



INFORME DE NECESSITAT DEL CONTRACTE I INSUFICIÈNCIA DE MITJANS

D'acord amb els articles 116 i 28 de la LCSP 9/2017, 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, i que s'estableix l'obligació de les entitats del sector públic de determinar amb precisió, prèviament a l'inici del procés de contractació, la naturalesa i extensió de les necessitats que pretenen cobrir-se a través de la contractació, així com la idoneïtat de l'objecte i el contingut per a satisfer-les, redacta el present informe de necessitat per a la contractació del següent:

1. Antecedents

La Mancomunitat de la Vall de Llèmena gestiona el servei integral de menjador que cobreix l'àpat del dinar dels usuaris/es dels centres educatius Agustí Gifre, Llar d'infants els Escarlets i Institut de la Vall de Llèmena mitjançant l'aprovació anual del Pla de Funcionament del servei que aprova el Departament d'Educació i Formació Professional. La prestació inclou el servei de preparació del menjar a la cuina in-situ de l'Escola Agustí Gifre per als alumnes d'aquest centre, l'institut i de la llar d'infants, el transport en línia calenta dels menús corresponents a la Llar d'infants, i el servei d'atenció i vigilància de l'alumnat i les activitats que es duguin a terme en l'espai interlectiu de migdia del servei de menjador, per als cursos escolars 2026-2027 i les seves pròrrogues, si s'escau.

La vigència del contracte està condicionada al manteniment de la gestió del servei de menjador escolar per part de la Mancomunitat de la Vall de Llèmena mitjançant l'aprovació del Pla de Funcionament dels centres escolars pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya i a la transferència de recursos financers suficients a través del Consell Comarcal del Gironès.

La Mancomunitat i els centres educatius no disposen de mitjans propis especialitzar per poder oferir aquest servei, per la qual cosa es deriva la necessitat d'adjudicar el servei mitjançant un procediment de contractació pública.

2. Objecte

Contracte de serveis corresponent al servei integral de menjador escolar per a l'alumnat dels centres públics de l'Escola Agustí Gifre, Llar d'Infants els Escarlets i l'institut de la Vall de Llèmena en el municipi de Sant Gregori, per al curs escolar 2026-2027 (i les seves pròrrogues).

3. Divisió en lots

No es considera procedent la divisió del contracte en lots, atès que el servei objecte de la licitació constitueix una unitat funcional que requereix una gestió integral i coordinada, sense que sigui possible ni eficient una utilització o aprofitament independent de les diferents prestacions.

El contracte comprèn la prestació del servei de menjador per a l'alumnat de tres centres educatius vinculats a una mateixa cuina central, ubicada a l'Escola Agustí Gifre. Els alumnes de l'Escola Agustí Gifre i de l'Institut Vall de Llèmena utilitzen el servei de menjador a les instal·lacions de l'Escola Agustí Gifre, mentre que els àpats destinats a la Llar d'Infants es subministren des de la mateixa cuina central mitjançant transport en línia calenta.



La divisió en lots comportaria dificultats tècniques i organitzatives en la coordinació del servei, en la planificació de la producció, en el control de qualitat i en la gestió dels recursos humans i materials, amb el consegüent risc d'afectar la correcta execució del contracte. Per aquest motiu, es considera que la seva licitació com a contracte únic garanteix una prestació més eficient, homogènia i adequada a les necessitats del servei.

4. Durada

La durada del contracte es fixa en un curs escolar (2026-2027), a comptar des del dia 1 de setembre de 2026, d'acord amb les especificitats descrites en el Plec de Clàusules Administratives Particular i el de Prescripcions Tècniques (calendari lectiu escolar).

Possibilitat de pròrrogues i termini: Sí.

Es podrà prorrogar per períodes anuals coincidint amb la durada d'execució dels següents cursos escolars (2027-2028, 2028-29, 2029-30, 2030-31), fins a un màxim de 4 anys més d'acord amb la Llei 9/2017.

5. CPV

CPV: 55523100-3 – Serveis de menjars per a escoles

6. Elecció del procediment de licitació

Atès l'objecte, la tipologia contractual que correspon és la de contracte de Serveis, d'acord amb l'art. 17 de la Llei de Contractes del Sector Públic, Llei 9/2017, de 8 de novembre (LCSP).

Per a la tramitació de l'expedient de contractació s'opta per l'elecció del procediment d'adjudicació obert en atenció a les prescripcions de l'article 156 de la Llei de Contractes del Sector Públic, Llei 9/2017, de 8 de novembre (LCSP) i per tal de cercar que tots els empresaris interessats puguin presentar les seves propostes, sense negociar amb cap d'elles.

És un contracte que sí es troba subjecte a regulació harmonitzada d'acord amb l'article 19 i 22 de la LCSP; i l'article 4, 74 i annex XIV de la Directiva 2014/24/UE, del Parlament Europeu i del Consell, de 26 de febrer de 2014, sobre contractació pública.

7. Tramitació ordinària amb termini presentació proposicions reduït

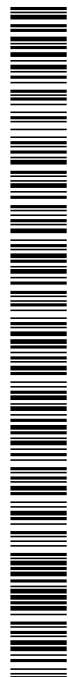
Consta a l'expedient l'anunci previ de licitació publicat al DOUE als efectes del que preveu l'article 134. 7 i l'article 156.3. a) de la LCSP. S'ha tramés l'anunci previ al DOUE en data 15 de maig de 2026 (publicat en data 19 de maig de 2026) amb número de publicació de l'anunci 342318-2026) i s'ha publicat també l'anunci previ al Perfil del Contractant en data 19 de maig de 2026.

Per aquest motiu i als efectes de garantir que hi haurà temps suficient per adjudicar i formalitzar els contractes abans de que comenci el nou curs escolar 2026-2027, es proposa que el termini de presentació de sol·licituds sigui de 15 dies naturals.

8. Solvència i Classificació empresarial

D'acord amb l'article 77.b) de la LCSP no s'exigeix classificació.
Veure punt F del Quadre de Característiques del Plec de Clàusules Administratives.

F1. Criteris de selecció de la solvència econòmica i financera i tècnica o professional
(podrà ser substituïda amb l'indicat al punt F2.)





a) Solvència econòmica i financera:

- 1) Volum anual de negocis en l'àmbit al que fa referència el contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles conclosos, per import mínim igual o superior, a una vegada i mitja el valor anual mitjà del contracte, IVA exclòs, sobre la durada inicial del contracte. Per tant: 981.898,20 €.

Mitjà d'acreditació: comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari hi estigués inscrit; en cas contrari, pels dipositats en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el volum anual de negocis mitjançant llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

Alternativament a aquesta documentació es podrà presentar certificat de l'import net de la xifra de negocis de l'AEAT (Agència Estatal d'Administració Tributària) dels anys corresponents.

Si el licitador és una persona física i no està obligat a portar llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil podrà substituir aquesta sistemàtica de justificació per l'aportació d'una declaració responsable en la que manifesti aquesta situació i la documentació de què disposa per verificar el seu volum anual de negocis (com ara la declaració del volum de negocis de les declaracions de les rendes corresponents, entre altres).

En tot cas, d'acord amb l'article 75.2 de la LCSP, la inscripció en el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores de la Generalitat de Catalunya (RELI) o en el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado (ROLECE) acreditarà davant l'òrgan de contractació, d'acord amb el que s'hi reflecteixi i excepte prova en contrari, les condicions de solvència econòmica i financera de l'empresari.

