



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

Expedient núm.: X2025002789

Informe d'insuficiència de mitjans

Procediment: Contracte de concessió de serveis per procediment obert

Assumpte: Concessió del servei de cuina a l'Escola Bressol "El Serralet" de Torrelles de Llobregat, cursos 2026-2027 i 2027-2028.

INFORME D'INSUFICIÈNCIA DE MITJANS MATERIALS I PERSONALS I DE NO PROCEDÈNCIA DE LICITACIÓ PER LOTS PER A LA CONTRACTACIÓ DE LA CONCESSIÓ DE SERVEI DE CUINA A L'ESCOLA BRESSOL "EL SERRALET" DE TORRELLES DE LLOBREGAT, CURSOS 2026-2027 I 2027-2028

1. Fonament i finalitat de l'informe

D'acord amb el que estableix l'article 116.4 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), en els expedients de contractació de serveis –i, per analogia funcional, en les concessions de serveis– s'ha de justificar:

- La insuficiència de mitjans personals i materials de l'Administració per a la prestació directa del servei.
- La decisió, si escau, de no dividir l'objecte del contracte en lots, en els termes de l'article 99.3 LCSP.

Aquest informe té per objecte deixar constància motivada d'aquests extrems en relació amb la concessió del servei integral de cuina "in situ" de l'EBM *El Serralet*, d'acord amb la memòria justificativa, el PCAP, el PPT i l'estudi de viabilitat econòmic-financer que consten a l'expedient.

2. Objecte del contracte i abast del servei

L'objecte del contracte és la concessió del servei integral de cuina "in situ" a l'Escola Bressol Municipal *El Serralet*, que inclou de manera indissociable i a risc i ventura del concessionari:

- El subministrament de matèries primeres i consumibles.
- L'elaboració diària dels menús a la cuina del centre, adaptats a infants de 0–3 anys i a dietes especials.

- L'aplicació, manteniment i verificació del sistema d'autocontrol basat en l'APPCC, amb traçabilitat i analítiques.
- La neteja i desinfecció de cuina i rebost, el manteniment ordinari d'equips i la reposició de parament i estris.
- La gestió administrativa pròpia de l'explotació (facturació i cobrament de quotes a les famílies, gestió d'impagats i assegurances).

El servei es presta exclusivament a les instal·lacions municipals del centre educatiu i es retribueix mitjançant el dret d'explotació, sense aportació econòmica municipal, amb transferència real del risc operacional.

3. Insuficiència de mitjans personals

L'Ajuntament no disposa de mitjans personals suficients ni adequats, en termes de volum, perfils professionals, especialització i disponibilitat temporal, per assumir directament la prestació del servei de cuina escolar en els termes exigits pels plecs, i en particular:

- Personal de cuina qualificat i adscrit de forma estable, amb la dedicació necessària per garantir l'elaboració diària "in situ", la continuïtat del servei, la substitució immediata d'absències i el compliment de les condicions laborals i sanitàries exigibles.
- Perfils tècnics especialitzats en seguretat alimentària (APPCC, traçabilitat, al·lèrgens), amb capacitat de disseny, manteniment i verificació continuada del sistema d'autocontrol i de resposta immediata davant incidències sanitàries.
- Capacitat organitzativa per gestionar, amb mitjans propis, la variabilitat diària de la demanda, les adaptacions de dietes, la presa i custòdia de mostres testimoni, i la relació operativa amb el centre.

L'ampliació estructural de plantilla municipal per cobrir aquestes funcions no resulta eficient ni proporcionada, atesa la naturalesa específica del servei, la necessitat de substitucions immediates i la conveniència de concentrar la responsabilitat tècnica i operativa en un únic operador especialitzat.

4. Insuficiència de mitjans materials i organitzatius

A més del factor humà, el servei requereix mitjans materials, sistemes i organització especialitzada que l'Ajuntament no disposa com a estructura pròpia per a una explotació directa, entre d'altres:

- Sistemes integrats de gestió de compres, traçabilitat i control de proveïdors, amb capacitat de resposta davant incidències de mercat o sanitàries.
- Estructura pròpia per assumir la gestió integral de l'APPCC, incloent registres, verificacions, analítiques i coordinació amb l'autoritat sanitària.
- Capacitat econòmica i logística per assumir el risc operacional (variacions de demanda, evolució de costos de matèries primeres i personal, i impagats), element essencial de la configuració concessional.
- Organització administrativa pròpia per a la facturació directa a les famílies usuàries i la gestió d'impagats, sense càrrega addicional per a l'estructura municipal.

L'execució directa amb mitjans municipals implicaria una redistribució de recursos que afectaria el funcionament ordinari d'altres serveis municipals i incrementaria els riscos operatius, sanitaris i de responsabilitat patrimonial.

5. Conclusió sobre la insuficiència de mitjans

Per tot l'exposat, queda acreditada la insuficiència de mitjans personals i materials municipals per a la prestació directa del servei de cuina de l'EBM El Serralet en els termes, abast i garanties exigits, i resulta necessari i adequat recórrer a la contractació externa mitjançant la figura de la concessió de serveis prevista a la LCSP.

6. No procedència de la divisió en lots

D'acord amb l'article 99.3 LCSP, l'objecte del contracte no es divideix en lots quan existeixin motius vàlids de caràcter tècnic, funcional o organitzatiu degudament justificats.

En el present cas, la no divisió en lots es fonamenta en:

- Unitat funcional i tècnica del servei: la compra d'aliments, l'elaboració "in situ", el control APPCC, la neteja, el manteniment ordinari i la gestió administrativa formen un procés únic i interdependent.
- Exigències higiènic-sanitàries i de traçabilitat, que requereixen un únic responsable integral del procés per garantir circuits nets/bruts, control d'al·lèrgens i responsabilitat clara davant incidències.
- Limitacions físiques i organitzatives de la cuina del centre, incompatibles amb la concurrència de diversos adjudicataris o la fragmentació de prestacions.
- Eficiència i coherència amb el règim concessional: la divisió en lots dispersaria el risc operacional i incrementaria costos de coordinació, en detriment de l'eficiència acreditada a l'estudi de viabilitat.

Així mateix, la no divisió en lots no restringeix injustificadament la competència, atès que els plecs estableixen requisits de solvència proporcionats i criteris d'adjudicació oberts que fomenten la concurrència, inclosa la participació de PIME especialitzades.

7. Informe

Per tot l'exposat, s'informa favorablement:

- De la concurrència d'insuficiència de mitjans personals i materials municipals per a la prestació directa del servei de cuina de l'EBM El Serralet.
- De la procedència de tramitar la contractació externa mitjançant un contracte de concessió de serveis.
- De la no procedència de dividir l'objecte del contracte en lots, per raons tècniques, funcionals i organitzatives degudament justificades.

L'òrgan de contractació resoldrà el que consideri més adient en dret.



Ajuntament de
Torrelles de Llobregat

El Coordinador de l'Àrea de Serveis a les Persones
Xavier Navarrete Farreras

Datat i signat digitalment.