



Ajuntament de Maçanet de la Selva

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA

Memòria justificativa per a la contractació de la prestació del servei de càtering dels serveis educatius municipals: Casal d'Estiu i Llar d'Infants de Maçanet de la Selva.

De conformitat amb l'article 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del Sector Públic (LCSP), se sol·licita que s'iniciï l'expedient per a la contractació de la prestació del servei de càtering dels serveis educatius municipals del Casal d'Estiu i la Llar d'Infants.

Necessitat i idoneïtat del contracte i eficiència en la contractació

Mitjançant la Resolució 2026DECR001255 de data 26 de maig de 2026, s'ha declarat desert l'expedient de licitació pública del contracte per a la prestació del servei de càtering dels serveis educatius municipals: Casal d'Estiu i Llar d'Infants de Maçanet de la Selva. (expedient X2026000986).

Vist que l'objecte de motivació de l'aprovació de l'expedient de contractació encara esdevé necessari cobrir-lo ja que l'Ajuntament de Maçanet de la Selva disposa d'un conjunt de serveis municipals adreçats a l'atenció integral de la persona i que aquesta tipologia de serveis compten amb serveis addicionals de menjador durant el temps de migdia per tal de poder garantir la conciliació familiar i donar resposta a les necessitats d'atenció dels infants i joves de la població.

Feta la diagnosi oportuna en relació amb la necessitat de la prestació del servei el qual ja ha estat executat en el marc d'una licitació pública durant 3 anys, es fa necessari donar-ne continuïtat amb l'aprovació d'un expedient de contractació on es s'hi considerin:

- l'actualització de les necessitats de prestació.
- l'aplicació dels nous acords del conveni col·lectiu regulador del sector.
- valorar adequadament l'ús i consum dels productes de proximitat i de temporada, així com ecològics i l'augment del preu de la matèria prima en l'actual context de mercat.
- si s'escau la revisió de la normativa en relació amb els criteris de seguretat alimentària i nutrició saludable.

Els serveis del consistori que inclouen en la seva estructura un servei d'àpats i/o menjador són: el Casal d'Estiu i la Llar d'Infants municipal. La insuficiència de mitjans i d'espai especialitzats fa necessari iniciar un nou procés de licitació per poder prestar amb garanties de qualitat aquest tipus de servei.

D'acord amb aquesta exposició de motius, són objecte d'aquest contracte:

- Cobrir les necessitats nutritives dels infants que fan ús dels serveis educatius municipals essent aquests:
 - o 0-3 anys en el cas de la Llar d'Infants municipal
 - o 3-12 anys en el cas del Casal d'Estiu municipal



Ajuntament de Maçanet de la Selva

- Preveure amb la màxima precisió l'evolució a l'alça el preu de la matèria prima atès que el context actual provoca en el sector una inestabilitat que s'ha d'avaluar per tal de garantir la prestació del servei de la qual és objecte aquesta contractació.
- Atendre totes les necessitats en relació amb l'estructura adequada per a la prestació del servei però també a l'especificitat pel què fa a les necessitats pròpies dels serveis locals que requereixen i integren un servei d'àpat d'acord amb la seva naturalesa al tractar-se de serveis adreçats persones, i en concret a menors.

Una empresa especialitzada en el sector del càtering i en la nutrició ha de permetre que els espais menjador de la Llar d'Infants i el Casal d'Estiu disposin d'uns "serveis de migdia" on hi destaquï la qualitat dels àpats i la cura del menor i, alhora, que se li atorgui garanties pel que fa al valor nutricional i la qualitat de les matèries primeres que s'hi utilitzen.

L'Ajuntament de Maçanet de la Selva no disposa de recursos materials i personals especialitzats propis per poder garantir la correcta prestació del servei descrit.

És per tot el què s'ha exposat que es considera necessari aprovar un nou expedient en format de licitació pública d'un contracte de serveis amb una empresa del sector amb respecte als principis d'eficàcia, eficiència, publicitat i transparència.

El contracte ha d'esdevenir eficient en relació amb l'atenció de les necessitats en quant a la preparació i/o cocció dels menjars i a la seva posterior distribució en condicions òptimes per al consum en els "espai menjador" dels serveis educatius municipals Així mateix, és d'especial importància el personal especialitzat associat a la prestació de l'objecte del contracte.

Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la gestió dels àpats dels menjadors escolars que són part de l'estructura dels serveis educatius municipals. Concretament, la prestació del servei haurà de comprendre:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge d'acord amb requisits recollits al Plec de prescripcions tècniques.
- L'elaboració i la confecció dels menús amb l'assessorament d'una persona especialitzada en l'àmbit de la nutrició infantil (0-12 anys).
- Respondre a les necessitats nutricionals dels comensals d'acord amb les seves edats, al·lèrgies alimentàries, intoleràncies o d'altres necessitats similars.
- El trasllat dels menús als espais que se'ls comuniqui per part dels responsables de cada servei municipal d'acord amb normativa sectorial vigent.
- L'emplatat i control del consum i reforç de monitoratge, si s'escau, durant l'horari del servei de menjador.
- La provisió del parament utilitzat per a cada servei, la seva neteja o reciclatge, i/o reemplaçament.
- La retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles.



