

Contracte:	
Referència:	2026/4667
Procediment:	P1 Previ de necessitats
Objecte:	
Educació	

INFORME TÈCNIC RELATIU A LA NECESSITAT DE CONTRACTAR LA PRESTACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A L'ESCOLA BRESSOL JM CÉSPEDES DE SANT ADRIÀ DEL BESÒS.

Contractació de la prestació del servei que seguidament es descriu, amb la justificació de la seva necessitat i la referència a diverses qüestions a regular en els plecs de condicions que regiran la licitació:

1.- OBJECTE DEL servei d'alimentació a l'escola bressol consisteix en:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres i la seva conservació i emmagatzematge,
- la confecció dels menús i l'elaboració dels àpats destinats als infants i adults, usuaris del servei de menjador, en les següents modalitats:

3 àpats: esmorzar, dinar i berenar.

2 àpats: dinar i esmorzar o berenar.

Àpat esporàdic.

- la distribució individualitzada dels àpats
- la neteja del parament utilitzat pel servei, els espais, el mobiliari i equipament de la cuina, el rebost i la bugaderia
- El manteniment i la reposició del material de cuina, del menjador, i del rebost. També la maquinària de cuina i de bugaderia.

2.- LA NECESSITAT D'AQUEST CONTRACTE es fonamenta en proporcionar el servei de menjador als infants de les famílies, usuàries de l'escola, que necessiten deixar el seu fill o filla en el moment dels àpats.



De conformitat amb el que disposa l'art. 116 de la LCSP, s'informa que aquesta administració no disposa dels suficients mitjans materials per cobrir les necessitats objecte de contractació, ni podent ser executades pel, personal que presta serveis a l'entitat, perquè l'objecte del contracte el constitueix la prestació del servei d'alimentació a l'Escola Bressol Municipal JM Céspedes, situada al C/ Olímpic, 5.

3- LOTS DEL CONTRACTE

En aquest contracte no és possible la divisió del seu objecte en lots ja que per coherència del servei, aquesta opció és inviable. L'origen del contracte és la prestació del servei d'alimentació de l'escola bressol, que és un treball de coordinació diària immediata entre la compra d'aliments, la seva elaboració, distribució, la neteja dels espais i estris de la cuina, així com altres tasques que van sorgint en el dia a dia. Aquesta tasca coordinada, fa inviable la fragmentació del servei per lots.

4-SOLVÈNCIA TÈCNICA/CLASSIFICACIÓ D'EMPRESES.

En base a l'article 77 LCSP, no serà exigible la classificació d'empreses en els contractes de serveis. No obstant, l'empresari podrà acreditar la seva solvència indistintament mitjançant la classificació en el grup o subgrup corresponent, o bé acreditant el compliment dels requisits específics exigits.

I en base a l'article 90 LCSP, la solvència tècnica de l'empresari haurà de ser acreditada pels mitjans següents:

Una relació dels principals serveis o treballs realitzats d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim els 3 últims anys, en la que s'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat. Els serveis o treballs efectuats s'acreditaran 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'aquell certificat, mitjançant una declaració de l'empresari acompanyada dels documents que acreditin la realització de la prestació. El requisit mínim serà que l'import anual acumulat a l'any de major execució sigui igual o superior al 70% de l'annualitat mitja del contracte.

Quan el licitador sigui una empresa de nova creació (això és, una empresa amb antiguitat inferior a cinc anys), podrà acreditar la seva solvència tècnica, de conformitat amb allò establert a l'art. 90.4 LCSP.



En aquesta licitació, tal com diu l'apartat b) de l'article 90.1 LCSP, "b) Indicació del personal tècnic o de las unitats tècniques, integrades o no en la empresa, participants en el contracte, especialment aquells encarregats del control de qualitat"

El personal de cuina i de suport adscrit al contracte ha de tenir el carnet de manipulador d'aliments.

