

Expedient núm.: 466/2026

Memòria justificativa

Procediment: Contractació del servei de cuina i subministrament d'àpats

Redacció: Serveis tècnics municipals

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA

Índex

Índex.....	1
1. INTRODUCCIÓ.....	2
2. DESCRIPCIÓ DE LA SITUACIÓ ACTUAL.....	2
Situació en la institució.....	2
Marc normatiu.....	2
3. OBJECTE DEL CONTRACTE.....	2
4. ANÀLISI TÈCNICA.....	3
Consideracions tècniques i requeriments.....	3
Control de qualitat dels menús.....	3
Neteja, manteniment, personal i control del servei.....	4
5. ANÀLISI ECONÒMICA.....	4
Valor estimat.....	4
Desglossament orientatiu del cost unitari.....	5
Estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera.....	5
6. ANÀLISI DEL PROCEDIMENT.....	5
Justificació del procediment.....	5
Qualificació del contracte.....	6
Anàlisi d'execució per lots.....	6
Durada.....	6
7. CONCLUSIONS.....	6



1. INTRODUCCIÓ

Aquesta memòria justificativa és el document que, en la seva anàlisi i desenvolupament, justifica i determina la configuració dels plecs amb totes les seves característiques, requeriments i matisos, d'acord amb el que estableixen els articles 116 i 117 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

La present memòria actualitza la justificació de l'expedient per a la contractació del servei de cuina, elaboració i subministrament d'àpats, sense monitoratge, per als cursos 2026-2027 i 2027-2028, amb possibilitat de pròrroga d'un curs escolar addicional 2028-2029, d'acord amb el Plec de Clàusules Administratives Particulars i el Plec de Prescripcions Tècniques actualitzats.

2. DESCRIPCIÓ DE LA SITUACIÓ ACTUAL

Situació en la institució

L'Ajuntament d'Avià ha de garantir la prestació del servei de cuina i subministrament d'àpats per als espais municipals vinculats al servei, especialment l'Escola Santa Maria d'Avià, la Llar d'Infants Municipal La Baldufa i el Centre de Dia / Menjador Social municipal.

El servei es configura com un servei exclusivament de cuina i subministrament d'àpats, sense monitoratge ni atenció directa a l'alumnat durant l'espai de migdia. La cuina principal està ubicada al recinte de l'Escola Santa Maria d'Avià, al carrer Estudis, s/n, 08610 Avià, des d'on s'elaboraran els àpats destinats als diferents espais inclosos en el contracte.

La necessitat administrativa respon a la continuïtat del servei, a l'adequació del contracte a la realitat actual dels centres i serveis municipals i a l'actualització del dimensionament econòmic, dels criteris de qualitat, dels calendaris i de la previsió d'usuaris.

Marc normatiu

La principal norma aplicable és la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives europees en matèria de contractació pública.

- Article 17 de la LCSP, relatiu al contracte de serveis, que és la qualificació jurídica del contracte.
- Articles 116 i 117 de la LCSP, relatius a la preparació, justificació i aprovació de l'expedient de contractació.
- Articles 156 i següents de la LCSP, relatius al procediment obert.
- Article 145 de la LCSP, relatiu a l'adjudicació basada en la millor relació qualitat-preu.
- Disposició addicional trenta-tresena de la LCSP, aplicable als contractes per preus unitaris en què el nombre de prestacions successives depèn de les necessitats efectives de l'Administració.
- Articles 103 i següents de la LCSP, en relació amb la revisió de preus limitada al component de matèries primeres, si escau.
- Normativa sanitària, alimentària, laboral, de prevenció de riscos, protecció de dades i resta de normativa sectorial aplicable als serveis de restauració col·lectiva i menjars preparats per a col·lectivitats.

3. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte consisteix en la prestació del servei de cuina, elaboració i subministrament d'àpats, sense monitoratge, per a tots els espais adscrits al servei municipal inclosos en el contracte: l'Escola



Santa Maria d'Avià, la Llar d'Infants Municipal La Baldufa, el Centre de Dia i, si escau, el Menjador Social municipal o altres espais municipals vinculats que determini l'Ajuntament d'Avià.

El servei comprèn l'adquisició d'aliments i matèries primeres, l'elaboració dels menús, la conservació, manipulació, subministrament, control sanitari, neteja dels espais vinculats a la cuina i office, gestió de residus i altres tasques accessòries necessàries per garantir la correcta prestació del servei.

Les necessitats a satisfer són cuinar i subministrar els menús diaris, mantenir neta i en bones condicions d'ús la cuina i els espais vinculats, i garantir la seguretat alimentària, l'adaptació dels menús i la continuïtat del servei d'acord amb el PPTT.

Centre o servei	Adreça	Cuina i abast del servei
Escola Santa Maria d'Avià	C/ Estudis, s/n, 08610 Avià	Cuina principal ubicada al mateix recinte. Inclou cuina, office, menjador, magatzems, conservació, neteja i gestió d'àpats.
Llar d'Infants Municipal La Baldufa	C/ Estudis, s/n, 08610 Avià	Àpats elaborats a la cuina principal de l'Escola Santa Maria d'Avià. Inclou recepció, conservació, distribució, retorn d'estrís i neteja vinculada.
Centre de Dia / Menjador Social municipal	Av. Pau Casals, 18, 08610 Avià	Àpats elaborats a la cuina principal i recollits o lliurats segons planificació municipal. Inclou recepció, conservació, distribució, menjador i neteja vinculada.

4. ANÀLISI TÈCNICA

Consideracions tècniques i requeriments

Cal tenir en compte el que estableix el Plec de Prescripcions Tècniques. Les xifres de persones usuàries i d'àpats tenen caràcter estimatiu i serveixen exclusivament per dimensionar el servei i el pressupost base de licitació. El nombre definitiu serà comunicat per l'Ajuntament un cop confirmades les necessitats dels centres i serveis municipals.

Servei	Base de càlcul	Àpats anuals estimats
Escola Santa Maria d'Avià i Llar d'Infants La Baldufa	200 usuaris/dia x 177 dies lectius	35.400
Centre de Dia / Menjador Social	257 dies x 18 usuaris + 53 dissabtes x 10 usuaris	5.156
Total anual orientatiu	Suma dels serveis anteriors	40.556

Els dies de servei s'ajustaran al calendari escolar, al calendari de la Llar d'Infants, a la planificació del Centre de Dia i del Menjador Social, als festius locals, als dies de lliure disposició i a les instruccions que comuniqui l'Ajuntament. En cas de jornada intensiva o adaptació horària, l'empresa haurà d'ajustar la producció i l'organització del servei sense afectació a la qualitat ni a la seguretat alimentària.

Pel que fa a les instal·lacions, els serveis disponibles són aigua potable, energia elèctrica, gas natural i clavegueram. L'empresa adjudicatària haurà de mantenir en bon estat les instal·lacions, aparells, estris i material adscrit al servei, i comunicar qualsevol incidència que pugui afectar la continuïtat, la seguretat o la qualitat del servei.

Control de qualitat dels menús



La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament de Salut i la normativa vigent aplicable als menjadors escolars i als serveis de restauració col·lectiva. L'empresa presentarà la programació mensual dels menús amb una antelació mínima de dues setmanes a l'inici de cada mes.

- Cada menú estarà compost, com a mínim, per primer plat, segon plat, postres, pa i aigua.
- Els menús hauran d'indicar la composició dels plats, els principals valors nutricionals i les adaptacions previstes.
- S'hauran de preveure menús adaptats per al·lèrgies, intoleràncies, celiaquia, diabetis o altres necessitats acreditades.
- La programació haurà de garantir varietat d'aliments i elaboracions, limitant sal, greixos saturats i sucres afegits.

