de serveis d'alimentació en institucions públiques, com a condició especial d'execució, l'observança de pràctiques adequades des del punt de vista del malbaratament alimentari i del compliment de la Llei 1/2025 esmentada, quan es compleixin les condicions relatives a la vinculació amb l'objecte del contracte, no ser directament o indirectament discriminatòries, ser compatibles amb el dret de la Unió Europea i que s'indiquin en l'anunci de licitació i en els plecs. En aquest cas, es compleixen les condicions esmentades.

16. ADSCRIPCIÓ DE MITJANS A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

Es requereix que el contractista hagi d'adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals i/o materials següents i els licitadors a més d'acreditar la solvència s'han de comprometre a dedicar o adscriure al contracte dits mitjans i el PCAP els hi ha d'atribuir el caràcter d'obligació essencial o establir penalitats d'acord amb l'article 76:

- S'exigeix als licitadors que a més d'acreditar la seva solvència es comprometin a adscriure al contracte els mitjans materials i personals suficients per a prestar el servei i en concret els següents:

a) Que el personal tècnic, integrat o no a l'empresa participant en el contracte, concretament el responsable de la confecció o supervisió dels menús disposi d'algun dels títols o acreditacions acadèmiques professionals següents:

- o Llicenciatura o Grau com a Metge endocrinòleg
- o Grau Universitari en Nutrició Humana i Dietètica.
- o Tècnic superior en Dietètica

b) Que per a l'execució del contracte és necessari com a mínim disposar del següent personal auxiliar de cuina i menjador, d'acord amb el previst a la clàusula 9 del PPT:

ESCOLA BRESSOL	%JORNADA LABORAL	DEDICACIÓ D'HORES DIÀRIES
Llar d'Infants Els Pins	43,75%	3,5 hs
Llar d'Infants Bon Pastor	31,20%	2,5 hs

b) Que la cuina des d'on l'empresa es compromet a elaborar el menjar i a transportar-lo fins a les escoles bressol, consti inscrita al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC). Així mateix, cal que l'empresa licitadora estigui autoritzada a operar en aquesta cuina. Cal que l'empresa



consti al registre amb la mateixa raó social amb què opta a la licitació.

Justificació:

Tenint en compte la importància de l'alimentació en les primeres etapes dels infants, és important que el disseny dels menús sigui fet per personal amb coneixements dietètics i de nutrició adients.

Per a la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'adscriure al contracte el personal auxiliar de cuina-menjador necessari per garantir el correcte funcionament del servei de menjador a cada centre (Els Pins/Bon Pastor), així com cobrir les eventuais absències de personal per malaltia, sancions, o altres causes anàlogues justificades, tot i així, es considera necessari com a mínim adscriure al contracte les posicions descrites en aquest apartat.

És requisit indispensable per a prestar el servei que la cuina des d'on l'empresa es compromet a elaborar el menjar i a transportar-lo fins a les escoles bressol, consti inscrita al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) per tal de complir la normativa sanitària i alimentària.

17. MODIFICACIONS DEL CONTRACTE PREVISTES (ART. 204 LLCSP)

El plec de clàusules administratives particulars haurà de preveure les següents modificacions contractuals :

El contracte es licita mitjançant preus unitaris d'àpats d'acord amb l'article 309 de la LLCSP i no es pot determinar el nombre d'àpats necessaris, encara que se'n ha fet una estimació.

Per tant, les unitats no són certes i es retribuïran els àpats efectivament prestats.

D'acord amb la Disposició Addicional 33 de la LLCSP i article 204 es podrà modificar el contracte si la demanda del servei de menjador per part de les famílies és superior a les estimades inicialment fins un 20% del preu inicial.

En concret, es preveu la modificació del contracte en cas que hi hagi més demanda efectiva de menús de la que inicialment s'havia previst, com a conseqüència de les circumstàncies següents:

- Variació del nombre d'usuaris dels serveis adjudicats. L'increment del nombre d'alumnes per curs escolar.
- Variació del calendari escolar i del nombre actual de dies lectius.

La referida modificació no podrà suposar l'establiment de nous preus unitaris no previstos en el contracte i en cap cas podrà alterar la naturalesa global del contracte



inicial, de conformitat als termes de l'article 204 de la LCSP. Així, la modificació serà obligatòria pel contractista, i serà aprovada per l'òrgan de contractació.

- Límit econòmic de la modificació: 20% del preu d'adjudicació inicial.

18. CESSIÓ DEL CONTRACTE (ART. 214 LCSP)

Es permet la cessió dels drets i obligacions del contracte amb els requisits establerts per la normativa, art. 214 LCSP.

19. SUBCONTRACTACIÓ (ART. 215 LCSP)

Es permet la subcontractació amb terceres persones físiques o jurídiques per a la realització de la prestació, amb els requisits establerts a l'art. 215 de la LCSP.

