



Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de menjador de l'Escola Josep Maria Ginesta, de Ripollet.

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 (Marqueu un procediment)

- Obert**, d'acord amb els articles 131.2 i del 156 al 158 de la LCSP.
- Obert simplificat**, d'acord amb els articles 131.2 i 159 de la LCSP.
- Simplificat abreujat**, d'acord l'article 159.6 de la LCSP.

b) Classificació empresarial, si escau.

Classificació empresarial d'aportació voluntària:

Grup: M

Subgrup: 6

Categoria: B

c) Criteris de solvència tècnica o professional, i econòmica i financera.

Solvència econòmica i financera: Declaració sobre el volum anual de negocis en l'àmbit de l'objecte del contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de la data de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes. El volum de negocis mínim anual ha de ser per un import igual o superior a l'import base de licitació (IVA exclòs).

Solvència tècnica o professional: Relació dels principals serveis o treballs efectuats de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim els tres últims anys, en la qual se n'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat. Els serveis o treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació. En aquesta relació ha de constar, com a mínim, un servei o treball efectuat de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte i per un import igual o superior a l'import de licitació.

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 dels treballs o prestacions, a la qual cal adjuntar la documentació acreditativa pertinent quan la demanin el centre.
- Descripció de les instal·lacions tècniques, de les mesures que utilitzarà l'empresari per garantir la qualitat, i dels mitjans d'estudi i recerca de



l'empresa.

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

Criteris d'adjudicació i la ponderació d'aquests es detallen a l'apartat "K" del quadre de característiques del plec de clàusules administratives particulars.

<u>Criteris</u>	<u>Ponderació (%)</u>
a) Proposta tècnica (judici de valor)	40 %
b) Proposta econòmica (aplicació de fórmules)	60 %

Criteris d'adjudicació, la valoració dels quals requereix un judici de valor (sobre B): fins a 40 punts, desglossats d'acord amb els barems següents:

1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic i coordinació amb el centre. Fins a 28 punts. Es valorarà:

- 1.1 Qualitat del projecte educatiu en funció de l'edat dels alumnes usuaris del servei. (Fins a 7 punts) Es valoraran:

Hàbits de neteja i higiene (màxim 2 punts)
Hàbits alimentaris (màxim 2 punts)
Hàbits de convivència (màxim 2 punts)
Consciència mediambiental (sostenibilitat, reciclatge i gestió de residus) màxim 1 punts

- 1.2. Projecte d'activitats de lleure en funció de l'edat dels alumnes usuaris del servei. Programació d'activitats (setmanals, quinzenals, mensuals) (Màxim 8 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 4 punts)

- 1.4. Actuacions de suport per alumnat amb discapacitat o amb altres necessitats específiques (Màxim 6 punts)

- 1.5. Proposta de coordinació amb el centre, d'acord amb la clàusula 8.1 del plec de prescripcions tècniques. (Màxim 3 punts)

2. Qualitat en l'organització del servei. Fins a 9 punts. Es valorarà:

- 2.1. Forma de cobertura dels llocs de treball en cas de baixa o altres causes (Màxim 4 punts).

- 2.2. Qualitat de la formació contínua del personal. (Màxim 1 punt). 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 3 punts).

- 2.4. Capacitat de gestió, d'innovació i de reacció de l'empresa davant una incidència (Màxim 1 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 punts
- Mesures de reciclatge: Màxim 1 punts
- Mesures de gestió de residus: Màxim 1 punts

Ponderació/puntuació:

Es valorarà la proposició tècnica en relació amb els criteris sotmesos a judici de valor d'acord amb els valors numèrics establerts per a cada criteri i subcriteri en el plec de clàusules administratives particulars, i posteriorment s'ordenaran les diferents propostes valorades per ordre decreixent, i s'aplicarà la fórmula següent per obtenir la puntuació:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} = Puntuació de l'Oferta a Puntuar
 P = Puntuació del criteri
 VT_{op} = Valoració Tècnica de l'Oferta que es Puntua
 VT_{mv} = Valoració Tècnica de l'oferta Millor Valorada

La fórmula s'aplica a cada criteri i, si escau, a cadascun dels subcriteris per separat, per després obtenir la puntuació total.

