



Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de menjador escolar de l'Escola de Rellinars.

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:

Obert, d'acord amb els articles 131.2 i 159 (del 159.1 al 159.5) de l'LCSP.

Procediment no harmonitzat atès que el codi CPV esta inclòs a l'annex IV com a servei especial a què es refereixen els articles 22.1.c, 135.5 i la disposició addicional trenta-sisena.

B. Classificació empresarial:

Classificació empresarial d'aportació voluntària:

Grup: M

Subgrup: 6

Categoria: B

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 del'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 qualse 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.
- (En cas de càtering) Descripció de les instal·lacions tècniques, de les mesures que utilitzarà l'empresari per garantir la qualitat, i dels mitjans d'estudi i recerca de l'empresa.

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 40 punts**, desglossats d'acord amb els barems següents:

1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic i coordinació amb el centre.

Fins a 26 punts. Es valorarà:

1.1. Qualitat del projecte educatiu en funció de l'edat dels alumnes usuaris del servei.

(Fins a 10 punts) Es valoraran:

- Hàbits de neteja i higiene (màxim 2 punt)
- Hàbits alimentaris (màxim 3 punt)
- Hàbits de convivència (màxim 5 punt)

1.2. Projecte d'activitats de lleure en funció de l'edat dels alumnes usuaris del servei.
(Màxim 6 punt).

- Programació d'activitats (setmanals, quinzenals, mensuals)

1.3. Proposta de comunicació, informació i orientació a les famílies, d'acord amb la clàusula 8.3 del plec de prescripcions tècniques. (Màxim 5 punt).

1.4. Proposta de coordinació amb el centre, d'acord amb la clàusula 8.1 del plec de prescripcions tècniques. (Màxim 5 punt)



2. Qualitat en l'organització del servei. (Fins a 10 punts). Es valorarà:

1.1. Forma de cobertura dels llocs de treball en cas de baixa o altres causes (Màxim 4 punts).

1.2. Qualitat de la formació contínua del personal. (Màxim 4 punts). Es valorarà:

El nombre d'hores, la tipologia, la diversitat i qualitat en les accions de formació proposades, d'acord amb els requisits de la clàusula 10.1 del plec de prescripcions tècniques.

1.3. Proposta de cobrament als usuaris del servei i gestió de beques (Màxim 2 punt)

3. Altres propostes de millora. Fins a 4 punt.

Es valoraran aquelles propostes que no s'hagin valorat en punts anteriors, i que puguin tenir unefecte en la millora de la qualitat general del servei. En concret es valoraran les que tinguin en compte:

- Mesures de sostenibilitat. Màxim 2 punts
- Mesures de reciclatge. Màxim 2 punts

Ponderació/puntuació:

Es valorarà la proposició tècnica en relació amb els criteris sotmesos a judici de valor d'acord amb els valors numèrics establerts per a cada criteri i subcriteri en el plec de clàusules administratives particulars, i posteriorment s'ordenaran les diferents propostes valorades per ordre decreixent, i s'aplicarà la fórmula següent per obtenir la puntuació:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} = Puntuació de l'Oferta a Puntuar

P = Puntuació del criteri

VT_{op} = Valoració Tècnica de l'Oferta que es Puntua

VT_{mv} = Valoració Tècnica de l'oferta Millor Valorada

La fórmula s'aplica a cada criteri i, si escau, a cadascun dels subcriteris per separat, per després obtenir la puntuació total.



CRITERIS D'ADJUDICACIÓ LA VALORACIÓ DELS QUALS ES PRODUÏX DE FORMA AUTOMÀTICA (SOBRE C): **fins a 60 punts**, desglossats d'acord amb els següents barems:

1. Preu ofertat: fins a 10 punts.

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

***El valor de les ofertes de les empreses es calcularà en funció de l'operació:**

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta a valorar}} \times 10 \text{ punts}$$

(Aquest preu final es calcula atenent l'import de l'oferta econòmica de l'empresa proposada adjudicatària i multiplicant-la per la previsió de menús de les tres tipologies i el preu ofertat per cadascun d'ells)

2. Criteris de qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit alimentari (Fins a 40 punts).

La valoració d'aquests criteris es farà a partir de l'oferta que presenti l'empresa licitadora d'acordals següents criteris:

1.1. 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 4 punts)**.