Les empreses de prompta creació no es contemplen per aquesta contractació atès es tracta d'un servei harmonitzat tal com preveu l'art.90.4 LCSP.

b) Solvència tècnica o professional:

- 1) Relació signada dels principals serveis o treballs anàlegs efectuats per l'empresa dels tres últims anys, en què se n'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat. S'haurà d'acreditar, com a mínim, la prestació de dos d'aquests serveis o treballs realitzats. El requisit mínim de solvència serà que l'import acumulat del millor any d'execució ha de ser igual o superior al 70% de l'anualitat mitjana del contracte, corresponent a un import mínim de 458.219,16€ sobre la durada inicial.

Mitjà d'acreditació: Els serveis o treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats de bona execució expedits o visats per l'òrgan competent, o contractes subscrits quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat de bona execució expedit per aquest o, a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, acompanyada dels contractes en poder seu que acreditin la realització de la prestació.

En cas de dubte, per a determinar que un treball o servei és de la mateixa o similar naturalesa que el que constitueix l'objecte del contracte es regirà pel codi CPV.

L'empresa haurà d'acreditar la seva solvència tècnica o professional abans de l'adjudicació del contracte.





2) Personal tècnic o unitats tècniques, integrades o no a l'empresa, participants del contracte, especialment aquells encarregats del control de qualitat, i en concret (**Annex 8**):

- Director/a tècnic/a de l'empresa o gerent, que serà l'interlocutor autoritzat davant del responsable del contracte, amb experiència de tres anys (o més) en direcció i gestió d'empresa de serveis de menjadors/càtering per a col·lectivitats. Aquesta figura serà el responsable de l'execució del contracte als efectes de l'art. 76.1 de la LCSP.
- Coordinador/a-supervisor/a general de l'empresa que se li encomani la gestió i supervisió dels serveis objecte de licitació, i que rebrà les ordres del responsable de l'execució del contracte. Haurà d'estar en possessió del títol de director d'activitats en el lleure o similar (s'acceptarà supletòriament formació de cicles formatius de segon grau, graus universitaris relacionats amb l'àmbit de gestió administrativa i de recursos humans, pedagogia, o altres vinculades en l'àmbit de la nutrició i dietètica o l'educació, etc.); I amb experiència de tres anys (o més) en gestió de menjadors escolars.

En cas que el director tècnic-gerent i el coordinador general siguin una mateixa persona, caldrà complir amb els requeriments d'experiència i formació previstos per aquests dos càrrecs, i acreditar-ho convenientment d'acord amb el que s'ha especificat per cada cas.

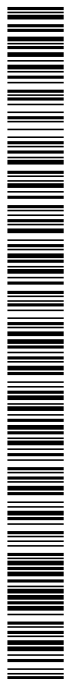
- Nutricionista i/o dietista de l'empresa que disposi la titulació en nutrició humana i dietètica i amb experiència de tres anys (o més) en gestió de menjadors col·lectius.

Caldrà presentar documents acreditatius següents: currículum vitae signat el qual ha d'explicitar el període laboral del càrrec desenvolupat i que ha de correspondre amb els anys que consti a la vida laboral expedida per la Seguretat Social, i còpia del/s títols universitaris i/o formatius. També es podrà aportar una declaració jurada de l'empresa per qui hagi treballat i/o estigui treballant en substitució de la vida laboral, currículum vitae i títols universitaris, si aquesta declaració dona fe pels tres anys exigits d'experiència laboral.

3) Maquinària i utilatge adequat i suficient per a dur a terme l'elaboració, conservació i transport dels menús servits en línia calenta d'acord amb la normativa vigent així com d'aquell que figura a l'**Annex 2** del PPTP de material inventariat, i si s'escau, del que calgui incorporar per a una millor prestació del servei.

Caldrà presentar una declaració jurada de l'adjudicatari amb indicació que aportarà tot el material i maquinari necessari per dur a terme el servei d'elaboració in situ, o bé pel de conservació i transport dels menús servits en línia calenta d'acord amb la normativa vigent. I si s'escau inclourà també el material de l'office, parament de taula, neteja i lúdic necessari a cada menjador, i es fa responsable del manteniment, actualització i reposició del material de l'inventari del servei de menjador objecte de licitació d'acord amb les clàusules del PPTP (**Annex 2**).

4) Pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat dels servei objecte de licitació, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar als destinataris del servei ofert per una suma assegurada mínima de 150.000 EUR per víctima i 1.200.000 € per sinistre.





L'acreditació d'aquest requisit s'haurà d'aportar abans de l'adjudicació del contracte i s'haurà d'efectuar mitjançant un certificat emès per la companyia asseguradora conforme consta vigent la pòlissa i que determini el núm. de pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de cobertura, les cobertures incloses i el seu termini de vigència. Així mateix, s'haurà de lliurar una còpia de la pòlissa. La pòlissa haurà d'estar vigent durant tota la vigència del contracte.

En el cas que el venciment de la pòlissa d'assegurança sigui inferior a la vigència d'aquest contracte, caldrà presentar el certificat de renovació de la mateixa o acreditar la subscripció d'una nova pòlissa d'assegurança que tingui la mateixa cobertura indicada.

- 5) Pòlissa d'accidents pels treballadors pels imports pactats en el Conveni Col·lectiu corresponent i vigent; o en el seu defecte, una pòlissa que cobreixi a més de les despeses de curació, un capital mínim de 3.005,06 EUR per mort - a destinar a despeses de sepeli- i un capital mínim de 6.010,12 EUR per invalidesa per accident). Aquesta pòlissa podrà ser substituïda per la de responsabilitat civil sempre i quan aquesta última cobreixi de forma específica els accidents de treballadors que es produeixin durant el servei objecte de licitació.

L'acreditació d'aquest requisit s'haurà d'aportar abans de la formalització del contracte i caldrà aportar el contracte de la pòlissa íntegra i el rebut de pagament acreditatiu de la vigència i es compromet a aportar els següents comprovants de pagament del rebut per a acreditar-ne la seva vigència durant aquesta contractació.

En cas de que no es presenti, tal i com és sol·licita i incloent totes les dades referides, no seran tinguts en compte per la Mesa de Contractació. Si els licitadors no acrediten algun dels apartats anteriors, s'entendrà no justificada la solvència econòmica, financera, tècnica i professional i la seva proposta serà exclosa.

Els licitadors que optin per presentar-se d'acord amb el punt F.2, han d'especificar correctament aquesta informació en el DEUC, i aportar l'Annex 8 d'adscripció de mitjans i la documentació exigida en el cas que sigui proposat com adjudicatari.

F.2. - Classificació empresarial

No s'exigeix classificació segons l'establert a l'article 77.1.b) del TRLCSP. No obstant això i de forma alternativa, d'acord amb l'article 86.2 de la LCSP, l'aportació de la classificació empresarial que s'indicarà, acredita la solvència exigida per aquest contracte i, en conseqüència, eximeix de la presentació de la documentació indicada en tots els punts anteriors de solvència tècnica o professional i econòmica o financera.

Quan la quantia del contracte és:	Grup	Subgrup	Categoria RD 773/2015
Igual o superior a 600.000€ i inferior a 1.200.000€	M	6	4
Igual o superior a 1.200.000€	M	6	5

La classificació haurà d'acreditar-se amb la documentació expedida per la Junta Consultiva de Contractació del Ministeri d'Hisenda; amb l' expedida per la Generalitat de Catalunya o amb l'expedida per altra Comunitat Autònoma, sempre que en aquest últim cas, s'hagi practicat la inscripció en el Registre Oficial d'Empreses Classificades.