20. ALTRES OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El plec de clàusules administratives particulars haurà de preveure les següents obligacions addicionals del contractista en l'execució del contracte:

- Disposar de menús adaptats per a infants amb necessitats dietètiques específiques per motius mèdics, culturals o religiosos i per a situacions d'indisposicions esporàdiques.
- Disposar dels sistemes que assegurin que el procés de preparació i subministrament dels àpats es realitza amb les màximes garanties de salut alimentària i de qualitat, d'acord amb la normativa vigent d'aplicació, incloent totes les fases: confecció dels menús, rotació d'aliments, cadenes de fred, circuit net/brut, transport, conservació a l'escola, desinfecció i qualitat higiènica i alimentària.
- El personal de cuina assignat a l'execució del contracte disposa del carnet de manipulació d'aliments (en vigor durant tot el termini d'execució)
- El personal assignat a l'execució del contracte disposa de certificat vigent d'antecedents penals i de delictes de naturalesa sexual, d'acord amb la llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència i l'article 13.5 de la Llei Orgànica 1/96, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor.
- El contractista haurà d'executar el servei d'acord amb el plec de clàusules administratives particulars, el plec de prescripcions tècniques i l'oferta presentada, donant compliment a totes les millores ofertades.



- f) L'adjudicatari haurà de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil que cobreixi possibles danys i perjudicis que es puguin causar en l'execució del contracte, d'import mínim de 1.000.000 euros.
- g) L'empresa adjudicatària haurà de presentar, en el termini d'un mes a comptar de la formalització del contracte, el Pla de Qualitat del Servei, d'acord amb el contingut mínim establert a l'Annex 1 "Pla de Qualitat del Servei" del PPT.
- h) L'Ajuntament posarà a disposició de l'adjudicatari les instal·lacions (cuina, office, rebost i les aules utilitzades com a menjador), diversos elements de maquinària, estris i parament de cuina de titularitat pròpia per a la prestació del servei, els quals revertirà novament a l'Ajuntament a l'acabament del contracte.
La relació d'aquests material inventariable consta a l'annex 2 del PPT, i els termes i condicions de la seva posada a disposició es detallen a la prescripció 10 del PPT. La comprovació de l'efectivitat i de l'estat dels béns s'efectuarà a l'inici del contracte. Els béns també s'inventariaran a la finalització del contracte, fent-ne constar el detall a l'acta de recepció del servei.
Revertiran de forma gratuïta a l'Ajuntament de Figueres a l'acabament del contracte tant els béns cedits inicialment com els adquirits pel contractista durant la vigència del contracte en substitució dels originals. El contractista els haurà de lliurar en estat de conservació i funcionament adequats, la qual cosa s'estableix com a obligació essencial del contracte.
Tot l'anterior s'entén sens perjudici de l'obligació del contractista d'adscriure a l'execució del contracte els mitjans materials previstos a l'annex 2 del PPT, així com de destinar al servei qualsevol altre material o instal·lació que pugui resultar necessària per a la seva correcta prestació quan el que posi a disposició l'Ajuntament no sigui suficient.
- i) Totes aquelles obligacions específiques detallades al plec de prescripcions tècniques.

21. PENALITATS

Es proposa que el plec de clàusules administratives particulars prevegi les penalitats següents en el cas de compliment defectuós de l'objecte del contracte o en el cas d'incompliment dels compromisos o de les condicions especials d'execució (art. 192 LCSP):

Específicament constitueixen:

- a) Faltes molt greus:
- No adscriure al contracte els mitjans personals i materials ofertats.
 - No disposar de les autoritzacions per la prestació del servei necessàries.
 - L'incompliment de les obligacions essencials del contracte.



Ajuntament de
Figueres

- L'incompliment de les obligacions relatives a la qualitat dels aliments subministrats.
- L'incompliment de la normativa higiènic-sanitària i/o manca de neteja.
- L'abandonament de la prestació dels serveis sense causa justificada.
- L'incompliment de les obligacions laborals i de seguretat social amb el personal adscrit al servei.
- L'incompliment molt greu de les obligacions derivades de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals.
- Qualsevol incompliment de les obligacions del contractista quan se'n derivi greu pertorbació en el funcionament dels serveis.
- La notòria manca de rendiment i prestació incorrecta i defectuosa de l'activitat, tant a la qualitat com a la quantitat.
- La falsedat o falsificació de les dades corresponents al servei prestat.
- Les ofenses verbals o físiques o el tractament vexatori molt greu a l'usuari.
- L'acumulació o la reiteració en la comissió de faltes greus en el transcurs de sis mesos de prestació de servei.

b) Faltes greus:

- La impossibilitat de comunicació amb l'adjudicatari per part de l'Ajuntament per un període superior a 4 dies.
- Retard de més de 10 dies en la comunicació de les incidències del servei a l'Ajuntament.
- La modificació d'un servei sense causa justificada i sense notificació prèvia a l'Ajuntament.
- Paralitzacions i interrupcions en la prestació del servei per un temps igual a un dia, sense justificació.
- L'incompliment dels horaris .
- La prestació deficient del servei.
- L'incompliment de les condicions especials d'execució establertes en aquest plec, quan no se'ls hi hagi atribuït el caràcter d'obligacions contractuals essencials.
- L'incompliment de les obligacions compromeses en el contracte relacionades amb els criteris de valoració.
- L'ús negligent o inadequat dels estris, parament, materials i instal·lacions posats a disposició del contractista.
- La falta de certificat de manipulador d'aliments en professionals assignats al contracte.
- Les denúncies o protestes reiterades dels usuaris tant per tractes incorrectes com per anomalies reiterades en el servei.
- L'incompliment de les prescripcions municipals sobre comunicació de les prestacions.
- L'incompliment, que no constitueixi falta molt greu, de les obligacions



derivades de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals.

- L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental que no estiguin tipificades com a molt greus si persisteix l'incompliment un cop requerit l'adjudicatari per l'Ajuntament.
- La negligència o compliment defectuós inexcusable de les obligacions contractuals.
- El tractament vexatori a l'usuari, exceptuant que aquest tractament reunís les característiques per a classificar-lo com a molt greu.
- En general, l'incompliment greu dels deures i de les obligacions amb l'usuari i la corporació.
- La reiteració en la comissió de faltes lleus en el transcurs de sis mesos de prestació de servei.

c) Faltes lleus:

- L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental exigides en la normativa de prevenció de riscos laborals i que no estiguin tipificades com a greus o molt greus.
- L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental que no estiguin tipificades com a greus o molt greus.
- Demora major a 15 dies hàbils en l'aportació d'informació i/o documentació sol·licitada per la corporació.
- Retard de més de 5 dies i fins a 10 dies en la comunicació de les incidències del servei a l'Ajuntament.
- La manca de consideració, respecte i atenció del treballador de l'empresa adjudicatària, envers l'usuari del servei i als treballadors municipals, exceptuant que aquest comportament reunís les característiques per a classificar-lo com a greu.
- Canvi injustificat dels professionals en nombre superior a 3 cops al mes.
- Qualsevol incompliment de les obligacions del contractista quan no se'n derivi greu pertorbació en el funcionament dels serveis.
- Tota la resta d'infraccions no previstes anteriorment i que conculquin d'alguna manera les condicions establertes en el contracte, amb perjudici lleu del servei o les desatencions dels usuaris.

Les sancions a imposar seran:

- Faltes molt greus: multa d'un 6.1% fins a un 10% del preu del contracte, entès com a import màxim d'adjudicació.
- Faltes greus: multa d'un 3.1% fins a un 6% del preu el contracte.
- Faltes lleus: multa d'un 0.1% fins a un 3% del preu del contracte.



22. VOCALS DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ

Es proposen com a vocals de la mesa de contractació les persones següents:

- Anna Cortada Pomés (suplent: Dolors Pomés Ferreros).
- Marta Torras Pastor (suplent: Sílvia Castelló Puig).

23.- EN CAS DE SERVEIS DE PRESTACIÓ SUCCESSIVA. PERIODICITAT DE LA FACTURACIÓ:

- Mensual

El contractista ha de presentar a l'Ajuntament mensualment les factures corresponents a les prestacions executades, en base als preus unitaris del contracte.

S'expedirà factura mensual per cada escola bressol. En la factura caldrà fer-hi constar el nombre de dinars i de berenars servits cada dia aquell mes; així com el seu preu de cost unitari sense IVA i el total a facturar, amb 10% iva inclòs.

24.- OFICINA COMPTABLE / RESPONSABLE DEL CONTRACTE

El número d'oficina comptable que caldrà fer constar a les factures que es derivin d'aquest contracte és el 13.

L'empleat públic responsable del contracte és: Cap d'Educació i el seu suplent és: Coordinador/a d'Educació

25.- NOMÉS PER A CONTRACTES DE SERVEIS: PERSONAL A SUBROGAR

Hi ha personal a subrogar per establir-ho així el Conveni Col·lectiu d'Hostaleria de Catalunya, nº 791000275011992 (Regcon), i s'adjuntarà al PCAP annex.

26.- TRACTAMENT DE DADES PERSONALS

El contracte no comporta tractament de dades per part de l'adjudicatari

27.- NOMÉS PER A CONTRACTES DE SERVEIS I SUBMINISTRAMENT AMB INSTAL·LACIÓ: PREVENCIÓ DE RISCOS. COORDINACIÓ D'ACTIVITATS EMPRESARIALS.

Els treballadors de l'empresa adjudicatària accediran a les instal·lacions municipals:

- SI