



Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de menjador escolar del centre Napoleó Soliva de Blanes.

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 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.

No s'exigeix classificació. No obstant, es podrà 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.

- Grup: M (serveis generals).
- Subgrup: 06 (serveis de menjador).
- Categoria: D

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.

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

	<u>Criteris</u>	<u>Ponderació (%)</u>
a)	Proposta tècnica (criteris automàtics)	90 %
b)	Proposta econòmica (aplicació de fórmules)	10 %



K. Criteris d'adjudicació quantificables mitjançant les següents taules, fins a 100 punts, desglossats d'acord amb els barems següents:

a) Proposta econòmica: fins a 10 punts.

1. Preu ofertat:

La fórmula que s'aplica per valorar el preu (IVA exclòs), és la següent, tenint en compte el preu dels **alumnes fixos**:

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

b) Proposta tècnica (criteris automàtics): fins a 90 punts.

2- Altres criteris de qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit alimentari dels menús i de millora en el servei

2.1. Verdures, Hortalisses i Fruita (Fins a 6 punts)

Nombre de verdures i hortalisses de temporada al mes com a plat principal	12	4 punts
	10	3 punts
	8	2 punts
	6	1 punt
Origen de la Fruita i verdura: Compromís que el 100% de la fruita i verdura servida sigui de Categoria Extra o Primera (no s'admet fruita de segona o per a indústria).	Sí	2 punts
	No	0 punts

No comptarà com a verdura, l'amanida diària, ja que es considera acompanyament.

2.2. Proteïna fresca: carn. (Fins a 6 punts)

Nombre de carn fresca al mes com a plat principal	11	4 punts
	10	3 punts
	9	2 punts
	8	1 punt
Carn Fresca i de Qualitat: Compromís que el 100% de la carn (vedella, pollastre, porc, gall d'indi) sigui fresca , queda totalment prohibit l'ús de carns congelades o processades (hamburgueses industrials, salsitxes o arrebossats precuinats).	Sí	2 punts
	No	0 punts



2.3. Proteïna: peix (Fins a 8 punts)

Nombre de peix al mes com a plat principal.	8	4 punts
	7	3 punts
	6	2 punts
	5	1 punt
Compromís que el peix serà de qualitat i que dos cops al mes hi haurà peix procedent de les llotges de proximitat (ex. Blanes, Palamós, Arenys) . S'haurà d'acreditar amb albarà de compra de la llotja o peixateria local.	Sí	4 punts
	No	0 punts

Qualitat de les espècies de peix: Amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària i l'excel·lència nutricional, queda expressament prohibida la utilització de Panga, Perca, Tilàpia, Halibut i Abadejo. Així mateix, no s'acceptaran derivats de peix trinxat o reformat (varetes, boles, nuggets o figures de peix arrebossat industrial). Es prioritzaran peixos com seitons, bacallà, lluç, orada, maira o salmó.

2.4. Millora en el Servei de Logística i Pícnic (Fins a 10 punts)

Logística Pròpia: Compromís de transport dels pícnic amb vehicles autoritzats fins al lloc de l'excursió (dins del municipi o en un radi de 40 kms des de l'escola) per evitar que els alumnes hagin de carregar el menjar des de l'inici de la jornada.	Sí	5 punts
	No	0 punts
Varietat de format: Compromís d'oferir l'opció de "carmanyola saludable" (no només entrepà) en totes les sortides de dia sencer.	Sí	5 punts
	No	0 punts

2.5. Millora de la plantilla (auxiliar de cuina): (Fins a 20 punts)

Contractació d'un/a Auxiliar de Cuina: Compromís de contractació d'una persona addicional a la plantilla mínima exigida, fins a 3 hores com a màxim diàries.	3 hores diàries	20 punts
	2,5 hores diàries	15 punts
	2 hores diàries	10 punts

2.6. Millora de la plantilla: monitor addicional a jornada completa per sobre de la ràtio establerta: (fins a 20 punts)

Contractació d'un monitor extra: Compromís de contractació d'un monitor addicional a la plantilla mínima exigida, fins a 3 hores com a màxim diàries.	3 hores diàries	20 punts
	2,5 hores diàries	15 punts
	11 hora diària	10 punts

2.7. Inversions anuals en la millora del servei (20 punts):



<i>Inversió per un valor d'entre 1.001 i 1.250 €, ambdósvalors inclosos</i>	4 punts
<i>Inversió per un valor d'entre 1.251 i 1.500 €, ambdósvalors inclosos</i>	8 punts
<i>Inversió per un valor d'entre 1.501 i 1.750 €, ambdósvalors inclosos</i>	12 punts
<i>Inversió per un valor d'entre 1.751 i 2.000 €, ambdósvalors inclosos</i>	16 punts
<i>Inversió per més de 2.000 €</i>	20 punts

e) Valor estimat del contracte.

669.442,32 € (IVA exclòs) – 715.108,32 € (IVA inclòs)

f) Necessitat del centre que es vol satisfer mitjançant la contractació de les prestacions corresponents, i la relació amb l'objecte del contracte.

El centre necessita contractar el servei de menjador.

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, vista la unitat funcional i atès que no existeixen prestacions diferenciades, utilització o aprofitament separat.

Blanes 20 de maig de 2026

La secretària

L'Almudena Villegas Espín