Ajuntament de Maçanet de la Selva

- Dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostraris dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats i facilitant la informació diàriament.
- L'empresa adjudicatària que resulti sortint del procés de licitació també s'ha d'encarregar de fer el manteniment correctiu de la maquinària i electrodomèstics de la cuina i reposar els estris i l'utilatge necessaris per a la prestació del servei.

Els servei de càtering es prestarà d'acord amb la tipologia i característiques següents garantint l'adaptació al context de la demanda i a l'adaptació de la normativa en l'àmbit de la nutrició infantil:

Llar d'Infants municipal	Tot l'any, segons el calendari escolar anual, excepte el mes d'agost per tancament de l'equipament.
Casal d'Estiu municipal	L'activitat es concentra en 9 períodes setmanals de finals de juny a principis de setembre.

Pel què fa a la quantitat màxima d'àpats (unitats) a servir tot seguit es presenta una estimació elaborada d'acord amb les tasques de control i avaluació portades a terme en el darrers anys. La quantitat de menús però es confirmarà diàriament atès que hi haurà elements variables que canviaran per curs escolar com és l'ocupació màxima d'aules o grups, els dies festius, les absències per malaltia de caràcter puntual dels infants, etc. En qualsevol cas, es tracta d'un càlcul de màxims d'acord amb l'ús recent del servei.

Cal puntualitzar que al tractar-se d'una prestació regulada per una borsa d'unitats màximes de prestació (menús infantils) per anualitat l'estimació de màxims permet adaptar-se al context fluctuant de la demanda supeditada a la necessitat del context familiar, laboral i social:

LLAR D'INFANTS	
Capacitat màxima d'alumnat d'acord amb l'autorització d'aules vigent	Aula de nadons: màxim 8 Aula d'infantil 1: màxim 26 Aula d'infantil 2: màxim 60



Ajuntament de Maçanet de la Selva

Estimació menús mensuals	<table border="1" data-bbox="869 405 1332 757"> <thead> <tr> <th>Menús</th> <th>Mes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>490</td><td>Setembre</td></tr> <tr><td>922</td><td>Octubre</td></tr> <tr><td>803</td><td>Novembre</td></tr> <tr><td>558</td><td>Desembre</td></tr> <tr><td>709</td><td>Gener</td></tr> <tr><td>843</td><td>Febrer</td></tr> <tr><td>868</td><td>Març</td></tr> <tr><td>580</td><td>Abril</td></tr> <tr><td>664</td><td>Maig</td></tr> <tr><td>672</td><td>Juny</td></tr> </tbody> </table>	Menús	Mes	490	Setembre	922	Octubre	803	Novembre	558	Desembre	709	Gener	843	Febrer	868	Març	580	Abril	664	Maig	672	Juny
Menús	Mes																						
490	Setembre																						
922	Octubre																						
803	Novembre																						
558	Desembre																						
709	Gener																						
843	Febrer																						
868	Març																						
580	Abril																						
664	Maig																						
672	Juny																						
Estimació menús anuals	<p>El control mensual de menús servits en els darrers anys de prestació del servei ens permet establir una nombre total de menús en un total de 7.109 unitats.</p> <p>D'acord amb la capacitat màxima autoritzada del centre es podria donar el fet d'arribar a un nombre total de 7.550 unitats de menús anuals en cursos escolar excepcionals amb un nombre més alt de famílies amb la necessitat de comptar amb el "servei de migdia".</p>																						
Requisits servei	<ul style="list-style-type: none"> - Comptar amb una persona referent per a la comunicació diària de les necessitats en relació als àpats que diàriament s'hauran de servir. - Complir amb els horaris del servei amb puntualitat i d'acord amb la normativa del sector pel que fa al transport dels aliments garantint el seu valor nutricional. - Disposar de l'assignació de dos perfils professionals de suport directe en horari de 12 a 15 h: <ul style="list-style-type: none"> . Tècnic/a auxiliar de cuina per al corresponent control alimentari i d'ingesta, emplatat, mostres i vetllar per la neteja de l'espai i correcta desinfecció. . Monitor/a de menjador de suport per vetllar pel correcte funcionament del servei associat al consum de l'àpat, fer de suport al monitoratge propi del servei en relació a l'atenció dels infants usuaris. - Comptar amb la programació dels menús amb caràcter mensual per a la seva revisió i comunicació. - Informar del valor nutricional dels àpats proposats. 																						