S'ofereixen 4 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de verdura/hortalissa de temporada /trimestre	2 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

1.2. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de **peix blau**/trimestre. Les varietats en la cocció/elaboració/presentació del peix blau no seran considerades tipus de peix blau diferents. **(Fins a 1 punt)**

S'ofereixen 4 tipus de peix blau/trimestre	1 punts
S'ofereixen 3 tipus de peix blau/trimestre	0,75 punts
S'ofereixen 2 tipus de peix blau/trimestre	0,5 punts



S'ofereix 1 tipus de peix blau/trimestre	0,25 punt
No s'ofereix cap tipus de peix blau/trimestre	0 punts

1.3. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de **carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc/trimestre (Fins a 1 punt)**

S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre	1 punt
S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre	0,75 punts
S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre	0,5 punts
S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre	0,25 punts
No s'ofereix cap tipus de carn fresca diferent	0 punts

1.4. 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 4 punts).**

S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de fruita fresca de temporada diferent	0 punts

1.5. Reducció de productes **congelats al mes en l'elaboració dels menús, entenent-se per producte fresc d'acord amb la definició que en fa el Codi Alimentari Espanyol per a cada aliment. (Fins a 3 punts).**

0 productes congelats	3 punts
1 producte congelats	2 punts
2 productes congelats	1 punt
3 productes congelats	0 punts

1.6. Incorporació mensual de **productes ecològics (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). (Fins a 8 punts)**

7 productes al mes	8 punts
--------------------	---------



6 productes al mes	6 punts
5 productes al mes	4 punts
4 productes al mes	2 punt
3 productes al mes	0 punts

1.7. Utilització de varietats integrals de pa i/o arròs al mes (Fins a 4 punts)

0 varietat integral de pa, pasta i/o arròs	0 punts
1 o 2 varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes	1 punts
3 o 4 varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes	2 punts
5 o més varietats integral de pa, pasta i/o arròs	4 punts

2.8 Utilització de productes de proximitat (Fins a 10 punts)

- 1 punts per cada proveïdor homologat que disposi de l'acreditació de la venda de proximitatde productes alimentaris, d'acord amb el Decret 24/2013, de 8 de gener, del Departament dePresidència de la Generalitat de Catalunya.

2.9. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia, (postres, canelons, croquetes...) (Fins a 2 punts)

- Per cada aliment o complement 0,5 punts

2.10. Reducció de productes càrnics processats al mes (hamburguesa, salsitxes, botifarra...). (Fins a 2 punts)

Cap producte processat	2 punts
1 producte processat	1,5 punts
2 productes processats	1 punts
3 o més productes processats	0 punts

2. Milliores en l'equipament de la cuina (mobiliari, estris de cuina i electrodomèstics) (Fins a 3 punts). Import destinat a reposició d'inversions en equipament.

- Milliores per un valor anual igual o superior als 1500€ 3 punts
- Milliores per un valor anual d'entre 1000 i 1499€ 2 punts
- Milliores per un valor anual d'entre 500€ i 999€ 1 punt

3. Criteri en concepte d'economia social/mes (Fins a 2 punts)



Incorporació de productes i serveis diferents provinents d'un centre especial de treball o d'empresa d'inserció, o similar en la proposta de programació del menú de cada mes.

No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita", "làctic". Caldrà concretar el tipus de producte. La varietat de sabors (per ex. logurt de maduixa, de plàtan, etc.) o les diferents parts d'un aliment en concret (per ex. cuixa, pit, aletes de pollastre, etc.) tampoc seran considerats productes diferents.

