

**Expedient núm.:** 281/2026

**Procediment:** CO serveis\_Licitació servei integral de cuina escola bressol Els Ninots

**Àrea:** Educació

## MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRACTE

### 1. Introducció

L'Ajuntament de Lliçà de Vall i la tècnica d'Educació, consideren necessària la contractació del servei integral de cuina, subministrament de la matèria primera, elaboració i servei dels menús diaris, a l'escola bressol municipal Els Ninots.

#### 1. Descripció de la situació actual

##### a. Situació en la Institució

En l'actualitat, la Corporació presta el servei integral de cuina de l'EB amb un contracte obert que està prorrogat fins a la licitació del nou servei o, com a màxim, fins al juny de 2026.

Aquest servei integral té com a objectiu oferir tots els àpats, esmorzar, dinar i berenar als infants de l'escola bressol municipal de Lliçà de Vall.

##### b. Marc normatiu

Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.

Resolució ENS/165/2011, de 17 de juny pel qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.

Llei 17/2011 de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, en els centres educatius.

Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

La llei d'Educació de Catalunya 12/2009, de 10 de juliol, estableix en el seu article 56 que l'educació infantil, tot i no ser obligatòria forma part del sistema educatiu de Catalunya, per la qual cosa estableix els principis i característiques generals dels dos cicles d'aquesta etapa -primera infància 0-3 anys i primer ensenyament 3-6 anys. La mateixa llei, en el seu article 159 estableix que és competència dels ens locals organitzar i gestionar el centres propis"

Les NOFC. Normes d'organització i funcionament del centre. Funcionament intern de l'Escola.

Signatura 2 de 2	REGIDOR/A EDUCACIÓ
Eva Oms Balaguer	10/03/2026
Signatura 1 de 2	TÈCNICA EDUCACIÓ
Núria Martínez Yeste	10/03/2026

Per a descarregar una còpia d'aquest document consulteu la següent pàgina web		
Codi Segur de Validació	371b74472aa04ba5bb26690ffb04adcf001	
Url de validació	<a href="https://seu.lissadevall.cat/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002">https://seu.lissadevall.cat/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002</a>	
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original	

Disposar d'una organització tècnic-econòmica, de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higiènic-sanitàries, l'APPCC, la prestació del servei objecte del contracte.

Igualment el present contracte té la qualificació de contracte administratiu de serveis, d'acord amb l'article 17 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

## **2. Necessitats a satisfer i idoneïtat del contracte**

L'Ajuntament té la necessitat de garantir la prestació del servei integral de cuina a l'escola bressol municipal, amb l'objectiu d'assegurar una alimentació adequada, equilibrada i segura als infants, d'acord amb les seves necessitats nutricionals i amb la normativa vigent en matèria de salut i seguretat alimentària.

Aquesta necessitat respon a:

La importància d'oferir una alimentació saludable i adaptada a l'etapa 0-3 anys, clau per al desenvolupament físic i cognitiu dels infants.

La necessitat de garantir el compliment de la normativa sanitària i d'higiene alimentària, així com dels protocols de seguretat i control de qualitat.

L'atenció a dietes especials, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, assegurant la igualtat d'oportunitats i la inclusió de tots els infants.

Per donar resposta a aquesta necessitat, es considera idoni recórrer a un contracte de serveis per a la prestació del servei integral de cuina de l'escola bressol, atenent a les següents raons:

Es tracta d'una prestació especialitzada que requereix coneixements tècnics específics en alimentació infantil, nutrició, seguretat alimentària i manipulació d'aliments, així com el compliment de la normativa sanitària vigent.

La naturalesa del servei no pot ser assumida amb mitjans personals propis, atès que l'Ajuntament no disposa de personal amb el perfil professional necessari ni de l'estructura adequada per garantir de manera continuada la preparació, elaboració i distribució dels àpats.

Existeix un interès general en garantir una alimentació saludable, equilibrada i adaptada a les necessitats dels infants, assegurant criteris de qualitat, seguretat, continuïtat i equitat en l'accés al servei.

El contracte permet garantir una prestació regular, planificada i coordinada del servei, evitant la dispersió d'actuacions i assegurant la correcta integració del servei de cuina amb el projecte educatiu de l'escola bressol.