CASAL D'ESTIU	
Capacitat màxima d'alumnat d'acord amb la capacitat del contracte	<p>Setmanes de prestació: 9 setmanes de finals de juny a principis de setembre</p> <p>Màxim d'infants i adolescents atesos en les setmanes de més demanda: 180.</p> <p>Mínim d'infants i adolescents atesos en les setmanes de menys demanda: 50.</p>



Ajuntament de Maçanet de la Selva

Estimació menús mensuals	<table border="1"><thead><tr><th>Menús</th><th>Mes</th></tr></thead><tbody><tr><td>144</td><td>Juny</td></tr><tr><td>933</td><td>Juliol</td></tr><tr><td>190</td><td>Agost</td></tr></tbody></table>	Menús	Mes	144	Juny	933	Juliol	190	Agost
Menús	Mes								
144	Juny								
933	Juliol								
190	Agost								
Estimació menús totals	El control mensual de menús servits en els darrers anys de prestació del servei ens permet establir una nombre total de menús servits de 1.267 unitats que d'acord amb la capacitat màxima del servei podria arribar fins a 1.380 unitats de menús durant el període de prestació.								
Estimació menús "pícnics"	En el cas del Casal d'Estiu també es preveu donar servei en format píctic la data de l'activitat d'acampada programada en el marc de l'execució del servei i per tant afegir el següent servei: <table border="1"><tbody><tr><td>Berenar</td><td>185</td></tr><tr><td>Sopar</td><td>185</td></tr></tbody></table>	Berenar	185	Sopar	185				
Berenar	185								
Sopar	185								
Requisits servei	<ul style="list-style-type: none">- Comptar amb una persona referent per a la comunicació diària de les necessitats en relació als àpats que diàriament s'hauran de servir. D'acord amb la proposta de presentació i emplatat dels àpats assignar una persona per a l'acompanyament oportú al servei de monitoratge específic del servei i encarregada del control de mostres d'acord amb la normativa del sector.- Complir amb els horaris del servei amb puntualitat i d'acord amb la legislació sectorial pel que fa al transport dels aliments garantint el seu valor nutricional.- Disposar de la programació dels menús amb caràcter mensual per a la seva revisió i comunicació.- Informar del valor nutricional dels àpats proposats.								

Context normatiu :

El servei s'haurà de prestat amb estricte compliment a la normativa següent:

- Reial decret 315/2025, de 15 d'abril de 2025, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol de 2011, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE nº160 de 06/07/2011).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC nº5495 de 30/10/2009).
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel que es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris (BOE nº126 de 27/05/2006).
- Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris
- REGLAMENT (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril i Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentosos; pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la



Ajuntament de Maçanet de la Selva

legislació alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.

- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjar preparats.
- Decret 208/2001, de 24 de juliol, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades. la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient (BOE nº185 de 03/08/1991).
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments.
- Resolució SLT/1429/2020, de 18 de juny, per la qual s'adopten mesures bàsiques de protecció i organitzatives per prevenir el risc de transmissió i afavorir la contenció de la infecció per SARS-CoV-2.
- Acord GOV/14/2025, de 21 de gener, pel qual s'aprova l'*Estratègia alimentària de Catalunya 2025-2028*.
- Acord del Govern de 31 de maig de 2022, la Generalitat de Catalunya vetlla per la incorporació de criteris d'adjudicació i condicions especials d'execució, amb l'objectiu de garantir la compra pública de productes alimentaris amb criteris que promouen: una alimentació saludable, de proximitat, ecològica i sostenible i que lluiten contra el malbaratament alimentari.
- Les normatives sanitàries vigents i futures que es puguin aprovar per les autoritats sanitàries, el govern estatal o autonòmic derivades de la crisi sanitària provocada pel Covid-19.

També caldrà que el servei tingui en consideració:

- L'ús del recurs digital, en el marc del programa de *Programa de Revisió de Menús Escolars - PReME*, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. El sistema té en compte els criteris alimentaris establerts pel nou Reial decret 315/2025, norma que reforça aspectes clau com la presència d'aliments frescos i estacionals, fruites, hortalisses i llegums, la prioritització d'aliments integrals (pa, pasta i arròs), la utilització d'oli d'oliva verge, o la reducció de residus i de malbaratament alimentari, entre d'altres.
- La "Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar", editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- La publicació de "L'alimentació saludable en la primera infància" editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- El recurs dels "Petits canvis per menjar millor" Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.

El procediment de licitació

Tramitació:	<i>Urgència per necessitat inajornable i interès públic (art. 119 i art. 156.3 de la LCSP)</i>
Procediment:	<i>Obert (art. 131.2 i 156.1 de la LCSP)</i>
Tramitació electrònica:	Sí
Inscripció al RELI:	<u>No obligatòria</u>
Codi CPV:	55523100-3 Serveis de menjadors per a escoles



Ajuntament de Maçanet de la Selva

55524000-9 Serveis de subministrament de menjars per a escoles

55523000-2 Serveis de subministrament de menjars per a altres empreses i institucions

Declaració de tramitació urgent de l'expedient de contractació

D'acord amb l'article 119 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contracte del Sector Públic, la tramitació urgent pot ser declarada quan la necessitat d'executar el contracte no admet demora, sense perjudici greu per als interessats públics o per a la finalitat del contracte.