Si l'empresa estigués en tràmit de classificació, haurà d'aportar el document acreditatiu d'haver presentat la corresponent sol·licitud per a la seva obtenció, havent de justificar trobar-se en plena disposició de la classificació exigida en el termini previst per a l'esmena de defectes de la documentació administrativa.

Pels empresaris no espanyols d'estats membres de la Unió Europea, serà d'aplicació el que es disposa en l'article 97 de la LCSP 9/2017.

La classificació de les unions temporals d'empresaris vindrà determinada per l'acumulació de les classificacions de cadascuna de les empreses integrants de la unió.

Si concorren en la unió empresaris nacionals, estrangers no comunitaris, o estrangers comunitaris, els dos primers hauran d'acreditar la seva classificació i els últims, en defecte d'aquesta, la seva solvència econòmica, financera, tècnica i professional.

F3. Adscripció de mitjans materials i/o personals a l'execució del contracte: Sí

En el cas d'incorporació de nou personal en la prestació del servei, cal presentar l'acreditació documental de la titulació acadèmica i/o professional i dels requeriments que s'estableixen legalment en les normatives higièniques sanitàries vigents per a cuiners i ajudants de cuina, així com dels monitors de temps de migdia.

En el cas d'incorporació en la prestació del servei d'un nou cuiner o cuinera, cal acreditar que compta amb una experiència mínima de dos anys prestant els serveis en escoles, per a la qual cosa cal presentar-ne el currículum vitae detallat.

L'empresa adjudicatària ha de presentar el personal pre-escollit a la direcció del centre. Per la seva banda, el centre pot demanar la substitució d'alguna persona en un termini de quinze dies.

L'empresa haurà de detallar altres mitjans materials que porti en l'execució del contracte.

F4. Personal específic del servei i condicions de subrogació en contractes de treball

L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec dels **mitjans personals específics del servei i que poden resultar** subjectes de subrogació, segons les previsions del PCAP i Quadre de Característiques, i especialment les clàusules del PPTP, el marc legal vigent i el Conveni Col·lectiu que resulti d'aplicació (veure **Annex 1** de personal a subrogar). Caldrà que l'adjudicatari presenti una declaració jurada (**Annex 7**) conforme es compromet a:

- 1) contractar d'acord amb la normativa laboral vigent, a nivell salarial i a nivell de condicions de treball respecte el Conveni Col·lectiu a què estigui emparada la proposada com a adjudicatària, sens perjudici que respectarà, en tot cas, aquelles condicions salarials més avantatjoses que pugui tenir el treballador a subrogar.
- 2) ampliar, si resulta necessari, la plantilla del servei de menjador amb el personal de monitoratge i ASN necessari per complir les ràtios establertes a les clàusules del PPTP o fruit de modificacions del contracte d'acord amb el que preveu l'apartat Q del Quadre de Característiques, d'acord amb la normativa laboral vigent i el conveni col·lectiu d'aplicació.
- 3) que el personal que tingui relació habitual amb els menors i usuaris del servei disposi del Certificat Negatiu de Delictes Sexuals vigent que preveu la Llei Orgànica 1/1996, de Protecció jurídica del menor, modificada per la Llei 26/2015 i Llei 45/2015 atès tenen relació habitual amb els menors usuaris del servei.





9. Criteris d'Adjudicació del contracte

Es valorarà de conformitat amb l'art.145 de la LCSP 9/2017, de 8 de novembre, per determinar la proposició més avantatjosa, els aspectes següents (sobre B) amb una puntuació total i màxima de 100 punts (tots els criteris són quantificables de forma automàtica).

Es valoraran de la manera següent:

9.1. Oferta econòmica (fins a 30 punts)

El present criteri té per objecte la valoració de la reducció del preu unitari ofert, sense IVA, respecte del preu unitari màxim de licitació establert per a cada centre.

S'estableixen els següents preus unitaris màxims (IVA exclòs):

- Escola Agustí Gifre: 6,784 €/usuari/dia (menú)
- Institut Vall de Llémena: 5,096 €/usuari/dia (menú)
- Llar d'Infants Els Escarlets: 5,189 €/usuari/dia (menú)
- Llar d'Infants Els Escarlets: 1,448 €/usuari/dia (berenar)

La puntuació màxima total del criteri econòmic (30 punts) es distribueix de la manera següent:

- Escola Agustí Gifre: 12 punts
- Institut Vall de Llémena: 5 punts
- Llar d'Infants Els Escarlets (menú): 10 punts
- Llar d'Infants Els Escarlets (berenar): 3 punts

La puntuació que obtindrà cada licitadora i per a cada centre j es calcularà segons la fórmula següent:

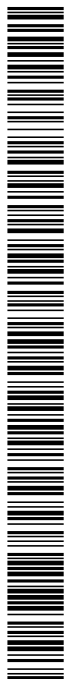
$$P_{ij} = P_j \times (PL_j - O_{ij}) / (PL_j - Om_j)$$

A efectes d'aquest criteri:

- **P_{ij}** : puntuació obtinguda per la licitadora i en el centre j
- **P_j** : puntuació màxima assignada al criteri econòmic per al centre j
- **PL_j** : preu unitari màxim de licitació del centre j
- **O_{ij}** : preu unitari ofert per la licitadora i per al centre j
- **Om_j** : preu unitari més baix ofert entre totes les ofertes admeses per al centre j

Regles d'aplicació de la fórmula:

1. Les ofertes que coincideixin amb el preu unitari màxim de licitació (PL_j) obtindran **0 punts** per al centre corresponent.
2. L'oferta amb el preu unitari més baix admès (Om_j) obtindrà la **puntuació màxima P_j** en el centre corresponent.
3. La resta d'ofertes obtindran una puntuació proporcional d'acord amb la fórmula establerta.
4. En cas que totes les ofertes admeses presentin el mateix preu en un centre ($PL_j = Om_j$), totes les ofertes obtindran la **puntuació màxima P_j** per a aquell centre.
5. En cap cas es podran obtenir puntuacions negatives. Si el resultat de l'aplicació de la fórmula fos negatiu, s'assignarà una puntuació de **0 punts**.





La puntuació total del criteri de preu serà la suma de les puntuacions obtingudes en cada centre:

$$P_{total} = \sum P_{ij}$$

Les puntuacions es calcularan amb un màxim de dos decimals. El segon decimal s'arrodonirà a l'alça quan el tercer decimal sigui igual o superior a cinc.

La detecció i tractament de les ofertes presumptament anormals o desproporcionades es realitzarà d'acord amb el que estableix la lletra L del quadre resum de característiques, sense que això alteri el càlcul de la puntuació segons la fórmula establerta.

La proposta econòmica haurà d'anar desglossada i complimentada d'acord a l'Annex 4 d'aquests plecs.

9.2. Altres criteris de valoració automàtica (fins a 70 punts)

9.2.1. Composició del menú (fins a 10 punts)

La coincidència d'un mateix producte en diferents subcriteris d'aquest apartat K.2.1. no es considerarà doble valoració indeguda, atès que cada subcriteri mesura aspectes diferents i independents del servei (diversitat d'espècies i freqüència de peix blau).

a) Diversitat d'espècies de productes del mar – fins a 3 punts

Es valorarà el nombre d'espècies diferents de peix, crustacis i mol·luscs incloses com a segon plat en la programació mensual del menú.