L'Ajuntament és competent la matèria, conforme a l'establert en l'Estatut d'Autonomia de Catalunya en el seu article 84, on es determinen les competències locals, en el seu apartat g) estableix com a competència local *"la planificació, ordenació i gestió de la educació infantil (...)"* i l'article 25.1 de la Llei 7/1985, Reguladora de Bases de Règim Local, en tant estableix que *"el Municipi, per la gestió dels seus interessos, i en l'àmbit de les seves competències, pot promoure activitats i prestar els serveis públics que contribueixin a satisfer les necessitats i aspiracions de la comunitat veïnal."*

En aquest sentit, es proposa l'adjudicació del contracte mitjançant el procediment legal corresponent, amb l'aprovació d'uns plecs de prescripcions tècniques que garanteixin la qualitat del servei, l'eficiència en la gestió i la idoneïtat professional de l'empresa o entitat adjudicatària.

### **3. Objecte del contracte**

#### **a. Delimitació**

L'objecte del contracte és la prestació del servei de cuina integral de l'escola bressol municipal, mitjançant empresa adjudicatària, que inclou la planificació, elaboració i subministrament dels àpats destinats als infants del centre, d'acord amb la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, higiene, salut i nutrició infantil.

El servei comprèn, entre d'altres, les següents prestacions:

- L'elaboració diària dels menús, adaptats a les necessitats nutricionals pròpies de l'etapa 0-3 anys.
- La preparació de dietes especials per motius mèdics, al·lèrgies, intoleràncies o altres necessitats específiques, degudament acreditades.
- La gestió integral de la cuina, incloent-hi l'aprovisionament de matèries primeres, la manipulació d'aliments, la neteja i el manteniment de les instal·lacions i equipaments de cuina.
- El compliment estricte de la normativa sanitària i dels protocols de control i seguretat alimentària (APPCC).

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la qualitat, varietat i adequació nutricional dels àpats, així com la correcta coordinació amb la direcció de l'escola bressol i amb la Regidoria d'Educació de l'Ajuntament.

55523100-3 – Serveis de menjars per a escoles

#### **b. Divisió en lots**

El contracte NO es divideix en lots, sobre la base del que disposa l'article 99.3 de la Llei 9/2017 de 8 de novembre de contractes del sector públic.

Les finalitats a satisfer requereix que es portin a terme de forma unitària, ja que existeix una interdependència entre les diferents funcions, per tal que el servei es pugui prestar correctament a més de que el o els professionals han de conèixer les dades personals i confidencials dels alumnes i usuaris per poder-ne realitzar un treball coordinat i transversal.

### **c. Durada**

La durada del contracte s'ha establert tenint en compte la naturalesa de les prestacions i la necessitat de sotmetre periòdicament la seva realització a concurrència.

El contracte tindrà una durada inicial de fins a 24 mesos, essent la seva execució durant el curs escolar 2026-2027 i 2027-2028. L'execució del contracte serà durant el curs escolar i això comprèn des de l'inici de setembre (s'informarà a l'empresa adjudicatària cada any del dia d'inici, serà de dos dies hàbils abans de l'inici escolar) fins al 31 de juliol.

El contracte es podrà prorrogar de forma expressa, mitjançant l'acord de l'òrgan de contractació, per anualitats successives, curs a curs, fins a un màxim de dos anys (que pot afectar a 2 cursos escolars més, es a dir per al el curs escolar 2028-2029 i 2029-2030), podent-se en el seu cas també acordar les pròrrogues per períodes inferiors a l'any, sense que la durada de la seva vigència, incloses les pròrrogues, pugui excedir de 4 anys.

La pròrroga serà obligatòria per al contractista quan aquesta se li hagi comunicat amb una antelació mínima de 2 mesos a la finalització de la durada del contracte, d'acord amb el que disposa l'article 29 de la Llei 9/2017.

## **4. Anàlisi Tècnic**

### **a. Habilitació professional requerida**

L'Adjudicatari haurà de disposar del personal qualificat necessari per a la prestació del servei integral de cuina a una escola bressol, complint la normativa vigent en matèria d'higiene alimentària, seguretat i salut.

