



## **Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de menjador escolar de l'Escola Santa Perpètua de Santa Perpètua de Mogoda per al curs 2026-2027.**

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.

b) Classificació empresarial, si escau.

Grup: M

Subgrup: 6

categoria: B

c) Criteris de solvència tècnica o professional, i 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.

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 els treballs o prestacions, a la qual cal adjuntar la documentació acreditativa pertinent quan la demani el centre.

a) 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):



metodologia de treball: Fins a 28 punts, desglossats d'acord amb els següents barems:

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

**Fins a 17 punts. Es valorarà:**

1.1. Qualitat del projecte educatiu en funció de l'edat de l'alumnat usuari del servei.

(Fins a 6 punts) Es valoraran:

Hàbits de neteja i higiene (màxim 2 punts)

Hàbits alimentaris (màxim 2 punts)

Hàbits de convivència (màxim 2 punts)

1.2. Projecte d'activitats de lleure en funció de l'edat dels alumnes usuaris del servei. (Màxim 4 punts).

Programació d'activitats (setmanals, quinzenals, mensuals) (màxim 2 punts)

Diversitat d'activitats (esportives, lúdiques, artístiques,...) (màxim 2 punts)

1.3. Proposta de comunicació, informació i orientació a les famílies, d'acord amb la clàusula 8.3 del plec de prescripcions tècniques. (Màxim 2 punts)

1.4. Actuacions de suport per alumnat amb discapacitat o amb altres necessitats específiques (Màxim 3 punts)

1.5. Proposta de coordinació amb el centre, d'acord amb la clàusula 8.1 del plec de prescripcions tècniques. (Màxim 2 punts)

### **2. Qualitat en l'organització del servei. Fins a 8 punts. Es valorarà:**

2.1. Forma de cobertura dels llocs de treball en cas de baixa o altres causes (Màxim 2 punts).

2.2. Qualitat de la formació contínua del personal. (Màxim 3 punts). Es valorarà:

El nombre d'hores, 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.

2.3. Proposta de cobrament als usuaris del servei i gestió de beques (Màxim 1 punt).

2.4. Capacitat de gestió, d'innovació i de reacció de l'empresa davant una incidència (Màxim 2 punts).

### **3. Altres propostes de millora. Fins a 3 punts.**

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

Mesures de sostenibilitat. Màxim 1 punt



Mesures de reciclatge: Màxim 1 punt

Mesures de gestió de residus: Màxim 1 punt

K.2) Criteris d'adjudicació quantificables mitjançant la mera aplicació de fórmules (SOBRE C):  
fins a 72 punts, desglossats d'acord amb els següents barems:

**1. Preu ofertat: fins a 20 punts.**

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

PREU DE L'OFERTA MÉS ECONÒMICA

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{PREU DE L'OFERTA MÉS ECONÒMICA}}{\text{PREU DE L'OFERTA A VALORAR}} \times 20$$

El preu no pot suposar mai un percentatge superior al 20% del valor total de l'oferta,

**2. Àmbit alimentari (Fins a 40 punts).**

2.1. 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

2.2. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de **peix** /trimestre (**Fins a 4 punts**).

S'ofereixen 4 tipus de peix/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de peix/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de peix/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de peix/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de peix/trimestre	0 punts

*Les varietats en la cocció/elaboració/presentació del peix no seran considerades tipus de peix diferents.*

2.3. Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de **carn fresca**, diferent del pollastre, la vedella i el porc/trimestre (**Fins a 4 punts**)

S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre	2 punts



S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de carn fresca diferent	0 punts

2.4. 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

2.5. Reducció de productes **congelats** al mes<sub>2</sub> en l'elaboració dels menús (**Fins a 4 punts**).

0 productes congelats	4 punts
1 producte congelats	3 punts
2 productes congelats	2 punts
3 productes congelats	1 punt
4 productes congelats	0 punts

2 S'entendrà **producte fresc** d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol.

2.6. Incorporació mensual de **productes ecològics i/o de producció integrada**<sub>3</sub> diferents en l'elaboració diària dels menús (**Fins a 7 punts**)

7 o més productes al mes	7 punts
5 o 6 productes al mes	5 punts
3 o 4 productes al mes	3 punts
1 o 2 productes al mes	0 punt
Cap producte	0 punts

*3 Es defineix **producte ecològic**, com 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. Es defineix **aliment de producció integrada**, aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguren a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals acollits al sistema, d'acord amb el Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada, o estàndard equivalent (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002).*



**2.7. Utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes (Fins a 6 punts)**

S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs $\geq$ a 6 dia al mes	6 punts
S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs $\geq$ a 3 dia al mes	4 punts
S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs $\geq$ a 1 dia al mes	2 punts
No s'ofereix cap varietat integral de pa, pasta i/o arròs	0 punts

**2.8. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia. (Fins a 2 punts)**

Per cada aliment o complement:	0,5 punts
--------------------------------	-----------

**4 Elaboració pròpia.** S'entendrà aquells complements o plats que formaran part del menú que són d'elaboració pròpia: postres, canelons, croquetes...