Les empreses de nova creació hauran d'aportat un llistat dels equipaments tècnics conforme son com a mínim els demanats en aquest plec i un llistat dels RRHH descrits al contracte

5- ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL

En base a l'article 197 LCSP, l'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura del contractista, sense perjudici dels casos de força major per als contractes d'obres establerts a l'article 239 LCSP. En aquest sentit, és necessari que l'adjudicatari tingui una assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 300.000 euros

6-MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE

S'estableix la possibilitat de modificar aquest contracte en el supòsit que hi hagi una variació considerable en el nombre de comensals pressupostats, sempre que no excedeixi del límit legal del 20% del preu inicial del contracte. Segons l'estableix a l'article 309 LCSP, no tindrà la consideració de modificació, la variació que durant l'execució correcta de la prestació es produeixi exclusivament en el nombre de menús servits sobre els que preveu el contracte, sempre que no representin un increment de la despesa superior al 10 per cent del preu del contracte.

7- SUBCONTRACTACIÓ

És permet.



8- CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

En base a l'article 202 LCSP, és obligatori l'establiment com a mínim, d'una de les condicions especials d'execució de les enumerades en aquest article i per aquest motiu, s'estableixen les següents condicions especials d'execució:

1.- L'empresa adjudicatària oferirà un projecte d'innovació sobre el subministrament d'aigua per a consum en boca, amb un filtratge de més qualitat en el filtratge de l'aigua i millor que el petit sistema que tenim de filtre domèstic en una aixeta de la cuina.

De moment tenim un sistema de filtre domèstic en una de les atretes de la cuina, cosa que disminueixi la petjada ambiental de plàstic que produïa l'escola, ja que els infants fins a l'any han d'utilitzar aigua embotellada per prescripció pediàtrica i l'hem substituït per aigua filtrada.

2.- Ampliar el sistema que tenim de filtre domèstic a l'aixeta de cada estança

3.- L'empresa adjudicatària oferirà una millora en el forn, aportant un forn nou de cocció més precisa, i amb un consum energètic més eficient. Amb opció de cocció al vapor, amb mesurador de temperatura de cocció, i altres característiques que facilitin la cocció del menjar en avantatge al tipus de forn que ja tenim.

9- CONTRACTE RESERVAT

En base a la disposició addicional quarta de la LCSP, aquest contracte no es reserva el dret a participar en el procediment d'adjudicació a Centres Especials d'Ocupació d'iniciativa social i a empreses d'inserció regulades

10-CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Avaluables mitjançant fórmula o de manera automàtica.

1.- En referència a la qualitat dels aliments i dels menús, es puntuarà l'empresa que ofereixi alternatives més saludables pels àpats (esmorzars, dinars i berenars) amb:

- Àpats **sense processats industrials**, elaborats a l'escola amb els productes primaris: esmorzar (1,5 punts) dinar (3 punts) berenar (1,5 punts). Cal presentar exemples de menús especificant aquests aliments. **Fins a 6 punts**





- Aliments sense additius, sense sucres afegits, sense fregir: esmorzars (2 punts), dinars (4 punts), berenars(2 punts). Cal presentar les fitxes dels aliments de cada àpat. **Fins a 8 punts**
- **Diversitat** de productes en la confecció dels menús, diferents els cinc dies de la setmana: esmorzars (1,5 punts) dinars (2 punts) berenars (1,5punts). Cal presentar exemples de menús mensuals. **Fins a 5 punts**
- **Alternatives a les farines de blat** (2 punts) i **a les pastes de blat** (1 punt) (farines i pastes d'arròs, fajol, ametlla, cigró...excloent farina de blat de moro i blat que li han extret el gluten). Cal presentar les fitxes d'aquests aliments puntuables. **Fins a 3 punts**
- **Pa de massa mare** (3 punts) i amb farina ecològica (1 Punt). Cal indicar el forn on es comprarà el pa. **Fins a 4 punts.**

TOTAL Fins a 26 punts

2- En referència aql tractament de residus, la disminució de la petjada ambiental i la contaminació alimentària per disruptor endocrins i altres tòxics