En concret, el personal responsable del servei haurà d'estar en possessió de:

- Titulació o certificació professional en cuina, restauració col·lectiva o similar, adequada a les funcions a desenvolupar.
- Formació acreditada en manipulació d'aliments, d'acord amb el que estableix la normativa sanitària vigent.
- Coneixements específics en alimentació infantil (0-3 anys), incloent dietes especials, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

## **b. Requeriments de solvència exigits**

La solvència econòmica i financera exigida és

a) De conformitat amb l'article 87.1.a) de la LCSP:

El volum anual de negocis, o bé volum anual de negocis en l'àmbit al qual es refereixi el contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes, no superarà de una vegada i mitja el valor estimat del contracte, excepte en casos degudament justificats.

En aquest cas l'import s'estableix en 214.087,09€ de conformitat amb l'indicat anteriorment.

Mitjans d'acreditació: Comptes anuals i declaració de l'empresari indicant el volum de negocis global de l'empresa Justificació: el requisit de solvència s'estableix conforme l'establert en l'article 87.1 a) de la LCSP segons el qual el volum de negocis mínim anual exigit no excedirà d'una vegada i mitja el valor estimat del contracte.

b) De conformitat amb l'article 87.1.b) de la LCSP:

Justificant de l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per import igual o superior a 100.000 €

Mitjà d'acreditació: Certificat expedit per l'assegurador o la pòlissa, en el qual constin els imports i riscos assegurats i la data de venciment de l'assegurança, i el justificant de pagament.

Motivació de l'elecció d'aquest requisit de solvència:

És imprescindible per l'execució del contracte que l'empresa compti amb una assegurança de responsabilitat civil, donat que l'execució tècnica del contracte requereix d'intervenció amb menors d'edat i les seves famílies i, per tant, és obligatori comptar amb una assegurança per qualsevol incidència que es pugui desencadenar de l'execució del contracte.

La solvència tècnica o professional exigida és

a) De conformitat amb l'article 90.1.a) de la LCSP:

Disposar d'una relació dels principals serveis o treballs realitzats d'igual o similar naturalesa a l'objecte del contracte, en el curs de com a màxim, els treus últims anys, en la qual s'indiqui l'import, la data i la persona destinatària, pública o privada, per un import mínim igual al 70% de l'annualitat mitja del contracte el qual ens ocupa, això és de 99.907,31€

Mitjans d'acreditació: Declaració responsable amb la relació dels principals serveis efectuats durant els últims tres anys, corresponents al mateix tipus o naturalesa al que correspon l'objecte del contracte, indicant l'import, les dates i el destinatari públic o privat.

En el cas que així ho requereixi l'Ajuntament, el licitador també ha d'aportar els certificats emesos per l'òrgan competent o similars, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; i quan l'empresari sigui un subjecte privat, una declaració de l'empresari acompanyada dels documents de què disposi i que acreditin la realització de la prestació.

Per determinar que un treball o servei és de la mateixa o similar naturalesa que el que constitueix l'objecte del contracte es tindrà en compte el CPV i/o CNAE.

També es podrà acreditar la solvència tècnica o professional mitjançant les dades que constin inscrites en el RELI o al ROLECE.

Aquests serveis s'hauran d'acreditar mitjançant certificats de bona execució, els quals han d'indicar l'import, les dates i el lloc d'execució dels serveis; si s'escau, els certificats esmentats els ha de comunicar directament a l'òrgan de contractació l'autoritat competent

b) De conformitat amb l'article 90.1.b) de la LCSP:

Motivació de l'elecció d'aquest requisit de solvència:

És imprescindible per l'execució del contracte que l'empresa compti amb el professional indicat per portar la tasca contractada de manera correcta i acurada, cal que el personal professional acrediti la formació específica sol·licitada.

#### **a. Compromís d'adscripció de mitjans humans i materials**

Els licitadors hauran de presentar un compromís exprés d'adscriure a l'execució del contracte els mitjans humans i materials necessaris, d'acord amb el que estableixen el Plec de Clàusules Administratives Particulars i el Plec de Prescripcions Tècniques.