Aquesta declaració comporta la reducció dels terminis establerts per a la tramitació del procediment de contractació, amb l'objectiu d'agilitzar l'adjudicació i l'inici de l'execució.

Justificació de la urgència

Mitjançant la Resolució 2026DECR001255 de data 26 de maig de 2026, s'ha declarat desert l'expedient de licitació pública del contracte per a la prestació del servei de càtering dels serveis educatius municipals: Casal d'Estiu i Llar d'Infants de Maçanet de la Selva. (expedient X2026000986).

Vist que l'objecte de motivació de l'aprovació de l'expedient de contractació encara esdevé necessari cobrir-lo ja que l'Ajuntament de Maçanet de la Selva disposa d'un conjunt de serveis municipals adreçats a l'atenció integral de la persona i que aquesta tipologia de serveis compten amb serveis addicionals de menjador durant el temps de migdia per tal de poder garantir la conciliació familiar i donar resposta a les necessitats d'atenció dels infants i joves de la població.

L'Ajuntament de Maçanet de la Selva ha de poder garantir que en data 22 de juny de 2026 estigui en funcionament el servei addicional de menjador del Casal d'Estiu municipal infantil i juvenil ja que esdevé responsabilitat de consistori, com entitat organitzadora, donar resposta a les sol·licituds tramitades dins de termini per part de les persones interessades d'acord amb l'aprovació de la Junta de Govern Local de data 29 d'abril de 2026 per la qual es regulava l'oferta de places i el calendari per formalitzar les sol·licituds de preinscripció, matrícula i gaudiment del servei de lleure educatiu municipal per l'annualitat 2026.

Estem per tant davant un expedient de licitació subjecte a un interès públic fonamentat en la necessitat de facilitar recursos assequibles que garanteixin la cura dels menors i la conciliació familiar amb garanties de prestació basats en la qualitat.

Per tot allò exposat es declara la tramitació urgent de l'expedient de contractació.

Criteris de solvència tècnica o professional, econòmica i financera

Criteris de solvència tècnica o professional



Ajuntament de Maçanet de la Selva

De conformitat amb l'article 90 de la LCSP, mitjançant una relació dels serveis realitzats d'igual o similar naturalesa en relació a l'objecte del contracte durant els últims tres anys. En aquest sentit, caldrà aportar, com a mínim un certificat d'execució de contracte, indicant import, data i destinatari (públic o privat) en relació a les activitats objecte del present contracte.

Als efectes de determinar la correspondència entre els treballs acreditats i els que constitueixen l'objecte del contracte, quan hi hagi classificació a aquest últim s'atendrà al grup i subgrup de classificació al qual pertanyen uns i altres, i en els altres casos a la coincidència entre els dos primers dígits dels seus respectius codis CPV.

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requeriments normatius que siguin d'aplicació.

D'altra banda, l'empresa adjudicatària ha de presentar una declaració responsable dels proveïdors tant de proximitat com ecològics amb els quals treballa de conformitat amb el Decret 254/2019, de 3 de desembre, pel qual es modifica el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i agraris.

Acreditació de la solvència econòmica i financera

De conformitat amb l'article 87.1 de la LSCP l'empresari acreditarà la seva solvència econòmica mitjançant l'existència d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals, d'import igual o superior al exigint en Plec de Clàusules Administratives Particulars. L'acreditació es farà en el termes establerts a l'article 87.3 b) de la LSCP.

Els criteris d'adjudicació

D'acord amb allò establert a *l'Acord del Govern de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius de la Generalitat de Catalunya* han de ser directrius que s'han de preveure com a elements valoratius en un procés de licitació, com la que ens ocupa en aquest expedient, les següents :

- El mes de juliol de 2020, l'Agència de Salut Pública de Catalunya va elaborar un document relatiu als criteris alimentaris per a la contractació de la gestió dels menjadors dels centres educatius, posant èmfasi en la incorporació en els plecs de clàusules administratives de clàusules específiques que garanteixin una alimentació saludable per a les persones usuàries dels serveis, on es fa una recomanació de clàusules a incorporar. Aquest document es va fer a partir de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i de nutrició, que en el seu article 41 preveu que en les licitacions, les administracions han d'incorporar en el Plec de prescripcions tècniques requisits perquè l'alimentació que s'ofereixi sigui variada, equilibrada i adaptada a les diferents necessitats nutricionals de les persones usuàries.