K.2) Criteris d'adjudicació quantificables mitjançant la mera aplicació de fórmules (sobre C): fins a 60 punts, desglossats d'acord amb els barems següents:

1. Preu ofertat: fins a 20 punts.

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

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta a valorar}} \times 20 \text{ punts}$$

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 punts
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 blanc i blau** /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 punt
S'ofereix 1 tipus de peix /trimestre	1 punts
No s'ofereix cap tipus de peix /trimestre	0 punts

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



2.5. Reducció de productes congelats al mes en l'elaboració dels menús (Fins a 2 punts).

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

2.6. Utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes (Fins a 1 punt).

S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ 3 o 4 al mes	1 punt
S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ 1 o 2 al mes	0.5 punts
No s'ofereix cap varietat integral de pa, pasta i/o arròs	0 punts

2.7. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia

(Fins a 2 punts).

S'ofereixen 3 aliments o complements d'elaboració pròpia.	2 punts
S'ofereixen 2 aliments o complements d'elaboració pròpia.	1 punt
S'ofereix 1 aliment o complement d'elaboració pròpia.	0.5 punts
No s'ofereix cap aliment o complement d'elaboració pròpia.	0 punts

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

S'ofereix 1 producte processat.	2 punts
S'ofereixen 2 productes processats.	1 punt
S'ofereixen 3 productes processats.	0 punts



2.9 Incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada 3 diferents en l'elaboració diària dels menús (Fins a 5 punts)

5 o 6 productes al mes.	5 punts
3 o 4 productes al mes.	3 punts
1 o 2 productes al mes.	1 punt
No s'ofereix cap producte al mes.	0 punts

2.10. Utilització de productes de proximitat (Fins a 2 punts)

- 0,5 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

3. Milliores en l'equipament de la cuina (mobiliari, estris de cuina i electrodomèstics)

Fins a 5 punts.

Import destinat a reposició d'inversions en equipament.

Millores per un valor superior o igual a 3.000 €	5 punts
Millores per un valor d'entre 2.001 i 2.999 €, ambdós valors inclosos	4 punts
Millores per un valor d'entre 2.000 i 1.501 €, ambdós valors inclosos	3 punts
Millores per un valor d'entre 1.500 i 1.001 €, ambdós valors inclosos	2 punts
Millores per un valor d'entre 1.000 i 500 €, ambdós valors inclosos	1 punt
Sense millores	0 punt

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

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.

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



5. Altres propostes de millora relacionades amb el personal. (Fins a 3 punts)

- Existència d'almenys un 80% de monitors/es que tinguin algun dels diplomes d'educació en el lleure atorgats per la Generalitat de Catalunya 3 punts
- Existència d'almenys un 70% de monitors/es que tinguin algun dels diplomes d'educació en el lleure atorgats per la Generalitat de Catalunya 1 punts

S'estableixen per a l'adjudicatari l'adopció de mesures que compleixin les següents obligacions de tipus mediambiental:

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

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

e) Valor estimat del contracte. (Cal indicar tots els conceptes que l'integren, en què sempre s'inclouen els costos laborals, si n'hi ha.)

555.182,00 € Inclou la possibilitat de pròrroga d'un curs escolar més (2027-2028).

Determinació del preu: Per sistema de preu unitari segons, Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, 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 i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2026-2027.

Valor anual. Desglossament dels preus 2026/27:

USUARIS MENJADOR	NOMBRE (mitjana diària)	PREU/DIA		DIES LECTIUS	TOTAL CURS	
		IVA exclòs	IVA inclòs		IVA exclòs	IVA inclòs
FIXOS	195	7,33	7,83	178	254.424,30 €	271.779,30 €
ESPORÀDICS	10	8,11	8,61	178	14.435,80 €	15.325,80 €
Altres usuaris (PAS,...)	9	5,45	6	178	8.730,90 €	9.612,00 €
TOTAL DE CURS 2026-2027					277.591,00 €	296.717,10 €
TOTAL AMB PRÒRROGUES (Fins a 1 any més)					555.182,00 €	593.434,20 €

f) Necessitat del centre que es vol satisfer mitjançant la contractació de les prestacions corresponents, i la relació amb l'objecte del contracte. (La necessitat ha de ser clara, directa i proporcional.)



Prestació del servei de menjador escolar de l'Escola Josep Maria Ginesta durant l'horari de migdia.

g) Declaració d'insuficiència de mitjans

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

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

No és procedent dividir la licitació en diferents lots, tenint en compte la unitat funcional i que no existeixen prestacions diferenciades, utilització o aprofitament separat.

j) **Finalitat del tractament de les dades personals:**

Les dades a les quals té accés el centre únicament provenen del Consell Comarcal del Vallès Occidental, de l'Ajuntament de Ripollet i d'altres fundacions privades, les quals hauran demanat prèviament les autoritzacions corresponents de cessió de dades a tercers.

Ripollet, a 8 de juny de 2026

La secretària del centre

Anna Pérez Blanquez