##### Mitjans humans

L'empresa adjudicatària haurà d'adscriure, com a mínim, el següent personal:

Personal responsable del servei de cuina, amb la formació i qualificació professional exigides pel Plec de Prescripcions Tècniques, encarregat de l'elaboració, manipulació i servei dels àpats destinats als infants de l'escola bressol.

Tot el personal adscrit al servei haurà d'acreditar disposar de la formació en manipulació d'aliments, així com de la resta de formacions específiques requerides per la normativa sanitària aplicable.

Així mateix, atès que el servei comporta contacte habitual amb menors d'edat, i d'acord amb el que estableixen la Llei orgànica 1/1996, de protecció jurídica del menor, modificada per la Llei 26/2015, i la Llei 45/2015, de voluntariat, tot el personal que presti el servei haurà d'aportar el certificat negatiu del Registre Central de Delinqüents Sexuals, vigent en el moment d'inici de l'execució del contracte.

### **b. Criteris d'adjudicació**

Conforme als articles 145 i 146 de la LCSP, per la seva valoració de les proposicions i determinació de l'oferta ofereix una millor relació qualitat-preu es tindrà en compte diferents criteris (fins a un màxim de 100 punts) i distribuïts de la següent forma.

#### **Criteris avaluables amb judici de valor (fins a 20 punts)**

Cada licitador haurà de presentar una memòria tècnica amb una extensió màxima de 5 pàgines, amb lletra Arial 11, amb el contingut mínim i estructurada conforme al que es detalla a continuació:

##### 1.- Projecte d'organització i funcionament del servei (fins a 6 punts)

Ha de ser coherent amb tot el plec de prescripcions tècniques i en concret les clàusules 1,2 i 7.

Es valorarà:

- Organització del servei de cuina in situ.
- Sistema de coordinació amb direcció i personal docent.
- Protocol de registre i gestió d'incidències.
- Sistema intern d'avaluació de qualitat.
- Organització del control diari d'àpats (fins a les 10h).

Tindrà especial rellevància en la valoració:

- Claredat organitzativa.
- Definició de circuits de comunicació.
- Sistemes verificables i calendaritzats.
- Propostes de millora del control de qualitat.

##### 2.- Pla de contingència i continuïtat en el servei (fins a 10 punts):

Ha de ser coherent amb tot el plec de prescripcions tècniques i en concret amb les clàusules 2,3 i 8.

Per tal de que es pugui avaluar el pla de contingència i continuïtat del servei ha de contemplar com a mínim les següents situacions:

- Tall de subministrament elèctric (es valorarà disponibilitat de generador propi compromís acreditat de subministrament immediat).
- Avaria greu d'equipaments.
- Absència sobtada de personal.
- Problemes de proveïment.

- Emergència sanitària o alimentària.

El pla de contingència i continuïtat en el servei haurà d'especificar:

- \* Recursos materials disponibles.
- \* Temps màxim de resposta.
- \* Alternatives de menú.
- \* Existència de cuina de suport.
- \* Procediments escrits activables.
- \* Sistemes de comunicació immediata amb direcció.

Tindrà especial rellevància en la valoració:

- \* Disponibilitat de generador elèctric propi o contracte acreditat
- \* Experiència acreditada en serveis similars.
- \* Garantia de no interrupció del servei.

### 3.-Sostenibilitat i responsabilitat social corporativa (fins a 4 punts)

Es valorarà el compromís de l'empresa amb la sostenibilitat i la responsabilitat social corporativa, incorporant en la seva activitat mesures orientades a la reducció del malbaratament alimentari. En particular, destacar la participació en projectes de donació d'excedents alimentaris a entitats socials, desenvolupats en col·laboració amb ajuntaments i altres administracions locals.

Es requereix la obtenció mínima de 10 punts, del total de 20 punts, essent que si no s'obté aquesta puntuació mínima el licitador quedarà exclòs de la fase posterior del procediment, per no superar el llindar de qualitat mínim exigint en relació amb l'objecte del contracte.