Ajuntament de Maçanet de la Selva

- L'any 2020, la Direcció General de Qualitat Ambiental i Canvi Climàtic va actualitzar la *Guia per a l'ambientalització de menjadors col·lectius* que és aprovada pel Ple de la Junta Consultiva de Contractació Pública. La guia inclou un llistat exhaustiu de criteris ambientals a incorporar en els plecs com a requisit de solvència tècnica, prescripcions tècniques, criteris d'adjudicació i condicions especials d'execució, també s'especifiquen els mitjans d'acreditació del compliment dels criteris.
- A més, el Parlament de Catalunya va aprovar per unanimitat la Llei 3/2020, de l'11 de març, de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, on s'estableix, en l'article 7 com a una de les obligacions de l'administració pública, la d'incorporar, en els contractes públics i els convenis de gestió de serveis relacionats amb la gestió d'aliments, clàusules per prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- De tot l'exposat, s'extreu que la contractació pública alimentària té un caràcter especial pel que fa als impactes que pot tenir en l'àmbit de la salut, derivat de la qualitat dels productes i el seu valor nutritiu; en el medi ambient, per cercar fórmules que millorin la disminució de la petjada ambiental, fonamentalment derivada de la necessitat de transport dels mateixos, de vegades de productes que venen de molt lluny; o per la sensibilització, cada vegada major, per part dels consumidors respecte els avantatges de consumir productes frescos, de temporada, de venda de proximitat, de producció agrària ecològica, de producció integrada i de qualitat diferenciada. Per això, les administracions públiques han de vetllar per tal de poder establir fórmules per disminuir aquests impactes en la salut i en el medi ambient, i garantir una qualitat en els productes i en el valor nutritiu.

Per tot plegat, i atenent els punts referenciats, s'estableixen els següents criteris avaluable:

- **A.) Criteris de valoració avaluable automàticament. Fins a un màxim de 51 punts:**

A.1.1) Oferta econòmica, mitjançant l'aplicació de la fórmula. Fins a un màxim de 34 punts:

$$P=34(OB/OL)$$

P: puntuació.

34: puntuació màxima del criteri

"OB": Oferta més baixa presentada a la licitació.

"OL": Oferta presentada pel licitador a puntuar.

A.1.2) Criteris de qualitat tècnica per la qual es disminueixi la petjada ambiental en l'oferta alimentària proposada per menú diari. Fins a un màxim de 6 punts:

- **S'incorporen productes obtinguts de la producció integrada : 3 punts.**



Ajuntament de Maçanet de la Selva

La producció integrada és un sistema agrari de producció i obtenció d'aliments de qualitat, frescos o transformats, i altres productes, que prioritza la utilització dels recursos i mecanismes de regulació naturals, amb l'objectiu d'optimitzar els mètodes de producció, evitar les aportacions perjudicials al medi ambient i assegurar a llarg termini una agricultura i una ramaderia sostenibles.

<https://producciointegrada.cat/directori/>

Tipus	Punts	SI/NO	Lloc de producció (municipi)	Nom productor	NIF
Hortalisses i verdures	1				
Fruita (seca, de llavor, de pinyol, etc.)	1				
Llegums i cereals	1				

- S'incorporen productes de proximitat : 3 punts.

La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Tindran caràcter de producte de proximitat aquells que consten en el moment de la presentació d'ofertes i d'acord amb el llistat del Departament d'Agricultura té publicat en el web sobre productor de productes de proximitat.

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/venda-proximitat/dar-productors-adherits-venda-proximitat/>

Tipus	Punts	SI/NO	Lloc de producció (municipi)	Nom productor	NIF
Hortalisses i verdures	1				
Fruita (seca, de llavor, de pinyol, etc.)	1				
Llegums i cereals	1				

*** En cas que durant la prestació del servei un productor i/o productes deixés de ser de proximitat l'empresa adjudicatària es compromet a substituir-lo per un altre que reuneixi els mateixos requisits.*

A.1.3) Millores per l'Ajuntament. Fins a un màxim d'11 punts:

S'entén per millores aquelles aportacions extres sobre la prestació que s'assenyalen en el PCAP com a susceptibles de ser presentades per a la valoració de l'oferta del licitador i determinar l'adjudicació a través dels criteris de valoració.



Ajuntament de Maçanet de la Selva

Millora 1. Puntuació: 3 punts per incloure el servei de berenar als infants usuaris de la Llar d'Infants municipal.

El berenar haurà de complir els requisits nutricionals exigits per l'edat dels infants.

Millora 2. Puntuació: 5 punts per dotar el servei d'elements auxiliars que millorin l'eficiència en l'emplatat del menjar i/o el lliurament pel seu consum final.

Tipus	Punts	SI/NO
1 Esterilitzador i 1 microones complementaris per l'espai cuina de la Llar	1,5	
2 Transportadors de menjar complementaris per garantir una resposta més àgil i eficaç al trasllat del menjar per l'espai cuina de la Llar d'Infants integrat per dues sales.	3,5	

Millora 3 . Puntuació: 3 punts per incloure menús especials d'acord amb els calendaris festius i/o les setmanes temàtiques acordades amb els responsables dels serveis municipals.

Amb aquest criteri es promourà la promoció dels hàbits saludable alhora que es col·laborarà en la creació de missatge de la importància del dinar com a hàbit social i de coneixement de l'entorn.

B) Criteris de valoració no avaluables automàticament, subjectes a judici de valor, Fins a un màxim de 49 punts.