La puntuació s'obtindrà segons la següent correspondència:

- 8 espècies o més diferents: 3 punts
- 7 espècies diferents: 2,5 punts
- 6 espècies diferents: 2 punts
- 5 espècies diferents: 1,5 punts
- 4 espècies diferents: 1 punt
- 3 espècies diferents: 0,5 punt
- Menys de 3 espècies diferents: 0 punts

Consideracions:

- Es considera espècie diferent cada denominació taxonòmica o comercial inequívoca de peix, crustaci o mol·lusc.
- No es consideraran espècies diferents:
 - diferents parts o talls d'una mateixa espècie
 - diferents preparacions culinàries d'una mateixa espècie
 - diferents sistemes de conservació d'una mateixa espècie
- Només es computaran les espècies que apareguin com a segon plat complet en el menú mensual.
- Cada espècie es computarà una única vegada per mes, independentment del nombre de vegades que aparegui.
- Queden expressament excloses les espècies: panga, perca i tilàpia, que no es computaran en cap cas.
- L'adjudicatari haurà d'acreditar el compliment d'aquest compromís mitjançant els menús executats i les corresponents factures o documents acreditatius de compra.





- Els productes computats en aquest criteri no podran ser objecte de doble valoració en altres criteris d'adjudicació.

b) Presència de peix blau – fins a 2 punts

Es valorarà el nombre de serveis mensuals en què s'inclouï peix blau com a segon plat en la programació mensual del menú.

La puntuació s'obindrà segons la següent correspondència:

- 4 o més serveis mensuals de peix blau: 2 punts
- 3 serveis mensuals de peix blau: 1,5 punts
- 2 serveis mensuals de peix blau: 1 punt
- 1 servei mensual de peix blau: 0,5 punts
- Cap servei de peix blau: 0 punts

La mateixa espècie podrà ser computada simultàniament en els apartats de diversitat d'espècies i de presència de peix blau, atès que cada apartat valora característiques diferenciades del servei.

Consideracions:

- A efectes d'aquest criteri, es consideraran computables les espècies de peix blau següents: sardina, seitó (anxova), verat i sorell.
- No seran objecte de còmput als efectes de la puntuació d'aquest criteri la tonyina, el salmó, el peix espasa, l'emperador ni qualsevol altra espècie no inclosa expressament en el paràgraf anterior.
- Només es computarà un servei per dia de menú, encara que el mateix peix blau aparegui en diferents elaboracions.
- Només es computaran els peixos blaus que figurin com a segon plat principal en el menú mensual.
- Una mateixa espècie de peix blau no podrà computar més d'una vegada dins d'una mateixa setmana de menú. En cas de repetició de la mateixa espècie durant la mateixa setmana, únicament es computarà un servei.
- Cada dia de menú en què s'inclouï peix blau com a segon plat comptarà com un servei mensual, encara que es repeteixi la mateixa espècie en setmanes diferents.
- La puntuació serà automàtica i derivada exclusivament del menú mensual presentat.
- No es realitzarà cap valoració qualitativa o nutricional del tipus d'elaboració.
- L'adjudicatari haurà d'acreditar el compliment d'aquest compromís mitjançant els menús executats i les corresponents factures o documents acreditatius de compra.

c) Ús d'aigua filtrada - es valora amb 5 punts

Es valorarà el compromís de la licitadora de subministrar aigua filtrada per al consum dels usuaris del servei de menjador mitjançant un sistema de filtratge d'aigua a l'Escola Agustí Gifre conforme a la definició establerta en aquest criteri.

Sistema de puntuació:

- La licitadora que ofereixi el compromís d'implantació i manteniment d'un sistema de filtratge d'aigua conforme a la definició establerta: 5 punts
- La licitadora que no ho ofereixi: 0 punts

No hi ha gradació intermèdia.





El compromís de la licitadora haurà d'incloure:

- En cas de no disposar del sistema, compromís d'instal·lació d'un sistema de filtratge d'aigua conforme a les condicions del present criteri.
- En cas de disposar-ne prèviament, descripció del sistema existent i compromís de manteniment i disponibilitat operativa durant tota la vigència del contracte.
- En ambdós casos, indicació de la ubicació del sistema dins del servei de menjador.

La puntuació es concedirà exclusivament sobre la base del compromís formal i la seva acreditació documental, sense valoracions qualitatives o subjectives addicionals.

Consideracions:

- Als efectes d'aquest criteri, es considera sistema de filtratge d'aigua qualsevol instal·lació fixa o integrada a la xarxa d'aigua potable del servei de menjador que incorpori almenys una de les següents tecnologies:
 - filtratge amb carboni actiu
 - microfiltració o ultrafiltració
 - osmosi inversa
 - sistemes equivalents amb funció de reducció de clor, olors o impureses
- No es consideraran sistemes vàlids:
 - gerres filtrants
 - filtres portàtils no connectats a instal·lació fixa
 - dispositius sense integració estable en el sistema de subministrament d'aigua
- L'acreditació del compliment del compromís es realitzarà mitjançant:
 - fitxa tècnica del sistema
 - factura o document d'adquisició o instal·lació
 - declaració responsable d'operativitat durant l'execució del contracte

L'òrgan de contractació podrà verificar-ne l'existència i funcionament durant l'execució del contracte.

9.2.2. Criteris socials i mediambientals (fins a 37 punts)

Els criteris socials i mediambientals es valoraran de forma automàtica, objectiva i quantificable, mitjançant el recompte de productes o compromisos oferts per a la proposta mensual dels menús. En cap cas es valoraran declaracions genèriques o no verificables.

a) Criteri ambiental: Producte ecològic - fins a 8 punts

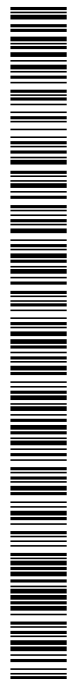
Es puntuarà el nombre de productes ecològics diferents ofertats en el menú mensual (independentment de la durada del mes).

La puntuació es calcularà segons la fórmula següent:

$$P_i = 8 \times (N_i / N_{\max})$$

On:

- N_i** = nombre de productes ecològics diferents ofertats per la licitadora *i* en el menú mensual
- N_{max}** = nombre més alt de productes ecològics diferents ofertats per qualsevol licitadora admesa





Consideracions:

- 1) Puntuaran productes diferents. Als efectes d'aquest criteri, es considerarà producte diferent exclusivament la matèria primera bàsica, entesa com la denominació genèrica del producte alimentari abans de qualsevol processament o elaboració. No es consideraran productes diferents:
 - Diferents parts anatòmiques o talls d'un mateix animal (ex: pollastre sencer, pit, cuixa, ales)
 - Diferents formats o elaboracions del mateix producte (ex: tomàquet fresc, triturat, salsa de tomàquet)
 - Diferents varietats comercials o sabors d'un mateix producte base (ex: iogurt de maduixa, plàtan, natural)
 - Diferents sistemes de conservació del mateix producte (fresc, congelat, en conserva)
- 2) Queden exclosos: sal, all i espècies.
- 3) El iogurt es computarà com a màxim una vegada per setmana, independentment del sabor.
- 4) Un mateix producte ecològic no podrà computar simultàniament com a producte ecològic diferent dins d'aquest criteri més d'una vegada, encara que aparegui en diferents preparacions o dies del menú
- 5) Nmax es determinarà una vegada finalitzat el termini de presentació d'ofertes i valorades totes les ofertes admeses, abans de l'aplicació de la fórmula de puntuació. Aquest valor serà únic i comú per a totes les licitadores i no es modificarà posteriorment. En cas que Nmax = 0, totes les ofertes obtindran 0 punts.
- 6) En cas de decimals la puntuació es calcularà amb dos decimals. El resultat no podrà ser negatiu en cap cas.
- 7) Caldrà que els productes ecològics compleixin amb les especificacions tècniques que estableixen els Reglaments (CE) 834/2007, 889/2008 i 1235/2008, o normativa equivalent, degudament certificat.
- 8) L'adjudicatari haurà d'acreditar el compliment de l'oferta mitjançant els menús executats i les corresponents factures o documents acreditatius de compra.
- 9) Els productes ecològics, de proximitat i de comerç just o economia social podran ser coincidents entre si als efectes de puntuació, sempre que compleixin simultàniament els requisits establerts per a cada categoria i es computin de manera independent en cadascun dels criteris corresponents. En cap cas aquesta coincidència implicarà doble còmput dins d'un mateix subcriteri de valoració.