**2.9 Utilització de productes de proximitat (Fins a 3 punts)**

per cada proveïdor homologat que disposi de l'acreditació de la venda de proximitat de productes alimentaris, d'acord amb el Decret 24/2013, de 8 de gener, del Departament de Presidència de la Generalitat de Catalunya

	0,5 punts
--	-----------

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

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

**3. Milliores en l'equipament de la cuina (mobiliari, estris de cuina i electrodomèstics) Fins a 4 punts.**

Import destinat a reposició d'inversions en equipament.

Millores per un valor d'entre 500 i 999 €	1 punt
Millores per un valor d'entre 1001 i 1.499€	1,5 punt
Millores per un valor d'entre 1.500 i 1.999 €	2 punts
Millores per un valor d'entre 2.001 i 2.999 €, ambdós valors inclosos	3 punts
Millores per un valor superior o igual a 3.000 €	4 punts



#### **4. Criteri en concepte d'economia social/mes (Fins a 2 punt)**

Incorporació de productes i serveis diferents provinents d'un centre especial de treball 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.

No s'ofereix cap tipus de producte/servei al mes	0 punts
S'ofereix 1 o 2 tipus de producte/servei al mes	1 punt
S'ofereixen 3 o 4 tipus de productes/serveis al mes	2 punts

#### **5. Altres propostes de millora relacionades amb ampliació de la dotació de personal.**

##### **Fins a 6 punts.**

Ampliació hores del personal auxiliar de cuina:

- 2,5 hores setmanals:	1 punt
- 3,5 hores setmanals:	2 punts

Monitor/a de suport per atendre infants:

- 1 monitor 1,5 hores diàries:	1 punt
- 1 monitor 2,5 hores diàries:	2 punts
- 2 monitors 1,5 hores diàries:	3 punt
- 2 monitors 2,5 hores diàries:	4 punts

#### **Condicions d'execució**

S'estableixen per a l'adjudicatari l'adopció de les següents mesures:

1-Obligacions de tipus mediambiental:

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

2- 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.

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

4-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 de l'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.

2. 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:

**Desglossament dels preus 2026/27:**

USUARIS MENJADOR	NOMBRE	PREU/DIA		DIES LECTIUS	TOTAL CURS	
		IVA exclòs	IVA inclòs		IVA exclòs	IVA inclòs
FIXOS	145	7,33	7,83	177	188.124,45 €	200.956,95 €
ESPORÀDICS	10	8,11	8,61	177	14.354,70 €	15.239,70 €
Altres usuaris (PAS,...)	3	5,45	6	177	2.893,95 €	3.186,00 €
<b>TOTAL DE CURS 2026-2027</b>					<b>205.373,10 €</b>	<b>219.382,65 €</b>
<b>TOTAL AMB PRÒRROGUES (Fins a 1 any més)</b>					<b>410.746,20 €</b>	<b>438.765,30 €</b>

**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 Santa Perpètua durant l'horari interlectiu de migdia.

**g) Declaració d'insuficiència de mitjans:**



El centre no disposa de mitjans materials i personals suficients i adequats per cobrir les necessitats a satisfer, atès que requereixen la intervenció de tècnics especialistes en la matèria.

**h) Justificació de no dividir en lots l'objecte del contracte:**

El servei de menjador és de prestació obligatòria en aquest centre. Ha de donar servei als alumnes de l'escola, inclosos aquells amb necessitats educatives especials i específiques.

El preu és unitari d'acord a l'establert a la resolució, EDF/483/2026, de 20 de febrer inclou l'àpat més el monitoratge.

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

1 cuinera, 1 auxiliar de cuina, 9 monitors/es i 1 coordinadora del monitoratge.

Per l'exposat és preferible que sigui una sola empresa l'adjudicatària del servei.

**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 Santa Perpètua i d'altres fundacions privades, les quals hauran demanat prèviament les autoritzacions corresponents de cessió de dades a tercers.

A Santa Perpètua de Mogoda, a data de la signatura digital

Elena Ozaez Puerto

Secretària