- Promovent la Reducció-Reutilització-Reciclatge en aquest ordre. Propostes de reducció (2punts) de reutilització (1punts) de reciclatge (1punts). Fins a 4 punts
- Eliminant plàstics i derivats en contacte amb els aliments. Oferint estris per cuinar d'acer inoxidable (3 punts) i recipients emmagatzematge i de distribució de vidre o d'acer inoxidable (3 punts) Fins a 6 punts
- Eliminant alumini i teflons en els utensilis destinats a la cocció dels aliments. per les olles (2punts) per les cassoles (2punts) per les paelles (2punts). Fins a 6 punts

En el moment de presentació de l'oferta, s'ha d'especificar i presentar el projecte amb les alternatives detallades.

TOTAL fins a 16 punts



3.- Per a la realització de formació no obligatòria del personal

Sobre l' Alimentació i nutrició dels 0-3 anys:

Es valoraran la quantitat d'hores de formació:

3 hores.....1 punt

4 hores o més..... 2 punts **Fins a 2 punts**

Es valorarà que es faci dins el primer quadrimestre de curs: **1 punt**

Sobre Noves maneres de cuinar saludables:

Es valoraran la quantitat d'hores de formació:

3 hores.....1 punt

4 hores o més..... 2 punts **Fins a 2 punts**

Es valorarà que es faci dins el primer quadrimestre de curs: **1 punt**

En el moment de presentació de l'oferta, s'ha de presentar el contingut de la formació corresponent.

TOTAL fins a 6 punts

4.- Es valorarà el subministrament de productes ecològics, per sobre del marcat en el plec tècnic.

Productes bàsics d'un menú de 0-3anys	Productes ecològics. Certificació ecològica acreditada (s'ha d'indicar nom de 1' empresa i n° d'operador o certificat ecològic)
Fruites	
1.Plàtan	
2.Taronja	
3.Poma	



4.Pera	
5.Raïm	
6.Mandarina	
7.Síndria	
8.Meló	
9.Préssec	
10.Maduixot	
11.Nespres	
12.Prunes	
13.Cireres	
14.Albercoc	
Verdures i hortalisses	
15. Bròcoli	
16.Mongeta tendra	
17.Bleda	
18.Espinacs	
19.Patata	
20.Pastanaga	
21.Enciam	
22.Tomàquets	
23.Ceba	
24.Carbassó	
25.Porro	
26.Carbassa	
27.Xampinyons	
28.Moniato	
29.Cogombre	
30.Albergínia	
31.Pebrot	
Altres	
32.Sal marina sense additiu	
33.Oli d'oliva verge extra	
34.Flocs de civada	



35.Ous	
36.Sucre sense refinar	
Carns	
37.Pollastre	
38.Gall d'indi	
39.Vedella	

Fins a 42 punts (1 punt per producte i 2 punts per producte de carn, 37,38,39)

Les ofertes que no obtinguin un mínim del 60% de tots los criteris avaluables incloent aquest mateix excepte el criteri número 5 (valoració de la proposta econòmica) quedaran excloses del procediment .

Els licitadors hauran de presentar, amb caràcter obligatori en el moment de presentació de la seva oferta, una fitxa de cada producte amb la indicació de la següent informació:

- Origen del productes
- Non de l'empresa o productor

Llista de productes i característiques que es demanen de manera obligatòria:

- Oli d'oliva extra verge per cuinar i amanir
- Verdura fresca (no congelada) de proximitat i temporada.
- Peix fresc, de proximitat, no de piscifactoria, net d'espines i variat. Un cop a la setmana
- Fruita diària de proximitat i temporada, també per l'àpat de mig mati.
- Lliquats vegetals un cop per setmana: civada, arròs o ametlla
- La llegum, l'arròs i la pasta seran ecologies
- La llet i els derivats seran ecologies.

Aquesta informació que s'ha de presentar tot i que no es puntuable sí es obligatòria.