En el cas que durant la vigència del contracte resulti necessari canviar de proveïdor, caldrà que el nou proveïdor reuneixi els mateixos requisits en relació a la venda de producte ecològic.

b) Criteris socio-ambiental: Producte de proximitat – fins a 14 punts

Es puntuarà el nombre de productes de proximitat diferents ofertats en el menú mensual (independentment de la durada del mes).

Als efectes d'aquest criteri, es consideraran productes puntuables aquells produïts o elaborats en explotacions o centres de producció situats a una distància màxima de 100 km del centre escolar.





La puntuació es calcularà segons la fórmula següent:

- 1) Productes produïts o elaborats a ≤ 20 km del centre escolar (fins a 5 punts)

$$PiV=5 \times (Ni/Nmax)$$

- 2) Productes produïts o elaborats entre >20 km i 100 km del centre escolar (fins a 9 punts)

$$PiA=9 \times (Ni/Nmax)$$

On:

- Ni = nombre de productes de proximitat diferents ofertats per la licitadora i en el menú mensual
- $Nmax$ = nombre més alt de productes de proximitat diferents ofertats per qualsevol licitadora admesa

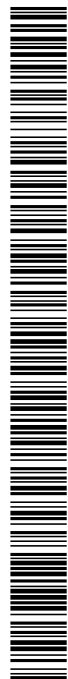
La puntuació total del criteri proximitat de cada licitadora serà la suma de les puntuacions obtingudes en les dues fórmules):

$$Pitotal= PiV + PiA$$

Consideracions:

- 1) Aquest criteri té per objecte reduir l'impacte ambiental associat al transport, afavorir la frescor dels aliments i fomentar circuits curts de comercialització.
- 2) Puntuaran productes diferents. S'aplicarà la mateixa definició de "producte diferent" que al criteri ecològic.
- 3) En cas d'oferir iogurt, la seva freqüència serà setmanal.
- 4) Un mateix producte de proximitat no podrà computar simultàniament com a producte de proximitat diferent dins d'aquest criteri més d'una vegada, encara que aparegui en diferents preparacions o dies del menú.
- 5) $Nmax$ es determinarà una vegada finalitzat el termini de presentació d'ofertes i valorades totes les ofertes admeses, abans de l'aplicació de la fórmula de puntuació. Aquest valor serà únic i comú per a totes les licitadores i no es modificarà posteriorment.
- 6) En cas que $Nmax = 0$, totes les ofertes obtindran 0 punts.
- 7) En cas de decimals la puntuació es calcularà amb dos decimals. El resultat no podrà ser negatiu en cap cas.
- 8) L'adjudicatari haurà d'acreditar el compliment de l'oferta mitjançant els menús executats i les corresponents factures o documents acreditatius de compra.
- 9) Els productes ecològics, de proximitat i de comerç just o economia social podran ser coincidents entre si als efectes de puntuació, sempre que compleixin simultàniament els requisits establerts per a cada categoria i es computin de manera independent en cadascun dels criteris corresponents. En cap cas aquesta coincidència implicarà doble còmput dins d'un mateix subcriteri de valoració.

En el cas que durant la vigència del contracte resulti necessari canviar de proveïdor, caldrà que el nou proveïdor reuneixi els mateixos requisits en relació a la venda de proximitat.





c) Criteri social: Productes d'economia social o comerç just/mes – fins a 5 punts

Es puntuarà el nombre de productes d'empreses d'economia social o de comerç just diferents ofertats en el menú mensual (independentment de la durada del mes).

Es consideren empreses d'economia social: cooperatives d'iniciativa social, centres especials de treball i empreses d'inserció . Es consideren productes de comerç just els certificats amb segell FAIRTRADE o equivalent.

La puntuació es calcularà segons la fórmula següent:

$$P_i = 5 \times (N_i / N_{\max})$$

On:

- N_i = nombre de productes diferents d'economia social o comerç just ofertats per la licitadora i en el menú mensual
- N_{\max} = nombre més alt de productes d'economia social o comerç just diferents ofertats per qualsevol licitadora admesa

Consideracions:

- 1) Puntuaran productes diferents. S'aplicarà la mateixa definició de "producte diferent" que al criteri ecològic.
- 2) En cas d'oferir iogurt, la seva freqüència serà setmanal.
- 3) Un mateix producte de d'economia social o comerç just no podrà computar simultàniament com a producte de d'economia social o comerç just diferent dins d'aquest criteri més d'una vegada, encara que aparegui en diferents preparacions o dies del menú.
- 4) N_{\max} es determinarà una vegada finalitzat el termini de presentació d'ofertes i valorades totes les ofertes admeses, abans de l'aplicació de la fórmula de puntuació. Aquest valor serà únic i comú per a totes les licitadores i no es modificarà posteriorment.
- 5) En cas que $N_{\max} = 0$, totes les ofertes obtindran 0 punts.
- 6) En cas de decimals la puntuació es calcularà amb dos decimals. El resultat no podrà ser negatiu en cap cas.
- 7) L'adjudicatari haurà d'acreditar el compliment de l'oferta mitjançant els menús executats i les corresponents factures o documents acreditatius de compra.
- 8) Els productes ecològics, de proximitat i de comerç just o economia social podran ser coincidents entre si als efectes de puntuació, sempre que compleixin simultàniament els requisits establerts per a cada categoria i es computin de manera independent en cadascun dels criteris corresponents. En cap cas aquesta coincidència implicarà doble còmput dins d'un mateix subcriteri de valoració.

d) Criteri social. Menús socials – fins a 5 punts

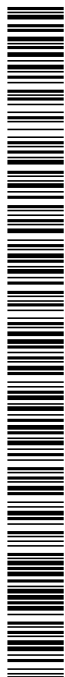
Es valorarà l'oferiment de menús socials per a alumns amb necessitats socials detectades per la comissió social o equip directiu de l'escola o en el seu defecte, a càrrec de l'adjudicatari.

S'atorgarà 1 punt per cada menú social diari ofert durant la vigència del contracte i fins a un màxim de 5 punts.

Consideracions:

- 1) Aquests menús s'ofereixen diàriament, no són divisibles ni acumulables.
- 2) La puntuació es basa exclusivament en el nombre màxim de menús diaris garantits.





e) Criteri ambiental: Productes de paper amb fibra reciclada - es valora amb 5 punts

Condicció única. S'atorgaran 5 punts si l'empresa licitadora es compromet a utilitzar exclusivament productes de paper reciclats o de fibra verge amb certificació de gestió forestal sostenible (FSC, PEFC o equivalent) durant tota la vigència del contracte.

Els productes de paper hauran de complir, com a mínim, les característiques següents:

- Paper higiènic: mínim 2 capes
- Tovallols eixugamans: mínim 2 capes
- Els productes hauran de ser aptes per a ús professional en equipaments públics
- Els productes hauran de disposar d'una certificació ambiental reconeguda (EU Ecolabel, FSC, PEFC o equivalent) o acreditar el compliment de requisits ambientals equivalents.
- Els productes subministrats hauran de presentar unes característiques de qualitat adequades a l'ús previst i equivalents als estàndards habituals del mercat professional."