S'ofereixen 4 o més tipus de productes/serveis al mes	2 punts
S'ofereixen 2 o 3 tipus de productes/serveis al mes	1 punts
S'ofereix 1 tipus de producte/servei al mes	0.5 punts

4. Millores en les ràtios de monitors/alumnat superiors a la requerida al Plec de Prescripcions Tècniques. (Màxim 2 punts)

- 0,5 punts per cada 2 alumnes que es rebaixi de la ràtio monitor/alumnat.

5. Altres propostes de millora relacionades amb l'ampliació de la dotació de personal. (Fins a 4 punts)

- Ampliació hores del personal auxiliar de cuina: 1 hora setmanal : 1 punt
2 hores setmanals: 2 punt
1 hora diària: 4 punts

Condicions especials d'execució

S'estableixen per a l'adjudicatari l'adopció de mesures que compleixin les següents obligacions de tipus mediambiental:

- Estalvi d'aigua, materials, energia
- Reciclatge de productes i ús d'envasos reutilitzables

Renovar la declaració conforme disposa de la certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals que acredita que el personal destinat a l'execució del contracte no ha estat condemnat per sentència ferma per cap delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual, en cas de modificació d'aquest personal.

Tenir en vigor la inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).



Tractament de dades personals per part del contractista, són obligacions essencials del contractista:

- Destinar les dades exclusivament a la finalitat especificada en l'informe justificatiu del'expedient del contracte
- Sotmetre's a la normativa nacional i de la Unió Europea sobre protecció de dades
- Presentar, abans de formalitzar el contracte, una declaració sobre on estaran ubicats els servidors i des d'on es prestaran els serveis associats a aquests;
- Comunicar qualsevol canvi de la informació que s'ha facilitat en la declaració esmentada.

Clàusula ètica. Els licitadors i els contractistes assumeixen les obligacions següents:

a) Observar els principis, les normes i els cànons ètics propis de les activitats, els oficis i/o les professions corresponents a les prestacions objecte dels contractes.

b) No realitzar accions que posin en risc l'interès públic.

c) Respectar els acords i les normes de confidencialitat.

d) Col·laborar amb l'òrgan de contractació en les actuacions que aquest realitzi per al seguiment i/o l'avaluació del compliment del contracte, particularment facilitant la informació que li sigui sol·licitada per a aquestes finalitats i que la legislació de transparència i els contractes del sector públic imposen als adjudicataris en relació amb l'Administració o administracions de referència, sens perjudici del compliment de les obligacions de transparència que els pertocuin de forma directa per previsió legal.

e) Valor estimat del contracte:

Valor estimat del contracte i mètode aplicat per al seu càlcul: **217.249,80 €** (IVA exclòs), inclosa la possible pròrroga d'1 any més.

Desglòs del preu:

USUARIS MENJADOR	NOMBRE	PREU/DIA		DIES LECTIUS	TOTAL CURS	
		IVA exclòs	IVA Inclòs		IVA exclòs	IVA inclòs
Alumne	55	10,96	11,55	177	106.695,60 €	112.439,25 €
Altres usuaris (PAS,...)	2	5,45	6	177	1.929,30 €	2.124,00 €
TOTAL DE CURS 2026-2027					108.624,90 €	114.563,25 €
TOTAL AMB PRÒRROQUES (Fins a 1 any més)					217.249,80 €	229.126,50 €



Aquest contracte no comporta cap despesa pel centre .

f) La necessitat del centre que es vol satisfer mitjançant la contractació de les prestacions corresponents i la seva relació amb l'objecte del contracte:

Prestació del servei de menjador escolar de l'Escola Rellinars durant l'horari de migdia.

El preu del servei inclou l'àpat més el monitoratge.

Hi ha l'obligació de subrogació del personal que fins ara ha estat prestant el servei

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 és procedent dividir la licitació en diferents lots, tenint en compte la unitat funcional i que no existeixen prestacions diferenciades, utilització o aprofitament separat.

i) 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 Vallès Occidental, de l'Ajuntament de Rellinars i d'altres fundacions privades, les quals hauran demanat prèviament les autoritzacions corresponents de cessió de dades a tercers

Rellinars, a data de la signatura digital

El secretari del centre

Vicent Ortiz Bohigues