



Generalitat de Catalunya

Departament d'Educació

**Escola La Font**

## **Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de menjador del centre Escola la Font**

D'acord amb l'article 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, pel qual es transposen, a l'ordenament jurídic espanyol, les directives del Parlament Europeu i del Consell 201/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, justifico el següent:

**a) Procediment de licitació** (Marqueu un procediment)

**Obert**, d'acord amb els articles 131.2 i del 156 al 158 de la LCSP.

**Obert simplificat**, d'acord amb els articles 131.2 i 159 de la LCSP.

**Simplificat abreujat**, d'acord l'article 159.6 de la LCSP.

**b) Classificació empresarial, si escau.**

Grup: M

Subgrup: 06 (serveis de menjador)

Categoria: Per imports entre 600.000,00 i inferiors a 1.200.000,00 €, categoria D (o categoria 4, segons el Reial decret 773/2015, de 28 d'agost, pel qual es modifiquen determinats preceptes del RGLCAP).

No s'exigeix classificació. No obstant això, es pot aportar la classificació empresarial que s'especifica en aquest apartat o l'equivalent, per substituir la documentació acreditativa de la solvència econòmica i financera i tècnica o professional.

**c) Criteris de solvència tècnica o professional, i econòmica i financera.**

Solvència econòmica i financera: Declaració sobre el volum anual de negocis en l'àmbit de l'objecte del contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de la data de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes. El volum de negocis mínim anual ha de ser per un import igual o superior a l'import base de licitació (IVA exclòs).

Solvència tècnica o professional: Relació dels principals serveis o treballs efectuats de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim els tres últims anys, en la qual se n'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat. Els serveis o treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; 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. En aquesta relació ha de constar, com a mínim, un servei o treball efectuat de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte i per un import igual o superior a l'import de licitació.



Si el contracte no està subjecte a regulació harmonitzada i es tracta d'empreses de nova creació (menys de 5 anys), en comptes de la relació dels principals serveis efectuats, caldrà presentar el següent:

- Indicació del personal tècnic o de les unitats tècniques, integrades o no en l'empresa, participants en el contracte, especialment els encarregats del control de qualitat.
- Declaració en què s'indiqui la maquinària, material i equip tècnic dels quals es disposarà per executar dels treballs o prestacions, a la qual cal adjuntar la documentació acreditativa pertinent quan la demanin el centre.

**d) Criteris que s'han de tenir en consideració per adjudicar el contracte, així com les condicions especials de la seva execució.**

Criteris d'adjudicació, la valoració dels quals requereix un judici de valor (sobre B): fins a 100 punts, desglossats d'acord amb els barems següents:

**1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit organitzatiu. Fins a 30 punts. Es valorarà d'acord amb els següents barems:**

- Capacitat de gestió, d'innovació i de reacció de l'empresa davant una incidència, fins a 7,5 punts.
- Coordinació general del personal, línia de comandament i nivells d'assumpció de responsabilitat, fins a 7,5 punts.
- Coordinació amb la direcció del centre, amb el Consell Escolar i amb l'AFA, fins a 7,5 punts.
- Certificacions de control de qualitat, fins a 7,5 punts.

**1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic. Fins a 30 punts. Es valorarà:**

- Projecte educatiu i de lleure. Qualitat del projecte pedagògic adequats a cada franja d'edat i vinculat al PEC, fins a 7,5 punts.
- Qualitat dels programes de formació del personal professional en el lleure i serveis durant el contracte, fins a 7,5 punt.
- Millores de la prestació, fins a 7,5 punts, desglossat de la manera següent:
  - Coherència global del projecte. Fins a 1,25 punt
  - Adequació de les activitats educatives proposades. Fins a 1,25 punt
  - Actuacions de suport per a alumnat amb discapacitat o amb altres necessitats específiques. Fins a 1,25 punt.
  - Mesures de sostenibilitat. Fins a 1,25 punt
  - Mesures de reciclatge. Fins a 1,25 punt
  - Mesures de gestió de residus. Fins a 1,25 punt
- Proposta de comunicació i informació a les famílies, fins a 7,5 punts.