Puntuació:

- SI s'ofereix: 5 punts
- NO s'ofereix: 0 punts

No hi ha gradació intermèdia.

Consideracions:

- 1) S'acreditaran mensualment amb les factures acreditatives de compra dels productes de paper, d'acord amb la millora oferta a la plica.
- 2) L'òrgan de contractació podrà requerir en qualsevol moment les fitxes tècniques, certificats ambientals o qualsevol altra documentació acreditativa dels productes utilitzats.

9.2.3. Criteris de funcionament (fins a 15 punts):

a) Formació contínua addicional del personal adscrit al servei -fins a 6 punts

Es valorarà el compromís de la licitadora de proporcionar formació addicional a la mínima exigida al PPTP al personal adscrit al servei. La puntuació s'atorgarà en funció del nombre d'hores anuals de formació addicional acreditable que la licitadora es compromet a impartir a cada treballador adscrit al servei.

Hores anuals addicionals de formació per treballador	Punts
15 hores o més	6 punts
De 12 a 14,99 hores	5 punts
De 9 a 11,99 hores	4 punts
De 6 a 8,99 hores	3 punts
De 3 a 5,99 hores	2 punts
D'1 a 2,99 hores	1 punt
0 hores	0 punts



Consideracions:

- 1) Només es computaran les hores de formació addicionals a les exigides al PPTP.
- 2) La formació haurà de ser acreditable i vinculada a l'objecte del contracte i referir-se entre d'altres a: alimentació saludable, seguretat alimentària, al·lèrgies i intoleràncies, primers auxilis, atenció a l'alumnat, gestió de conflictes, lleure educatiu, inclusió i atenció a la diversitat.
- 3) Les hores compromeses s'entendran referides a cada treballador adscrit de manera estable al servei.
- 4) La puntuació s'atorgarà d'acord amb el tram corresponent a l'oferta presentada.
- 5) La licitadora haurà d'indicar a la seva oferta el nombre d'hores anuals addicionals compromeses i les matèries formatives previstes.
- 6) Durant l'execució del contracte, el compliment s'acreditarà mitjançant certificats d'assistència, diplomes, registres de formació o documentació equivalent.

b) Críteris de qualitat en els equipaments dels menjadors - Fons de contingència - fins a 6 punts

Es valorarà l'increment de la dotació econòmica interna destinada al fons de contingència i reposició d'inversions per menú i per centre, respecte de la previsió establerta a la clàusula 8.3 del PPTP.

Aquest increment haurà de ser assumit pel licitador dins del preu unitari d'adjudicació del menú, sense que en cap cas suposi una modificació del mateix ni un cost addicional per als usuaris o per a la Mancomunitat.

La valoració es realitzarà a raó de 2 punts per cada 0,01 €/menú (IVA exclòs) d'increment addicional destinat al fons, fins a un màxim de 0,03 €/menú.

Consideracions:

- 1) La puntuació es calcularà exclusivament sobre l'import ofert a la plica. No s'admetran imports intermedis superiors al màxim puntuable.
- 2) En tot cas, l'empresa demanarà autorització a la Mancomunitat per poder portar a terme les inversions. A tal efecte, presentarà el corresponent pressupost, el qual haurà de ser validat per la Mancomunitat.
- 3) Al final de cada curs es presentarà una liquidació on hi consti la dotació final per inversió calculada en funció del nombre de menús efectivament subministrats i la despesa efectivament realitzada.

c) Acreditació conforme se segueixen els protocols de seguretat alimentària a la cuina en relació amb els aliments sense gluten – es valora amb 3 punts

Es valorarà la disposició d'una acreditació o certificació vigent que acrediti l'aplicació de protocols de seguretat alimentària per a la manipulació d'aliments sense gluten, emesa per una entitat especialitzada o equivalent. Aquesta acreditació no només és una garantia del compliment normatiu, sinó que també assegura una qualitat i seguretat alimentària òptimes per a tots els infants que requereixen una dieta lliure de gluten, i al seu torn, contribueix a reduir el risc d'incidents.

Disposar de l'acreditació: 3 punts

No disposar de l'acreditació: 0 punts





En el cas de disposar de l'acreditació, s'haurà de presentar en el moment de presentar l'oferta. Si no s'acredita en aquest moment, no es puntuarà.

S'acceptaran acreditacions emeses per l'Associació Celiacs de Catalunya o per qualsevol altra entitat equivalent que acrediti de manera objectiva el compliment de protocols específics de seguretat alimentària per a persones cel·laques.

9.2.4. Millores d'equipament en pati i menjador – fins a 8 punts

Es valoraran les millores d'equipament destinades a la millora funcional dels espais de pati i menjador, d'acord amb el seu nivell de cobertura i impacte en el servei. La puntuació s'atorgarà segons els següents apartats:

a) Millora de zones d'ombra al pati (es valora amb 3 punts)

Instal·lació d'un element fix o semifix d'ombregi al pati de l'Escola Agustí Gifre destinat a l'alumnat usuari del servei de menjador.

Es valorarà amb 3 punts el compromís d'instal·lar una estructura d'ombregi tipus pèrgola o equivalent que proporcioni una superfície mínima d'ombra de 100 m² a l'espai que determini la direcció del centre, sense que impliqui un cost afegit pels usuaris ni per la Mancomunitat i sense variació del preu unitari d'adjudicació del menú.

La instal·lació haurà de complir la normativa vigent en matèria de seguretat, estabilitat estructural i prevenció de riscos i estar executada abans de l'1 de maig de 2027. Les ofertes que no assumeixin aquest compromís obtindran 0 punts.

b) Millora de l'equipament lúdic del pati - fins a 5 punts

Es valorarà la incorporació de nous elements de joc, equipaments lúdics o instal·lacions destinades a la dinamització dels espais de pati utilitzats per l'alumnat usuari del servei de menjador, sense que impliqui un cost afegit pels usuaris ni per la Mancomunitat i sense variació del preu unitari d'adjudicació del menú.

La puntuació s'atorgarà en funció del valor econòmic de la inversió compromesa, d'acord amb els següents trams:

- 5 punts: inversió superior a 8.000 €
- 4 punts: inversió entre 6.001 € i 8.000 €
- 3 punts: inversió entre 4.001 € i 6.000 €
- 2 punts: inversió entre 2.001 € i 4.000 €
- 1 punt: inversió entre 500 € i 2.000 €
- 0 punts: inversió inferior a 500 € o no oferta

Només es tindran en compte inversions en elements o instal·lacions amb una vida útil mínima estimada de 3 anys, quedant expressament exclosos els materials fungibles, consumibles o de reposició ordinària (com pilotes, cordes, material escolar o esportiu de curta durada o similars).

La proposta haurà d'anar acompanyada d'una fitxa descriptiva dels elements oferts i d'un pressupost desglossat que justifiqui el valor econòmic de la inversió. L'òrgan de contractació podrà requerir documentació complementària per verificar la coherència i viabilitat dels imports declarats.





Consideracions:

- No es valorarà la marca o model concret dels elements proposats, sempre que es compleixin els requisits mínims establerts.
- No es valoraran criteris subjectius de qualitat, disseny o funcionalitat més enllà del compliment dels requisits establerts en aquest apartat.
- Les millores hauran de ser executables i efectivament implantables dins del termini d'execució del contracte.