### **criteris avaluables de forma automàtica (fins a 80 )**

#### 1. Preu (fins a 30 punts)

Per la puntuació de l'oferta econòmica, es calcularà segons aquesta fórmula:

$$P_v = P \times (O_m/O_v)$$

$P_v$  = Puntuació de la oferta a valorar  
 $P$  = Punts criteri econòmica (30 punts)  
 $O_m$  = Oferta millor  
 $O_v$  = Oferta a valorar

#### 2. Utilització d'un percentatge mínim d'aliments frescos de proximitat. ( Fins a 22 punts)

S'atorgaran fins a 22 punts a aquelles ofertes que incloguin en les seves propostes de menús productes frescos i de proximitat. S'entendrà per a producte de proximitat aquells productes que s'hagin produït en un radi de 50 km de distància de l'escola bressol. Per puntuar aquest apartat caldrà aportar la llista de productors i el següent quadre:

del 91% al 100%	22 punts
del 81% al 90%	12 punts
del 75% al 80%	5 punts
menys del 75%	0 punts

3. Utilització d'un percentatge mínim d'aliments bàsics provinents de l'agricultura ecològica. (Fins a 16 punts)

del 81% al 100%	16 punts
del 61% al 80%	12 punts
del 41 al 60%	8 punts
20% al 40%	2 punts
menys 20%	0 punts

S'entén com aliment ecològic o orgànic aquell 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 o estàndard equivalent.

Per tal d'acreditar el compliment d'utilització de productes ecològics, l'empresa licitadora haurà, **d'aportar la llista de productors que realitzaran el subministrament així com les certificacions corresponents**. En aquest sentit, serà suficient amb les certificacions expedides d'acord amb els sistemes de control previstos en el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, com també les certificacions expedides d'acord amb els estàndards equivalents al mencionat. A Catalunya, l'organisme de control, auditoria i certificació dels productes agroalimentari ecològics correspon en exclusiva al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

4. Varietat de peixos **sense espina**. Fins a 4 punts, conforme al que es detalla a continuació:

Bacallà	1 punt
rap	1 punt
lluç	1 punt
llenguado	1 punt

Es puntuarà la varietat de peixos, de les espècies indicades anteriorment, en la proposta de menú com a segon plat, a raó de **1 punt per producte** i fins a un màxim de 4 punts. Cal incorporar varietats i peix blanc. No s'acceptaran: panga o tilàpia.

S'ha de servir peix un mínim de sis cops al mes, tal com s'especifica als plecs, alternant les varietats esmentades en aquest punt.

L'oferta ha de detallar el nom i el tipus de producte.

5. Varietat de carns. Fins a 3 punts, conforme al que es detalla a continuació:

Vedella	1 punt
Gall d'indi	1 punt
Pollastre	1 punt

Es puntuarà la varietat de carns en la proposta de menú com a segon plat, a raó de **1 punt per producte** i fins a un màxim de 3 punts.

L'oferta ha de detallar el nom i el tipus de producte.

#### 6. Varietats integrals. Fins a 4 punts

Es puntuarà la inclusió dels productes integrals en la proposta fins a un màxim de 4 punts. Es consideren integrals els productes elaborats a partir de la molta del gra complet. I es tindrà en compte els productes integrals conforme el que es detalla a continuació:

Indicar quina varietat:

arròs	2 punt
pasta	2 punt

L'oferta ha de detallar el nom i el tipus de producte.

7. Xerrades sobre alimentació saludable durant el curs escolar, adreçades a les famílies, a càrrec de professionals en nutrició per tal d'orientar-les, **sempre que estiguin consensuades amb la direcció de l'escola.** (fins a 1 punt)

1 xerrada	0,5 punts
2 xerrades	1 punt

S'atorgaran **0,5 punts per xerrada**, adreçades a les famílies, en relació als hàbits alimentaris saludables.

D'acord amb el previst en l'art. 146.3 LCSP si no s'obté un mínim d'un 50% de la puntuació en el conjunt dels criteris qualitius no es podrà continuar amb el procés selectiu, si el procediment s'articula per fases.

L'Ajuntament, com a mesura de control, pot establir l'obligació a l'empresa adjudicatària de subministrar trimestralment a l'Administració Pública les factures de compra per tal de comprovar que l'adjudicatària està complint amb els mínims establerts i amb la proposta adjudicada.

