



MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT DE CONTRACTAR EL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'ESCOLA ANTONI NAT DE BENISSANET..

Per a la licitació del contracte es redacta aquesta memòria justificativa de la necessitat de contractar per tal de donar compliment a les exigències legals previstes en l'art. 116.4 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant, LCSP), en consonància amb l'article 63.3.a) de la mateixa, la qual es publicarà en el perfil del contractant.

L'objectiu de la redacció d'aquesta memòria justificativa és el de donar compliment al que disposa l'art. 28.1 de la LCSP, com és que "Les entitats del sector públic no poden subscriure contractes que no siguin els necessaris per complir i dur a terme els seus fins institucionals. A aquest efecte, la naturalesa i extensió de les necessitats que es pretenen cobrir mitjançant el contracte projectat, així com la idoneïtat del seu objecte i contingut per satisfer-les, quan s'adjudiqui per un procediment obert, restringit o negociat sense publicitat, s'han de determinar amb precisió, i se n'ha de deixar constància en la documentació preparatòria, abans d'iniciar el procediment encaminat a la seva adjudicació.

Així, en els termes del que disposa l'art. 63.3 de la LCSP, caldrà publicar en el perfil de contractant, almenys, la memòria justificativa del contracte, l'informe d'insuficiència de mitjans en el cas de contractes de serveis, la justificació del procediment utilitzat per a la seva adjudicació quan s'utilitzi un procediment diferent de l'obert o del restringit, el plec de clàusules administratives particulars i el de prescripcions tècniques que hagin de regir el contracte o documents equivalents, si s'escau, i el document d'aprovació de l'expedient.

I el 116.4 de la mateixa disposa que: "En l'expedient s'ha de justificar adequadament:

- a). L'elecció del procediment de licitació.
- b). La classificació que s'exigeixi als participants.
- c). Els criteris de solvència tècnica o professional, i econòmica i financera, i els criteris que s'han de tenir en consideració per adjudicar el contracte, així com les condicions especials de la seva execució.
- d). El valor estimat del contracte amb una indicació de tots els conceptes que l'integren, inclosos sempre els costos laborals si n'hi ha.
- e). La necessitat de l'Administració que es vol satisfer mitjançant la contractació de les prestacions corresponents; i la seva relació amb l'objecte del contracte, que ha de ser directa, clara i proporcional.
- f). En els contractes de serveis, l'informe d'insuficiència de mitjans.
- g). La decisió de no dividir en lots l'objecte del contracte, si s'escau".

JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT I ADEQUACIÓ DE LA CONTRACTACIÓ

Els nens i nenes es queden a dinar al centre, per la qual cosa cal preparar els menús dels dinars diaris, de dilluns a divendres.



OBJECTE DEL CONTRACTE. DECISIÓ DE NO DIVIDIR EL CONTRACTE EN LOTS

*Objecte del contracte:

La contractació té per objecte prestar el servei de menjador escolar de l'Escola Antoni Nat durant l'horari interlectiu del migdia, d'acord amb el Plec de prescripcions tècniques.

*Divisió en lots: No

*CPV: 55524000-9 (Serveis de subministrament d'àpats per a escoles).

***Justificació:** Per la naturalesa de les prestacions, la seva gestió en un únic espai i la coordinació i planificació globals dels treballs, no és possible entendre el contracte com actuacions funcionalment separades que puguin ser executades de forma independent, motiu pel qual no es divideix en lots.

Es reserva el dret a participar en el procediment a centres especials d'ocupació d'iniciativa social o empresa d'inserció o altres organitzacions:

Sí, ...
 No

JUSTIFICACIÓ DEL PROCEDIMENT DE LICITACIÓ

obert
obert simplificat
 obert simplificat sumari
restringit
amb negociació amb publicitat
amb negociació sense publicitat
associació per a la innovació
concurs de projectes
altres (*indicar*)

L'import és inferior a 60.000,00 €.

JUSTIFICACIÓ D'INSUFICIÈNCIA DE MITJANS PERSONALS I MATERIALS (per als contractes de serveis)

El centre no disposa de mitjans ni espais per a l'elaboració dels àpats. Aquests s'hauran de preparar en instal·lacions pròpies de l'empresa adjudicatària.

DADES ECONÒMIQUES DEL CONTRACTE

Import total: **32.016,96 €**, IVA exclòs (10%)
35.574,40 €, IVA inclòs (10%)

El pressupost base de licitació es desglossa de la següent manera:



Ajuntament de Benissanet
Ribera d'Ebre

Preu unitari (alumnes fixos previstos) àpat: 7,83 € (IVA inclòs del 10%) x 340 menús mensuals= 2.662,2 € x 10 mesos= 26.620 €(IVA inclòs)

Preu unitari (alumnes esporàdics previstos) àpat 8.61 € (IVA inclòs del 10%) x 104 menús mensuals= 895,44 € x 10 mesos= 8.954,40 € (IVA incòs)

Pagament mitjançant lliurament de bens:

SI
 NO

VALOR ESTIMAT: 32.016,96 € (incloses les pròrrogues)

Consignació pressupostària: 22799.920 del pressupost 2026.