S'haurà de presentar una document memòria en el qual serà obligatori desenvolupar els punts que s'especifiquen com a valorables i que es recullen tot seguit en el quadre detall de sota. En qualsevol cas, la memòria no podrà superar les 40 pàgines i per tal de respectar la igualtat de condicions en relació als possibles tercers adjudicataris hauran de presentar-se en el següent format:

- *Tipografia Arial 11 i interlineat simple.*

Memòria del servei	49 punts
1. La memòria haurà de comptar amb d'entre altres punts: la filosofia del servei i l'estructura organitzativa de l'empresa: cuina central, tipologia de preparació proposada (línia calenta/línia freda)	7,5
2. S'haurà de presentar, d'acord amb la filosofia del servei, l'estructura dels àpats a nivell nutricional d'acord amb el suport professional d'un/una nutricionista, els criteris de quantificació dels nutrients segons l'edat, així com la quantitat i la combinació d'aquets, etc.	8
3. Metodologia de treball de l'empresa en relació al sistema de control sanitari i de la gestió eficient de la prestació amb els serveis municipals: descripció del circuit, interlocutor/s, documentació respecte els requisit normatius, etc.	7'5



Ajuntament de Maçanet de la Selva

<p>4. S'haurà de presentar una programació anual detallant la tipologia de menús que oferirà d'acord amb l'edat dels comensals del servei de la LLAR D'INFANTS amb caràcter mensual, atenent el valor nutricional, edats dels comensals, productes de temporada, proximitat i ecològics mínims exigits, així com les al·lèrgies i intoleràncies més comunes, etc. Per a la valoració es tindrà en compte el grau de concreció i detall de diversos aspectes com el valor nutricional, productes de temporada, i ecològics mínims exigits, tenint en compte que obligatòriament s'ha d'incloure un producte local i de temporada.</p>	13
<p>5. S'haurà de presentar una programació anual detallant la tipologia de menús que oferirà d'acord amb l'edat dels comensals del servei del CASAL D'ESTIU amb caràcter mensual, atenent el valor nutricional, edats dels comensals, productes de temporada, proximitat i ecològics mínims exigits, així com les al·lèrgies i intoleràncies més comunes, etc. Per a la valoració es tindrà en compte el grau de concreció i detall de diversos aspectes com el valor nutricional, productes de temporada i ecològics mínims exigits, tenint en compte que obligatòriament s'ha d'incloure un producte local i de temporada.</p>	13

Les condicions especials d'execució:

- El contractista haurà d'aplicar les millors tècniques disponibles en la realització de les seves prestacions, a fi i efecte d'assolir la minimització dels consums energètics i dels residus generats.
- Els treballadors que participin en el contracte hauran de tenir un reconeixement de drets equivalent als fixats a nivell internacional, com a mínim per part de l'Organització Internacional del Treball.
- El o la contractista haurà de sotmetre's a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades. S'adverteix al contractista que aquesta obligació té caràcter d'obligació contractual essencial de conformitat amb el que disposa la lletra f de l'apartat 1 de l'article 211 de la LCSP.
- L'empresa es compromet a executar el contracte d'acord amb les recomanacions relatives a les mesures de seguretat i d'higiene establertes en cada moment per les autoritats laborals, sanitàries i educatives als efectes oportuns del compliment de la normativa.
- El contractista haurà de tenir aprovat un pla de formació dels seus treballadors i treballadores que inclourà formació específica en matèria de prevenció de riscos laborals com a mesura per prevenir la sinistralitat laboral.
- El personal assignat als serveis, d'acord amb el que estableix la Llei 6/2015 de 18 de juliol de Modificació del sistema de protecció a la infància i a l'adolescència, haurà d'acreditar que la persona que atengui els nens i nens derivats i que implica un contacte habitual amb menors no ha estat condemnada per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i integritat sexual. Aquesta circumstància s'haurà d'acreditar abans del començament de la prestació i d'acord amb la Llei orgànica 1/1996 del 15 de gener de Protecció jurídica al menor.



Ajuntament de Maçanet de la Selva

- L'empresa adjudicatària haurà de vetllar per incorporar i donar compliment als objectius de desenvolupament sostenible (ODS) en l'àmbit de l'objecte de prestació per tal d'assegurar una execució i una qualitat correctes.

Subrogació:

D'acord amb el conveni col·lectiu d'aplicació al personal adscrit al servei en el moment d'aprovar l'expedient de contractació, resulta procedent informar de la subrogació d'aquest per part del nou ens adjudicatari:

- a) La subrogació de les persones treballadores implica que l'empresa adjudicatària mantindrà les condicions econòmiques, laborals i socials que tenen en el moment de la finalització del contracte.
- b) La subrogació serà voluntària per a les persones afectades, que hauran de manifestar expressament el seu consentiment.
- c) La transmissió d'informació i documentació i altres qüestions operatives per procedir a la subrogació del personal es regiran per la legislació d'àmbit laboral que sigui d'aplicació sense que l'Ajuntament de Maçanet de la Selva assumeixi cap obligació amb el personal ni en relació amb les obligacions laborals ni pel que fa a la seguretat social corresponents a les contractacions laborals de les empreses.