**3. Altres aspectes. Fins a 40 punts. Es valorarà d'acord amb els següents barems:**



- Atenció a les famílies. Aportar personal de l'empresa que de 9 a 10h, de manera presencial a l'escola i durant tot els mesos de setembre i octubre de tots els cursos en vigor del contracte atengui a les famílies de l'escola per resoldre dubtes al voltant de com apuntar-se, de la gestió de beques i de tot allò referent al servei. Aquest personal ha de ser annexe a la persona coordinadora, qui ja està fent les tasques corresponents. 10 punts
- Contractació del monitoratge a les 12:15 fins les 15h per tal que puguin fer una bona planificació i recollida de l'alumnat al migdia. 30 punts

Criteris d'adjudicació quantificables mitjançant la mera aplicació de fórmules (sobre C): fins a 100 punts, desglossats d'acord amb els barems següents:

**1. Preu ofertat: fins a 10 punts.**

La fórmula que s'aplica per valorar el preu (IVA exclòs), és la següent:

$$\begin{array}{r}
 \text{Puntuació oferta menú} \\
 \text{infants} = \frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta a valorar}} \times 9 \text{ punts/3}
 \end{array}$$
  

$$\begin{array}{r}
 \text{Puntuació oferta menú adults} \\
 = \frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta a valorar}} \times 1 \text{ punts/3}
 \end{array}$$

**2. Qualitat en l'àmbit alimentari (Fins a 60 punts).**

**2.1. Varietat, en els primers plats, pel que fa al tipus de *verdura/hortalissa de temporada*, diferent de la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata/trimestre (Fins a 7,5 punts).**

|  |           |
|--|-----------|
| S'ofereixen 4 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre   | 7,5 punts |
| S'ofereixen 3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre   | 6 punts   |
| S'ofereixen 2 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre   | 3,5 punts |
| S'ofereix 1 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre     | 1 punt    |
| No s'ofereix cap tipus de verdura/hortalissa de temporada diferent | 0 punts   |

**2.2. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de *peix blau*<sup>1</sup>/trimestre (Fins a 7,5**

<sup>1</sup> Les varietats en la cocció/elaboració/presentació del **peix blau** no seran considerades tipus de peix blau diferents.



**punts).**

|  |                  |
|--|------------------|
| <i>S'ofereixen 4 tipus de peix blau/trimestre</i>    | <i>7,5 punts</i> |
| <i>S'ofereixen 3 tipus de peix blau/trimestre</i>    | <i>6 punts</i>   |
| <i>S'ofereixen 2 tipus de peix blau/trimestre</i>    | <i>3,5 punts</i> |
| <i>S'ofereix 1 tipus de peix blau/trimestre</i>      | <i>1 punt</i>    |
| <i>No s'ofereix cap tipus de peix blau/trimestre</i> | <i>0 punts</i>   |

**2.3. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc/trimestre (Fins a 7,5 punts)**

|   |                  |
|---|------------------|
| <i>S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre</i>   | <i>7,5 punts</i> |
| <i>S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre</i>   | <i>6 punts</i>   |
| <i>S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre</i>   | <i>3,5 punts</i> |
| <i>S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre</i>     | <i>1 punt</i>    |
| <i>No s'ofereix cap tipus de carn fresca diferent</i> | <i>0 punts</i>   |

**2.4. Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de fruita fresca de temporada, diferent de la poma, la pera, la taronja i el plàtan/trimestre (Fins a 7,5 punts).**

|  |                  |
|--|------------------|
| <i>S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</i>   | <i>7,5 punts</i> |
| <i>S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</i>   | <i>6 punts</i>   |
| <i>S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</i>   | <i>3,5 punts</i> |
| <i>S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</i>     | <i>1 punt</i>    |
| <i>No s'ofereix cap tipus de fruita fresca de temporada diferent</i> | <i>0 punts</i>   |

**2.5. Reducció de productes congelats al mes<sup>2</sup> en l'elaboració dels menús (Fins a 7,5 punts).**

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| <i>0 productes congelats</i> | <i>7,5 punts</i> |
| <i>1 producte congelats</i>  | <i>5 punts</i>   |
| <i>2 productes congelats</i> | <i>2,5 punts</i> |
| <i>3 productes congelats</i> | <i>0 punts</i>   |

**2.6. Incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada<sup>3</sup> diferents en l'elaboració diària dels menús (Fins a 7,5 punts)**

<sup>2</sup> S'entendrà **producte fresc** d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol.