Caldrà obtenir una puntuació mínima de 45 punts per a que l'Ajuntament consideri una proposta de qualitat i garanties per a cobrir el servei. Havent de correspondre un mínim de 10 punts, dels 45, a criteris de judici de valor.

## **Altres requeriments tècnics**

Amb independència de la solvència, el contractista haurà de disposar de les següents assegurances:

Assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals per un import mínim de 100.000 euros. La seva justificació es podrà realitzar amb l'aportació de la pòlissa o certificat d'assegurança i el rebut conforme està vigent.

### **c. Causes de modificació previstes del contracte**

D'acord amb l'article 204 de la Llei 9/2017, de Contractes del Sector Públic, es preveuen les següents causes de modificació del contracte, sempre que es mantinguin les condicions essencials de licitació i adjudicació:

- Necessitat d'incrementar o reduir el numero total d'àpats prevists
- **Modificació normativa o canvis organitzatius**  
Si es produeixen modificacions normatives de caràcter educatiu o social, o canvis organitzatius en el funcionament dels centres que facin necessari adaptar l'activitat a les noves exigències, sense alterar-ne la naturalesa ni l'objecte principal
- Aplicació de mesures d'estabilitat pressupostària.

Abast:

En un percentatge no superior (a l'alça o a la baixa) al 10% màxim del preu del contracte.

Procediment:

1. La persona responsable del contracte emetrà informe proposant la modificació i el seu import, de manera justificada.
2. S'incoarà expedient de modificació del contracte i es donarà audiència per 3 dies hàbils a l'empresa contractista.
3. Es complementarà la garantia definitiva en el % proporcional, si s'escau.
4. L'òrgan de contractació acordarà la modificació, si s'escau.
5. La modificació es formalitzarà en document administratiu i es publicarà anunci de modificació del contracte al perfil del contractant

Aquestes modificacions són obligatòries per a l'empresa contractista. En cap cas la modificació del contracte podrà suposar l'establiment de nous preus unitaris no previstos en el contracte.

## **5. Anàlisi econòmica**

### **a. Pressupost base de licitació**

L'article 100 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, en endavant, LCSP, disposa que per pressupost base de licitació s'entén el límit màxim de despesa que en virtut del contracte pot comprometre l'òrgan de contractació, inclòs l'impost sobre el valor afegit, llevat de disposició en contra.

El pressupost base de licitació anual és de:

El preu unitari, sense IVA, per àpat és el següent:

Esmorzar	1,76 €
Dinar	7,33 €
Berenar	1,76 €

A més a més de l'indicat anteriorment, l'empresa adjudicatària ha d'oferir diàriament peces de fruita de temporada per tots els infants de l'escola bressol a mig matí. El preu mensual d'aquest servei és de màxim 75,00 € sense IVA.

Aquest inclou les despeses directes i indirectes, incloent els costos laborals, de prevenció i vestuari i els costos derivats de l'execució material del servei; costos d'aliments i altres inherents al servei de menjador, així com les despeses estructurals i el benefici industrial.

El Pressupost Base de Licitació, per 2 anys de durada, és el resultat de multiplicar el preu unitari per dia de servei que multiplicat pel nombre d'usuaris diaris previstos, prenent com a referència les dades conegudes del curs escolar 2024-2025 ( 20 usuaris per esmorzar, 65 per dinar i 50 per berenar) i per un màxim de 215 dies lectius per anualitat.

L'actualització dels preus del servei de cuina de l'Escola Bressol Municipal per al nou període contractual respon a criteris objectius i verificables derivats de l'increment generalitzat dels costos produït en el període 2023–2026.

En primer lloc, s'ha constatat un augment sostingut dels preus de les matèries primeres alimentàries, especialment dels productes frescos i de primera necessitat, així com dels costos energètics i de subministraments necessaris per a la correcta prestació del servei.

En segon lloc, l'increment del salari mínim Interprofessional comporta un augment significatiu dels costos laborals.

Així mateix, es manté l'exigència de garantir estàndards elevats de qualitat nutricional, seguretat alimentària i atenció a necessitats dietètiques específiques pròpies de l'etapa d'educació infantil, amb el corresponent impacte en els costos estructurals del servei.