Personal afectat	Conveni	Categoria	Tipus de contracte	Jornada	Salari brut anual
ABF	79000275011992' Hostaleria de Girona	ASM	300 Discontinú	FIX 15 hores setmanals	7.613,88 €
MTCE	79000275011992' Hostaleria de Girona	ASM	300 Discontinú	FIX 15 hores setmanals	7.613,88 €

En cas d'incompliment d'aquestes condicions especials, es considerarà com a incompliment greu als efectes de la imposició de penyalitats i d'allò que preveu l'article 71.2 c) de la LCSP.

Pressupost de contractació:

PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ	IMPORT
I.- Costos directes i indirectes en la confecció dels àpats escolars :	
Matèria prima per a la confecció dels menús d'acord amb les edats, valor de mercat i productes de proximitat, etc., i estructura de cuina.	28.861,8 €
Gestió de compres, control sanitari i administració	4.810,3€
Despeses generals associades a la confecció, manipulació i transport.	14.430,9 €
TOTAL I	48.103 €
<i>Preu unitari menú</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Càlcul 8.746 menús estimats totals x 5,50 € = 48.103 €</i>	



Ajuntament de Maçanet de la Selva

II- Costos directes i indirectes de personal associat a la prestació del servei de caràcter específic	
Cost auxiliar de cuina amb funcions control del servei [Llar d'Infants] (3h setmana x 10 mesos x cost salarial conveni)	6.127,5 €
Cost auxiliar de cuina reforç amb funcions monitoratge [Llar d'Infants] (3h setmana x 10 mesos x cost salarial conveni)	6.127,5 €
Cost seguretat social	3.921,6 €
TOTAL II	16.176,6 €
TOTAL I+II	64.279,6 €
Benefici industrial (5%)	3.213,98 €
TOTAL Pressupost base sense IVA	67.493,58 €
IVA (10 %)	6.749,358 €
TOTAL Pressupost base de licitació (PBL)	74.242,94 €

(**) Per a l'estimació dels costos de personal s'han tingut en compte els mínims establerts en funció del Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (Codi de conveni núm. 79000275011992), i els corresponents acords salarials que estiguin vigents, i la legislació laboral aplicable.

Segons el conveni d'hostaleria de Girona (2026), un auxiliar de cuina (Nivell 6) té un salari brut mensual aproximat de 1.418,45 € (2026) per jornada completa. Això representa un preu hora brut aproximat d'entre 9,50 € i 10,50 €, depenent de la distribució de les hores anuals (festius, nocturnitat, cap de setmana, etc.).

Igualment en relació l'establiment del preu unitari estimat per menú/unitat s'ha pres en consideració la fórmula establerta a la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional, per al curs escolar 2025-2026, tenint en consideració els següents trets característics per la naturalesa de l'objecte del contracte:

- En el cas de la Llar d'Infants, el monitoratge encarregat de la cura dels infants durant l'àpat i la resta de l'espai migdia va a càrrec de l'equip docent ja contractat en plantilla per l'Ajuntament de Maçanet de la Selva.
- En el cas del Casal d'Estiu municipal, el monitoratge encarregat de la vigilància i suport durant l'horari de menjador va a càrrec del contracte pròpiament del servei i no essent objecte de prestació en aquesta licitació.

D'acord amb la previsió de la disposició addicional 33a de la LCSP, la quantia del pressupost base es considera estimativa i té caràcter de pressupost màxim i limitador d'aquest contracte.

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

El sistema de determinació de preus és el de preus unitaris, entenent que són aquells corresponents a les unitats en què es descompon la prestació, de manera que la



Ajuntament de Maçanet de la Selva

valoració total (pressupost base de licitació) s'efectua aplicant aquests preus unitaris al nombre d'hores de prestació de serveis anuals de conformitat amb l'article 102.4 LCSP.

Anualitats:

El contracte tindrà una durada d'una anualitat. En qualsevol cas l'inici de la prestació del servei, en relació al primer any, començarà a comptar des de la formalització del contracte.

D'acord amb l'article 174.1 del Reial Decret legislatiu 2/2004, de 5 de març, pel que s'aprova el Text refós de la Llei reguladora de les hisendes locals, l'autorització o realització de les despeses de caràcter plurianual, queda subordinat al crèdit que per a cada exercici autoritzin els respectius pressupostos. Pel que cal condicionar la despesa a l'existència de crèdit adequat i suficient en el pressupost per a les anualitats que correspongui.

Aplicació pressupostària:

Es preveurà crèdit adequat i suficient per fer front a la despesa en les aplicacions pressupostàries següents:
06-326-22799 *Servei Menjador*

S'incorporarà el certificat de reserva de crèdit per part d'intervenció a aquests efectes. La durada del contracte s'estableix en 1 any sense pròrrogues.

L'import calculat de les prestacions objecte del contracte és de 67.493,58 € més un 10% d'IVA.