5.- Valoració de l'oferta econòmica

La valoració del preu es farà tenint en compte el desglossament de l'oferta en els diferents components del preu. L'oferta econòmica es determinarà de la següent manera: a l'oferta més econòmica se li donarà la puntuació màxima en punts. La resta de les ofertes es puntuaran en relació proporcional al percentatge d'increment o desviació sobre la proposició més econòmica.

Es seguirà la següent fórmula de valoració:

$(PL - PO / PL - POE) \times N^{\circ}$ de punts PO:

Preu ofertat pel licitador PL: pressupost base

POE: Proposta més econòmica

Nº DE PUNTS: Punts màxims que s'atribueixen a la millor oferta econòmica

Fins a 10 punts

11- CRITERIS DE DESEMPAT

S'aplicaran els criteris de desempat que determina l'art. 147.2 de la LCSP

12- OFERTES ANORMALMENT BAIXES

L'oferta que sigui inferior al pressupost base de licitació en més del 25%, si només es presenta un licitador

L'oferta que sigui inferior en més del 20% a l'altra oferta, si es presenten dos licitadors.

Les ofertes que siguin inferiors en més del 10% a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades, si es presenten tres licitadors.

Tot i així, s'exclourà per al càlcul d'aquesta mitjana l'oferta de quantia més elevada quan sigui superior en més del 10% d'aquesta mitjana. En qualsevol cas, es considerarà desproporcionada la oferta més baixa superior al 25%.



d) Les ofertes que siguin inferiors en més del 10% a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades, si es presenten quatre o més licitadors. Tot i així, si entre elles existeixen ofertes que siguin superior a aquesta mitjana en més del 10% es procedirà al càlcul d'una nova mitjana només amb les ofertes que no es trobin en el supòsit indicat. En tot cas, si el nombre de les restants ofertes és inferior a tres, la nova mitjana es calcularà sobre les ofertes de menor quantia.

13 TERMINI DE GARANTIA

Vist que es tracta d'un contracte de tracte successiu i de resultat però que els seus efectes s'esgoten en el moment de finalitzar les prestacions que conformen el seu objecte, i que per tant aquest contracte no pot tenir cap efecte ni conseqüència a posteriori, no es preveu cap termini de garantia específica del contracte.

14 GARANTIA DEFINITIVA

L'import de la garantia definitiva serà el 5% de l'import d'adjudicació (exclòs l'IVA)

15- NECESSITAT DE PRESTACIONS DE SERVEIS EN DEPENDÈNCIES MUNICIPALS

Es justifica que la prestació d'aquest servei requerirà la presència del personal de l'empresa adjudicatària en les dependències municipals situades al Carrer Olímpic número 5, perquè es necessari pel desenvolupament de les tasques i per tal d'identificar-los com a treballadors contractats per l'adjudicatari que presta els serveis a l'ajuntament posaran uniforme o altre sistema que es consideri oportú.

La persona designada com a interlocutora amb el personal de l'empresa del servei serà Pilar González Rof com a Direcció de l'Escola Bressol

16- RESPONSABLE DEL CONTRACTE

Es designa com a responsable del contracte (art. 62.1 LCSP) al tècnic redactor del plec de condicions tècniques que regeix la licitació.



17-CLÀUSULA SOCIAL D'OBLIGACIÓ DE CONTRACTAR PERSONES AMB DISCAPACITAT PER TAL D'EXECUTAR EL CONTRACTE

En atenció al que disposa l'art. 129.1 de la LCSP, no s'estableix l'obligació de contractar a persones amb discapacitat per tal que participin en l'execució del contracte.

18-DADES PERSONALS

En aquesta licitació no es preveu tractament de dades personals però, atesa la naturalesa de les prestacions, es farà necessari signar un acord de confidencialitat.

19 CLÀUSULA DE CONFIDENCIALITAT

En el cas d'aquest contracte no hi ha cap part que es pugui considerar confidencial.

MARIA PILAR GONZALEZ ROF
Data: 03/06/2026 9:41:23



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 16343750357603111702 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 11 / 11