En conseqüència, l'actualització dels preus es considera necessària i proporcionada, amb la finalitat de garantir l'equilibri econòmic del contracte i assegurar la correcta i continuada prestació del servei en condicions de qualitat i sostenibilitat.

El desglossament per un any de contracte, tenint en compte els 215 dies de servei amb 20 infants per esmorzar, 65 per dinar i 50 per berenar és:



Preu unitari	Àpats	IVA 10%	Total IVA inclòs
Esmorzar 1,76 € / per àpat	7.568,00 €	757 €	8.324,80 €
Dinar 7,33 €	102.436,75 €	10.244 €	112.680,43 €
Berenar 1,76€	18.920,00 €	1.892 €	20.812,00 €
Fruita mig matí, màxim 80 €/ mes	825,00 €	83 €	907,50 €
<b>TOTAL</b>	<b>129.749,75 €</b>	<b>12.975 €</b>	<b>142.724,73 €</b>

El Pressupost base de licitació per un any de contracte és de 129.749,75 € + l'IVA del 10% que és correspon a 12.975 €, fent un total de 142.724,73 €

Per tant, el pressupost base de licitació pels dos anys de duració del contracte és de 285.449,50 € IVA inclòs, corresponent a la base imposable de 259.499,50 € i 25.950 €, corresponent al 10 % d'IVA.

El pressupost base de licitació és de de **285.449,45 €** euros que es desglossa de la següent manera:

PBL net: 259.449,50 €  
IVA al 10%: € 25.950 €

Aquest desglossament es refereix a la manera que l'òrgan de contractació ha calculat el pressupost base de licitació i té caràcter merament orientatiu en relació al desglossament de l'oferta econòmica que pugui presentar la licitadora, no existint, per tant, obligació de prendre com a invariables o com a màxims els imports indicats.

El sistema per a determinar el preu del contracte és el de preus unitaris, d'acord amb allò que disposa l'article 309 de la LCSP, el preu unitari per àpat, sense IVA, és de 1,76 euros per esmorzar i berenar i de 7,33 euros per dinar.

Pel cas de la fruita de mig matí s'estableix un preu màxim de 75,00€ mensuals, sense IVA.

D'acord amb la previsió de la disposició addicional 33a de la LCSP, la quantitat del pressupost base es considera estimativa i té caràcter de pressupost màxim i limitador d'aquest contracte, la qual està condicionada a la quantitat d'àpats que acabin essent necessaris, per tant, és un pressupost estimatiu per la resta d'anualitats.

L'Ajuntament no està obligat a exhaurir el pressupost i l'empresa no tindrà dret a indemnització si no s'esgota el preu de contracte.

Els licitadors hauran d'igualar o disminuir en la seva oferta el pressupost base de licitació, indicant l'IVA a aplicar mitjançant partida independent.

El preu consignat és indiscutible, no admetent-se cap prova d'insuficiència i porta implícits totes les despeses directes i indirectes que el contractista hagi de realitzar.

La retribució del contractista s'efectuarà d'acord amb les certificacions dels serveis previstos en el contracte i els preus dels mateixos que resultin de la licitació, abonant-se els serveis de forma mensual.

La retribució es materialitzarà per mesos vençuts, contra la presentació de factura per part del contractista, i l'Ajuntament haurà d'abonar-la d'acord amb els terminis que estableix la Llei de contractes del sector públic.

La facturació dependrà del numero d'àpats realitzats.

#### **b. Valor estimat del contracte**

L'article 101 de la LSCP disposa que el valor estimat del contracte ha de comprendre l'import total, sense incloure l'impost sobre el valor afegit, pagador segons les seves estimacions de l'òrgan de contractació.

Així les coses, el valor estimat del contracte és el qual s'indica a continuació:

VEC	
Pressupost base s/IVA 2 anys	259.450 €
Modificacions 20%	51.899,90 €
Pròrroga 1	129.749,75 €
Pròrroga 2	129.749,75 €
<b>Total VEC</b>	<b>570.898,90 €</b>

#### **c. Finançament de la despesa**

S'han complert tots els tràmits reglamentaris per assegurar l'existència de crèdit pel pagament del contracte el qual ens ocupa.