Modificació del contracte:

L'òrgan de contractació només podrà introduir modificacions al contracte per raons d'interès públic i per atendre causes imprevistes, degudament justificades, de conformitat amb el que la subsecció 4a de la LCSP i d'acord amb el procediment regulat a l'article 191, amb les particularitats previstes a l'article 207.

Les modificacions no previstes en aquest plec es podran fer excepcionalment i sempre i quan es compleixin les condicions establertes a l'article 205.

La modificació del contracte podrà afectar, com a màxim, en més o en menys, al 20% del pressupost de licitació, amb la corresponent variació del preu a percebre pel contractista en cas d'augment del nombre d'usuaris previstos.

Valor Estimat del Contracte (VEC):

Import 1 any <i>(import sense IVA)</i>	20 % modificació	Valor estimat del contracte
--	-----------------------------------	--



Ajuntament de Maçanet de la Selva

67.493,58 €	13.498,72 €	80.992,3 €
-------------	-------------	------------

Insuficiència de mitjans:

L'article 116.4.f) 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 Europeu 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, quan sigui necessari subscriure un contracte de serveis, prèviament s'haurà de justificar adequadament a l'expedient la insuficiència de mitjans.

A la Relació de Llocs de Treball (RLT) i en la plantilla no consten les places corresponents de personal municipal per atendre les funcions que requereix el servei que es motiva en el present informa atès la seva especialització.

El benefici d'externalitzar la prestació del servei és oferir personal amb la formació i experiència específica d'acord amb la tipologia de la necessitat social a cobrir a nivell local.

Decisió de no dividir en lots l'objecte del contracte:

L'article 116.4.g estableix la necessitat de justificar en l'expedient la decisió de l'òrgan de contractació de no dividir el lots el contracte.

Amb la divisió en lots de l'objecte del contracte es perd la coordinació de l'execució de les prestacions atesa la homogeneïtat de l'actuació sotmesa a una mateixa normativa, especialització i requisits específics de prestació.

La descripció de l'objecte del contracte s'emmarca en el comú denominador que els serveis afectats són educatius de titularitat municipal que en la seva estructura integren el "servei de menjador" adreçat als infants i d'acord amb la necessitat de conciliació familiar actual.

En el present contracte, l'execució del servei ve determinat per l'especialització de l'empresa licitadora en l'àmbit del sector del càtering adreçat a escolars i la capacitat de gestió del nombre total de menús/àpats a servir al llarg d'un any.

Atès que la prestació del servei està en tot moment supeditat a la necessitat específica i conjuntural de les famílies del municipi i l'ocupació d'ambdós serveis educatius, motivar la no divisió en lots permet fer front a la fluctuació del nombre de comensals garantint l'eficàcia pressupostària del contracte així com la viabilitat de la seva prestació.

Subcontractació:

No és procedent la subcontractació d'acord amb l'article 215.2 e) de la LCSP atès que l'objecte del servei que es contracta es considera en si mateix una tasca crítica com a conseqüència de la sensibilitat de les dades a les quals s'accedeix de caràcter mèdic o



Ajuntament de Maçanet de la Selva

culturals. Les tasques pròpies del servei han de ser executades directament pel o la contractista, ja que afecten al desenvolupament de tot el contracte i l'èxit i la qualitat de prestació del servei.

Revisió de preus:

Per a aquest tipus de contracte no es permet segons la legislació vigent.

Protecció de dades de caràcter personal:

1. Encarregat del tractament de dades de caràcter personal

Aquesta contractació implica l'accés del contractista a dades de caràcter personal, el tractament de les quals serà responsable l'entitat contractant. Per tant, i d'acord amb el que preveu el segon apartat de la disposició addicional vint-i-cinquena de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, en aquest cas, el contractista té la consideració d'encarregat del tractament.

És per aquest motiu que, en aquest marc, i en compliment del Reglament UE 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril, ambdues parts (Ajuntament i contractista) acordaran la seva regulació mitjançant contracte per al tractament de dades de caràcter personal que faci l'encarregat del tractament.

2. Identificació de la informació afectada i persones interessades

Les dades de caràcter personal que s'inclouen a l'activitat de tractament i que eventualment poden ser tractades per l'encarregat del tractament són les següents:

- Dades dels menors beneficiaris del servei (noms, cognoms, edat, informació relativa a la seva salut i necessitats alimentàries).
- Les dades en relació l'adopció de corrents culturals i/o afiliació religiosa i/o creences perquè el tercer adjudicatari respecti les intoleràncies alimentàries i ho voluntats personals.
- Les dades que es determinin, als efectes oportuns, per a una prestació eficient i de qualitat en relació al servei.

Les dades a què tingui accés l'encarregat del tractament han de ser les indispensables per a l'execució del contracte de serveis de referència.

CONCLUSIONS:

SOL·LICITAR l'inici del segon expedient de contractació en format de licitació pública per a la contractació de la prestació del servei de càtering dels serveis educatius municipals: Llar d'Infants i Casal d'Estiu de Maçanet de la Selva.