10. Condicions especials d'execució

Les condicions especials en relació amb l'execució, d'obligat compliment són les següents:

a) Ètica

- El contractista s'abstindrà de realitzar conductes que tinguin per objecte o puguin produir l'efecte d'impedir, restringir o falsejar la competència, com per exemple, els comportaments col·lusoris o de competència fraudulenta (ofertes de resguard, eliminació d'ofertes, assignació de mercats, rotació d'ofertes, etc.).

b) Lingüística

- L'empresa contractista ha d'emprar el català en les seves relacions, derivades de l'execució de l'objecte del contracte amb la Mancomunitat, els centres, les famílies, i els destinataris del servei de menjador escolar. Així mateix, les empreses adjudicatàries emetran les factures en català.

En tot cas, les empreses adjudicatàries queden subjectes en l'execució del contracte a les obligacions derivades de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística, i de les disposicions que la desenvolupen.

En el cas que els monitors o el personal de cuina, en el moment de la subrogació, no tingui un domini de l'ús general de la llengua catalana, l'empresa adjudicatària es compromet a proporcionar la formació necessària per tal que, en el termini màxim de sis mesos des de l'inici del contracte, aquestes persones puguin expressar-se satisfactòriament en català, i s'acreditarà mitjançant el certificat corresponent emès per la Secretaria de Política Lingüística.

c) Protecció de dades

- El contractista quedarà obligat al compliment del Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades (Reglament general de protecció de dades) i per la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (LOPDGDD) i a les seves normes de desenvolupament.

De conformitat amb el que determina l'article 202.1 de la LCSP, donat que aquest contracte implica la cessió de dades al contractista, aquesta obligació té el caràcter d'obligació contractual essencial, d'acord amb el que determina la lletra f) de l'apartat 1 de l'article 211 de la mateixa LCSP. En conseqüència, el seu incompliment pot ser causa de resolució del contracte.

d) Mediambientals

- El contractista haurà d'elaborar i executar un pla en matèria de reducció, recollida, reciclatge i reutilització de residus que inclourà com a mínim:



- La descripció del sistema de selecció, manipulació i conservació dels aliments.
- La reducció al mínim dels residus i la recollida selectiva. Les fraccions a recollir selectivament de forma obligatòria són: paper i cartró, envasos (plàstics, llaunes, brics, porexpan), vidre, matèria orgànica, residus especials (com olis usats i altres), i el rebuig.
- La reducció de l'ús d'aigua i energia, tant en la preparació com en el transport d'aliments i fer-ne difusió, de manera pedagògica, als usuaris de cada centre.
- La formació al seu personal en matèria de reducció, reciclatge i reutilització dels desfets en la gestió del servei.

- El contractista haurà de disposar d'un pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris de conformitat amb la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, amb l'objectiu d'evitar o minimitzar el malbaratament d'aliments aptes per a ser consumits.

e) Laborals

-El contractista haurà de garantir a les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte, i durant tota la seva vigència, l'aplicació i manteniment de com a mínim les condicions laborals que estableixi el conveni col·lectiu aplicable; garantir la seguretat i protecció de la salut en el treball.

-La incorporació de la perspectiva de gènere i evitar estereotips i elements de discriminació per l'orientació sexual, la identitat de gènere i l'expressió de gènere en l'ús del llenguatge i de la imatge dels continguts objecte del contracte.

11. Pressupost base de licitació i Valor estimat del contracte

11.1. El preu diari màxim per alumna/e a cada centre és el que es detalla a continuació:

Escola Agustí Gifre

El preu màxim del menú és de 6,784€/menú, més 0,436 d'IVA. L'IVA aplicable és el vigent d'acord amb la normativa fiscal, actualment del 10% per als serveis subjectes a aquest impost, excepte els serveis de monitoratge i coordinació de monitors, que resten exempts d'IVA. Resulta un preu màxim de **7,220€/menú, IVA inclòs**.

Institut Vall de Llèmena

El preu màxim del menú és de 5,096€/menú, més 0,442€ d'IVA. L'IVA aplicable és el vigent d'acord amb la normativa fiscal, actualment del 10% per als serveis subjectes a aquest impost, excepte els serveis de monitoratge i coordinació de monitors, que resten exempts d'IVA. Resulta un preu màxim de **5,538€/menú, IVA inclòs**.

Llar d'Infants Els Escarlets

El preu màxim del menú de dinar és 5,189€/menú, més 0,519€ d'IVA. L'IVA aplicable és el vigent d'acord amb la normativa fiscal, actualment del 10% per als serveis subjectes a aquest impost, excepte els serveis de monitoratge i coordinació de monitors, que resten exempts d'IVA. Resulta un preu màxim de **5,708€/menú, IVA inclòs**.

El preu màxim del berenar diari és de 1,448€/berenar, més 0,145€ d'IVA. L'IVA aplicable és el vigent d'acord amb la normativa fiscal, actualment del 10% per als serveis subjectes a aquest impost, excepte els serveis de monitoratge i coordinació de monitors, que resten exempts d'IVA. Resulta un preu màxim de **1,593€/berenar, IVA inclòs**.



El preu vinculant de licitació és el preu unitari del menú fixat en el plec, independentment de possibles diferències derivades d'arrodoniments intermedis. En cas de discrepància entre el desglossament de costos i el preu unitari de licitació, prevaldrà el preu unitari establert en el plec. El preu unitari del menú per a tots els centres s'ha calculat a partir de la divisió del cost estimat del servei entre el nombre de menús previstos per a un curs escolar. Atès que aquest import s'expressa arrodonit a tres decimals, es poden produir petites diferències derivades dels arrodoniments respecte dels imports totals estimats que consten en l'estudi.

ESCOLA AGUSTÍ GIFRE	
Previsió estimada nombre menús per curs	70.258
Dies lectius estimats	177
	Cost anual (€)
ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI	
Màteria prima alimentària	140.516,000
Altres subministres no alimentaris	10.538,700
Manteniment i reposició (fons)	3.512,900
TOTAL	154.567,600
PERSONAL	
Cuiner/a	38.641,900
Ajudant de cuina	37.939,320
Auxiliar cuina	11.241,280
Coordinador/a	11.943,860
Monitors/es	158.080,500
Total	257.846,860
Absentisme	12.892,343
TOTAL	270.739,203
ALTRES COSTOS	
Vestuari	702,580
Prevenió riscos	2.810,320
Benefici industrial i marge comercial	16.861,920
TOTAL	20.374,820
ESTRUCTURA	
TOTAL	30.913,520
COST TOTAL (SENSE IVA)	
TOTAL	476.595,143
Cost per monitoratge (exempt iva)	170.024,360
Costa resta conceptes (aplica IVA)	306.570,783
IVA (10%)	30.657,078
COST TOTAL AMB IVA	
TOTAL	507.252,221
COST MENÚ (€)	
TOTAL	7,220



*Mancomunitat de la
Vall de Llèmena*

INSTITUT VALL DE LLÈMENA	
Previsió estimada nombre menús per curs	18.821
Dies lectius estimats	177,00
	Cost anual (€)
ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI	
Matèria prima alimentària	40.276,940
Altres subministres no alimentaris	2.813,490
Manteniment i reposició (fons)	941,050
TOTAL	44.031,480
PERSONAL	
Cuiner/a	10.351,550
Ajudant de cuina	10.163,340
Auxiliar cuina	3.011,360
Coordinador/a	3.199,570
Monitors/es	9.603,710
Total	36.329,530
Absentisme	1.816,477
TOTAL	38.146,007
ALTRES COSTOS	
Vestuari	188,210
Prevenió riscos	752,840
Benefici industrial i marge comercial	4.517,040
TOTAL	5.458,090
ESTRUCTURA	
TOTAL	8.281,240
COST TOTAL (SENSE IVA)	95.916,817
Cost per monitoratge (exempt iva)	12.803,280
Costa resta conceptes (aplica IVA)	83.113,537
IVA (10%)	8.311,354
COST TOTAL AMB IVA	104.228,170
COST MENÚ (€)	5,538