Aplicació pressupostària: 105 323 22799 Treballs realitzats per a l'escola bressol  
Abast plurianual: SI

A continuació es detalla la distribució de la despesa per any natural:

Per al curs 2025-2026, de setembre a desembre es preveuen 74 dies:

Preu unitari	Àpats	IVA 10%	Total IVA inclòs
Esmorzar 1,76 € / per àpat	2.604,80 €	260 €	2.865,28 €
Dinar 7,33 €	35.257,30€	3.526 €	38.783,03 €
Berenar 1,76€	6.512 €	651 €	7.163,20 €
Fruita mig matí, màxim 75	300 €	30 €	330 €
<b>TOTAL</b>	<b>44.674,10 €</b>	<b>4.467 €</b>	<b>49.141,51 €</b>

Pel curs 2026-2027, de gener a desembre, es preveuen 215 dies:

Preu unitari	Àpats	IVA 10%	Total IVA inclòs
Esmorzar 1,76 € / per àpat	7.568,00 €	757 €	8.324,80 €
Dinar 7,33 €	102.436,75 €	10.244 €	112.680,43 €
Berenar 1,76€	18.920,00 €	1.892 €	20.812,00 €
Fruita mig matí, màxim 75 €/ mes	825,00 €	83 €	907,50 €
<b>TOTAL</b>	<b>129.749,75 €</b>	<b>12.975 €</b>	<b>142.724,73 €</b>

Pel curs 2027-2028, de gener al 31 de juliol, es preveuen 141 dies:

Preu unitari	Àpats	IVA 10%	Total IVA inclòs
Esmorzar 1,76 €	4.963,20 €	496 €	5.459,52 €
Dinar 7,33 €	67.179,45 €	6.718 €	73.897,40 €
Berenar 1,76€	12.408,00 €	1.241 €	13.648,80 €
Fruita mig matí, màxim 75 €/ mes	525,00 €	53 €	577,50 €
<b>TOTAL</b>	<b>85.075,65 €</b>	<b>8.508 €</b>	<b>93.583,22 €</b>

Resum del detall de la distribució indicat en la taula anterior:

Anualitat	Import	Total IVA inclòs
2026	44.674,10 €	49.141,51 €
2027	129.749,75 €	142.724,73 €
2028	85.075,65 €	93.583,22 €

#### **d. Estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera**

La despesa prevista es troba recollida en el pressupost inicial i, per tant, compleix a priori amb el principi d'estabilitat pressupostària. No obstant aquest fet, serà la intervenció de la corporació qui informi més exhaustivament al respecte.

## **6. Anàlisi del procediment**

### **a. Insuficiència de mitjans**

L'Ajuntament de Lliçà de Vall no disposa dels mitjans humans i tècnics necessaris per prestar el servei el qual ens ocupa per la seva especificitat.

### **b. Qualificació del contracte**

El contracte, qualificat de serveis d'acord amb l'article 17 de la LCSP, té caràcter administratiu ex article 25 de la LCSP. Així les coses, es tracta d'un servei de l'Annex IV de la LCSP.

### **c. Procediment d'adjudicació**

El present expedient es tramitarà de forma ordinària, el valor estimat del contracte no és superior a 750.000 €, pel que la tramitació no està subjecta a regulació harmonitzada, d'acord amb el lliniar vigent de l'article 22.1.c) de la LCSP; si bé el contracte té per objecte un dels serveis específics enumerats a l'annex IV de la LCSP.

El procediment d'adjudicació serà l' Obert, donat que el valor estimat del contracte es de 544.845 euros, previst a l'article 156 de la LCSP, amb el benentès que en tot allò no previst en dit article s'observaran les normes generals aplicables al procediment obert.

## **7. Conclusions**

Donades les característiques d'aquest contracte de serveis, tècnicament i econòmica, el procediment ha de ser obert.

La contractació del servei correspon al servei de cuina integral in situ, subministrament i elaboració dels àpats diaris a l'escola bressol municipal Els Ninots i, en els termes previstos en aquesta memòria, sense perjudici de millor criteri en dret possible.

Lliçà de Vall, document signat electrònicament al marge.