<sup>3</sup> Es defineix **producte ecològic**, com tot aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91, o estàndard equivalent. Es defineix **aliment de producció integrada**, aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguruen a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals aollits al sistema, d'acord amb el Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada, o estàndard equivalent (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002).



|   |                  |
|---|------------------|
| <i>Productes de producció integrada i/o ecològic <math>\geq</math> a 6 dies/mes</i> | <i>7,5 punts</i> |
| <i>Productes de producció integrada i/o ecològic <math>\geq</math> a 3 dies/mes</i> | <i>5 punts</i>   |
| <i>Productes de producció integrada i/o ecològic <math>\geq</math> a 1 dia/mes</i>  | <i>2,5 punts</i> |
| <i>Cap producte de producció integrada o ecològic</i>                               | <i>0 punts</i>   |

**2.7. Utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes (Fins a 7,5 punts)**

|  |                  |
|--|------------------|
| <i>S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs <math>\geq</math> a 6 dia al mes</i> | <i>7,5 punts</i> |
| <i>S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs <math>\geq</math> a 3 dia al mes</i> | <i>5 punts</i>   |
| <i>S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs <math>\geq</math> a 1 dia al mes</i> | <i>2,5 punts</i> |
| <i>No s'ofereix cap varietat integral de pa, pasta i/o arròs</i>                               | <i>0 punts</i>   |

**2.8. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia<sup>4</sup> (Fins a 7,5 punts)**

*Per cada aliment o complement: 1,5 punts*

**3. Àmbit monitoratge (Fins a 30 punts).**

**3.1 Existència d'un monitor/a adicional que sigui el responsable de la coordinació del conjunt de monitors/re: fins a 7,5 punts.**

**3.2 Existència d'almenys un 70% de monitors/res que tinguin algun dels diplomes d'educació en el lleure atorgats per la Generalitat de Catalunya (Diploma de monitor/a o Diploma de director/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil): fins a 7,5 punts**

**3.3 Existència d'un monitor/a adicional d'atenció a la diversitat o millora de les ràtios: fins a 15 punts.**

**e) Valor estimat del contracte.** (Cal indicar tots els conceptes que l'integren, en què sempre s'inclouen els costos laborals, si n'hi ha.)

Valor estimat del contracte i mètode aplicat per al càlcul: 642.757,5 euros IVA exclòs, 673.076,25 euros IVA inclòs; incloses les pròrrogues i modificacions del contracte. S'ha pres com a referència el preu del curs 26/27 x 165 alumnes de mitja x 175 dies lectius x 3 cursos.

**f) Necessitat del centre que es vol satisfer mitjançant la contractació de les prestacions corresponents, i la relació amb l'objecte del contracte.** (La necessitat ha de ser clara, directa i proporcional.)

Donar el servei menjador als infants i treballadores del centre.

<sup>4</sup> **Elaboració pròpia.** S'entendrà aquells complements o plats que formaran part del menú que són d'elaboració pròpia: postres, canelons, croquetes...



g) Declaració d'insuficiència de mitjans

El centre no disposa de mitjans materials ni personals suficients ni adequats per cobrir les necessitats que cal satisfer, atès que requereixen la intervenció de tècnics especialistes en la matèria.

h) Justificació de no dividir en lots l'objecte del contracte.

No es considera procedent dividir la licitació en diferents lots, tenint en compte la unitat funcional i que no existeixen prestacions diferenciades, utilització o aprofitament separat, d'acord amb l'informe justificatiu de la directora de 15 d'abril de 2026.

j) Finalitat del tractament de les dades personals que cal cedir.

Les dades a les quals té accés el centre únicament provenen del Consell Comarcal del Bages, de l'ajuntament de Manresa i d'altres fundacions privades, les quals hauran demanat prèviament les autoritzacions corresponents de cessió de dades a tercers.

Manresa, 15 d'abril de 2026