Mancomunitat de la
Vall de Llémena

LLAR INFANTS ELS ESCARLETS	
Previsió estimada nombre menús per curs	13.275
Dies lectius estimats (setembre a juliol)	200,00
	Cost anual (€)
ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI	
Matèria prima alimentària	18.452,250
Altres subministres no alimentaris	1.991,250
Manteniment i reposició (fons)	265,500
Transport menús linia calenta	2.787,750
TOTAL	23.496,750
PERSONAL	
Cuiner/a -	9.027,000
Ajudant de cuina	8.230,500
Auxiliar cuina	3.186,000
Ajudant de cuina ubicat a Llar d'infants	13.806,000
Total	34.249,500
Absentisme	1.712,480
TOTAL	35.961,980
ALTRES COSTOS	
Vestuari	132,750
Prevencio riscos	265,500
Benefici industrial i marge comercial	3.186,000
TOTAL	3.584,250
ESTRUCTURA	
TOTAL	5.841,000
COST TOTAL (SENSE IVA)	68.883,980
IVA	6.888,40
COST TOTAL AMB IVA	75.772,380
COST MENÚ (€)	5,708



Mancomunitat de la
Vall de Llémena

LLAR INFANTS ELS ESCARLETS (Berenars)	
Previsió estimada nombre berenars per curs	9.118
Dies lectius (setembre a juliol)	200,00
	Cost anual (€)
ALIMENTS I ALTRES INHERENTS AL SERVEI	
Matèria prima alimentària	4.923,720
Altres subministres no alimentaris	91,180
Manteniment i reposició (fons)	91,180
Transport menús linia calenta	1.914,780
TOTAL	7.020,860
PERSONAL	
Ajudant de cuina ubicat a Llar d'infants	5.106,080
Absentisme	255,300
TOTAL	5.361,380
ALTRES COSTOS	
Vestuari i prevencio	91,180
Benefici industrial	319,130
Marge comercial	319,130
TOTAL	729,440
ESTRUCTURA i GESTIO	
TOTAL	91,180
COST TOTAL (SENSE IVA)	13.202,860
IVA	1.320,286
COST TOTAL AMB IVA	14.523,146
COST MENÚ (€)	1,593



11.2. El pressupost màxim, formulat en termes de preus unitaris, s'ha calculat en base a les estimacions de les necessitats.

Import total: 701.775,92€, IVA inclòs (set-cents un mil set-cents setanta-cinc euros amb noranta-dos cèntim), que es desglossa:

- Base principal: 654.598,80€ (sis-cents cinquanta-quatre mil cinc-cents noranta-vuit euros amb vuitanta cèntims); sumatori del preu del servei de cada centre per l'estimació de menús anuals dels centres per a tots els cursos que duri el contracte sense pròrroga) IVA no inclòs, i que correspon al curs escolar 2026-2027.
- IVA (10%): 47.177,12€ (quaranta-set mil cent setanta-set euros amb dotze cèntims); excepte pels serveis de monitoratge i coordinador de monitors, que estan exempts d'IVA.

La quantitat a percebre per l'adjudicatari estarà en funció del nombre de dinars i berenars efectivament subministrats diàriament i en funció del preu definitivament adjudicat

11.3. Valor estimat del contracte

VARIABLES VALOR ESTIMAT***	Agustí Gifre	Inst. Vall Llémena	Llar d'infants Escarlets (dinars+berenars)	TOTAL
Pressupost màxim licitació (curs 2026-2027)*	476.595,14€	95.916,82€	82.086,84€	654.598,80€
Pròrrogues (27/28 + 28/29 + 29/30 + 30/31)	1.906.380,56€	383.667,28€	328.347,36€	2.618.395,20€
20% modificacions*	476.595,14€	95.916,82€	82.086,84€	654.598,80€
Total valor estimat	2.859.570,84€	575.500,92€	492.521,04€	3.927.592,80€

12. Justificació qüestió de la subcontractació

D'acord amb el que preveu l'article 215, apartat 2n.e) es consideren tasques crítiques del servei a prestar tant la part de preparació i entrega de menús, cuinats in situ o elaborats a cuina pròpia, com la part del servei de vigilància i atenció a l'alumnat durant el servei de menjador escolar.

La complexitat de les tipologies de menús a elaborar, la necessitat d'implementar un pla rigorós de les actuacions de tots els treballadors que estan implicats en l'elaboració i trasllat de menús així com el seu pla de neteja atesa la importància de vigilar i evitar qualsevol font o risc de contaminació o intoxicació fa obvi que tingui que tenir consideració de tasca crítica i per això, no es proposa que no sigui objecte de subcontractació.

La part del servei del menjador que té a veure amb la vigilància i cura dels menors que fan ús del servei de menjador també es considera crítica atès cal observar i constatar de forma continuada que aquest personal és apte i adequat per treballar amb menors i que tindran la formació i la cura adequada per preservar els drets dels infants així com la protecció de dades personals sovint de caràcter especial com contempla l'article 9.1 del Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE (Reglament general de protecció de dades).





En canvi sí que es podran subcontractar qüestions accessòries del servei com poden ser, sense que sigui una llista tancada, el transport de menús amb mitjans adequats, el manteniment i reparació d'equips, etc.

Per això es proposa el redactat següent en el QC del PCAP

"No es podrà subcontractar la prestació principal del contracte, que inclou el servei d'elaboració de menús cuinats i la vigilància i atenció dels alumne-usuaris dels centres, a excepció de causes excepcionals i temporals que dificultin aquesta prestació temporalment.

No obstant, sí que podrà concertar amb tercers la gestió de prestacions accessòries, els quals quedaran obligats davant l'adjudicatari, únic responsable de la gestió del servei davant l'Administració tal com determina els articles 215 i 216 de la LCSP tal com recull la clàusula 34 del present plec de clàusules."

13. Informe d'insuficiència de mitjans

El servei integral de menjador escolar per l'alumnat de l'Escola Agustí Gifre, Llar d'Infants Els Escarlets i Institut Vall de Llèmena, pel curs 2026-2027 (i les seves pròrrogues), tenint en compte que parlem d'un servei molt específic que requereix d'una infraestructura i instal·lacions específiques i adequades i personal especialitzat per a poder prestar-lo correctament i de forma eficient.

La Mancomunitat de la Vall de Llèmena no disposa d'aquests mitjans tècnics i recursos humans per a realitzar aquestes actuacions, i no disposa de plantilla de personal per a poder atendre aquest tipus de servei atès és un servei altament especialitzat.

Per tant, vist el grau de coneixement i especialització requerit per a garantir el correcte desenvolupament d'aquest servei integral de menjador -tant la part d'elaboració, cuina i el transport dels menús, i de la part d'atenció a l'alumnat per part del servei de monitoratge- per als diferents menjadors escolars dels centres objecte d'aquesta licitació, és necessari dur a terme una contractació externa de mitjans tècnics i plantilla de professionals atès que la Mancomunitat de la Vall de Llèmena no en disposa.

Atès que es dona compliment a l'Art. 13.2.c) RD 424/2017 ACM2018 4.1.1.A) DA3a.8 LCSP)

S'eleva aquest informe favorable als efectes que es pugui dur els tràmits d'aprovació d'aquest expedient de contractació.

Secretària-Interventora accidental