Cofinançat

SI
 NO

CLASSIFICACIÓ QUE S'EXIGEIX ALS PARTICIPANTS I ELS CRITERIS DE SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL, I ECONÒMICA I FINANCERA

No s'exigeix classificació ni criteris de solvència tècnica o professional. És un procediment obert simplificat sumari

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Puntuació total: 100 PUNTS

Criteris avaluables de forma automàtica.

- a) Oferta econòmica. (**Fins 30 punts**).

La fórmula que s'aplica per valorar el preu, és la següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{Oferta més baixa}}{\text{Oferta que es puntua}} \times 100$$

S'apreciarà baixa temerària o desproporcionada de l'oferta quan la desviació de l'oferta econòmica sigui superior a 10 unitats percentuals a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades. Si de l'aplicació d'aquests criteris s'identifica una determinada proposició coma presumptament anormal o desproporcionada, es podrà sol·licitar als licitadors afectats la informació i que les justifiqui.



Ajuntament de Benissanet Ribera d'Ebre

b) Distància des de la cuina central al menjador escolar. **(Fins 25 punts)**

Distància entre cuina i centre escolar	Punts
Menys de 5 Km	25 punts
Entre 5,01 i 10 Km	20 punts
Entre 10,01 i 20 Km	15 punts
Entre 20,01 i 30 Km	10 punts
Entre 30,01 i 60 Km	5 punts

En el moment de la presentació de l'oferta serà suficient una manifestació de la distància en la que es trobarà la cuina per a l'elaboració dels menjars. En el moment en que es realitzi la proposta d'adjudicació, l'adjudicatari haurà d'acreditar mitjançant contracte d'arrendament o títol de propietat la distància declarada entre cuina i centre escolar.

c) Condicionament. **(Fins 25 punts)**

1. Procedència ecològica de la matèria primera: Que els aliments utilitzats en l'elaboració dels àpats tinguin el segell de producció ecològica. **(Màxim de 10 punts).**

Procedència ecològica matèria primera	Punts
Entre el 5 i 10 % dels aliments menú setmanal	2,5 punts
Entre l'11 i el 50% dels aliments del menú setmanal.	5 punts
Més del 51% dels aliments del menú setmanal	10 punts

Per tal d'acreditar la qualificació dels aliments com a ecològics, caldrà que els licitadors aportin certificat de la procedència i segell dels aliments i un càlcul del percentatge respecte als aliments que componen tot el menú setmanal.

2. Procedència local de la matèria primera: que els aliments utilitzats en l'elaboració dels àpats siguin adquirits a productors locals. **(Màxim de 10 punts).**

Procedència local de la matèria primera	Punts
Entre el 5 i 10 % dels aliments menú setmanal	2,5 punts
Entre l'11 i el 50% dels aliments del menú setmanal.	5 punts
Més del 51% dels aliments del menú setmanal	10 punts

Per tal d'acreditar la procedència local dels aliments caldrà que els licitadors aportin les factures d'adquisició dels mateixos als productors locals i un càlcul del percentatge respecte als aliments que componen tot el menú setmanal.

3. Procedència de les almàsseres de la localitat de l'oli utilitzat en la preparació dels aliments, tant per cuinar com en fred. **(Fins a un màxim de 5 punts).**

Per tal d'acreditar la procedència local de l'oli caldrà que els licitadors aportin les factures d'adquisició dels mateixos als productes locals.

d) Millores **(fins 20 punts)**



Ajuntament de Benissanet Ribera d'Ebre

Metodologia de treball

1.- Qualitat tècnica en l'oferta en l'àmbit organitzatiu (fins 10 punts). Es valorarà amb els barems següents:

- Millores de les ràtios de monitors sobre els mínims previstos, i formació del personal, **fins 4 punts**.
- Certificat de control de qualitat, **fins a 2 punts**.
- Coordinació amb la direcció del centre, amb el consell escolar i amb l'AFA, **fins a 2 punts**.
- Disponibilitat i qualitat de plans d'alimentació adaptats a necessitats específiques, tant mèdiques (com diabetis, al·lèrgies o intoleràncies) com culturals i religioses, **fins a 2 punts**.

2.- Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic, (fins 10 punts). Es valorarà el següent:

- Projecte educatiu i de lleure. Qualitat del projecte pedagògic, adequat a cada franja d'edat, així com l'adequació i dinamització de les activitats durant el temps de lleure, **fins a 4 punts**.
- Qualitat dels programes de formació del personal professional en el lleure i serveis durant el contracte, **fins 2 punts**.
- Activitats educatives orientades per als alumnes, **fins 2 punts**.
- Actuacions de suport per a alumnes amb discapacitat o amb altres necessitats específiques, **fins 2 punts**.

Condicions especials d'execució

Les condicions especials d'execució estan exposades a les prescripcions tècniques.

La Secretària-Interventora,