Neteja, manteniment, personal i control del servei

Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària la neteja de la vaixela, material de menjador i cuina, i els locals i dependències interiors de cuina, menjador, office, cambres frigorífiques, magatzems d'aliments i altres espais utilitzats pel servei, en els termes i freqüències establerts al PPTT.

El personal mínim previst és una persona responsable de cuina i una persona auxiliar de cuina/office els dies de servei ordinari amb escola, llar d'infants i Centre de Dia, amb substitucions i reforços necessaris per garantir la continuïtat del servei.

La facturació haurà de permetre identificar separadament els àpats de l'Escola/Llar d'Infants i els del Centre de Dia/Menjador Social, encara que el seguiment administratiu sigui unificat.

5. ANÀLISI ECONÒMICA

Valor estimat

El pressupost base de licitació es determina a partir d'un servei exclusivament de cuina i subministrament d'àpats, sense monitoratge, amb un preu unitari màxim de 5,74 euros per àpat, IVA inclòs. Aquest preu equival a 5,21818 euros per àpat, IVA exclòs, aplicant el tipus d'IVA del 10%.

Centre o servei	Base de càlcul	Àpats anuals	Import anual IVA inclòs
Escola Santa Maria d'Avià	185 usuaris/dia x 177 dies lectius	32.745	187.956,30 €
Llar d'Infants Municipal La Baldufa	15 usuaris/dia x 177 dies lectius	2.655	15.239,70 €
Centre de Dia / Menjador Social - dies ordinaris	257 dies x 18 usuaris/dia	4.626	26.553,24 €
Centre de Dia / Menjador Social - dissabtes	53 dissabtes x 10 usuaris/dia	530	3.042,20 €
Total anual orientatiu	Suma dels serveis anteriors	40.556	232.791,44 €

Concepte	Import IVA exclòs	IVA 10%	Import IVA inclòs
Anualitat estimada	211.628,58 €	21.162,86 €	232.791,44 €
Pressupost base de licitació - 2 cursos	423.257,16 €	42.325,72 €	465.582,88 €

Concepte	Import IVA exclòs
Durada inicial - 2 cursos	423.257,16 €
Pròrroga eventual - 1 curs	211.628,58 €
Modificació prevista (20% del PBL)	84.651,43 €
Valor estimat del contracte	719.537,18 €



El valor estimat del contracte, inclosa una eventual pròrroga d'un curs escolar i una modificació contractual prevista del 20% del pressupost base de licitació, ascendeix a 719.537,18 euros, IVA exclòs. La modificació prevista representa 84.651,43 euros, IVA exclòs. El pressupost base de licitació té caràcter de pressupost màxim, i el preu definitiu serà el que resulti dels serveis efectivament prestats i validats per l'Ajuntament, d'acord amb el preu unitari ofert per l'empresa adjudicatària.

Desglossament orientatiu del cost unitari

Partida de despesa	Cost unitari/àpat	Import anual estimat	Import 3 cursos
Aliments i matèries primeres	2,55 €	103.417,80 €	310.253,40 €
Personal de cuina, office i neteja	1,40 €	56.778,40 €	170.335,20 €
Productes de neteja, consumibles i reposicions	0,35 €	14.194,60 €	42.583,80 €
APPCC, assegurança i manteniment menor	0,22 €	8.922,32 €	26.766,96 €
Coordinació, logística i gestió operativa	0,32 €	12.977,92 €	38.933,76 €
Despeses generals, benefici industrial i IVA inclòs	0,90 €	36.500,40 €	109.501,20 €
TOTAL	5,74 €	232.791,44 €	698.374,32 €

La partida de personal es dimensiona en 1,40 euros per àpat, equivalent a 56.778,40 euros anuals i 170.335,20 euros per als tres cursos, amb caràcter orientatiu de cost empresa. En tot cas, l'empresa adjudicatària haurà de complir el conveni col·lectiu sectorial que resulti aplicable i totes les obligacions laborals, socials i preventives.

Estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera

Les obligacions econòmiques derivades del contracte s'abonaran amb càrrec a l'aplicació pressupostària que determini l'Ajuntament d'Avià per al servei de cuina i subministrament d'àpats. Per a l'exercici corresponent a l'inici del contracte haurà d'existir crèdit adequat i suficient, i per a la resta d'exercicis, inclosa l'eventual pròrroga, la despesa quedarà condicionada a l'existència de consignació pressupostària adequada i suficient en cada exercici pressupostari.

La configuració per preus unitaris i per àpats efectivament servits permet ajustar la despesa pública a les necessitats reals del servei, sense generar dret a percebre imports per prestacions no executades.

6. ANÀLISI DEL PROCEDIMENT

Justificació del procediment

Ateses les característiques del contracte, el procediment més adequat és el procediment obert, de tramitació ordinària, en el qual tot empresari interessat podrà presentar una proposició, quedant exclosa tota negociació dels termes del contracte amb els licitadors.

El contracte no està subjecte a regulació harmonitzada, atès que el seu valor estimat, inclosa la modificació prevista, és inferior al llindar aplicable als serveis especials de l'annex IV de la LCSP. En conseqüència, no és obligatòria la presentació del DEUC, sens perjudici de la declaració responsable prevista en el PCAP.



L'adjudicació es realitzarà utilitzant una pluralitat de criteris sobre la base de la millor relació qualitat-preu, amb una puntuació total de 100 punts: 40 punts de criteris sotmesos a judici de valor i 60 punts de criteris avaluable automàticament.

Tipus	Criteri	Punts
Judici de valor	Disseny de menús, qualitat nutricional i adaptacions alimentàries	15
Judici de valor	Organització i gestió operativa del servei de cuina	10
Judici de valor	Pla de qualitat, APPCC, traçabilitat i contingències	8
Judici de valor	Sostenibilitat, malbaratament alimentari i condicions de treball	7
Automàtic	Oferta econòmica	25
Automàtic	Productes de proximitat	20
Automàtic	Producte ecològic certificat	7
Automàtic	Varietat setmanal de verdures	5
Automàtic	Compra a economia social, cooperatives, empreses d'inserció o CETIS	3

Qualificació del contracte

El contracte té la qualificació de contracte administratiu de serveis, d'acord amb l'article 17 de la LCSP, i té per objecte una prestació de cuina, elaboració i subministrament d'àpats, sense monitoratge.

Les empreses licitadores hauran d'acreditar solvència econòmica i financera mitjançant assegurança de responsabilitat civil empresarial o d'indemnització per riscos professionals, i solvència tècnica o professional mitjançant experiència mínima de tres anys en serveis similars, amb l'import anual acumulat exigint al PCAP. També hauran de disposar de les autoritzacions sanitàries necessàries i, si escau, inscripció al RSIPAC o registre equivalent.

Es preveu la possibilitat d'integració de solvència amb mitjans externs, d'acord amb l'article 75 de la LCSP, i la participació d'unions temporals d'empreses, d'acord amb l'article 69 de la LCSP, en els termes previstos al PCAP.

Anàlisi d'execució per lots

L'objecte del contracte no es divideix en lots. La prestació té caràcter unitari i s'ha de coordinar des d'una única cuina principal, amb un mateix sistema de planificació de menús, compres, producció, control sanitari i facturació per àpats efectivament servits. La divisió en lots dificultaria la correcta coordinació operativa i la seguretat alimentària del servei.

Durada

El contracte tindrà una durada inicial de dos cursos escolars, 2026-2027 i 2027-2028, amb possibilitat d'una pròrroga expressa per un curs escolar addicional, corresponent al curs 2028-2029. La durada total del contracte, inclosa la pròrroga, no podrà excedir de tres cursos escolars.

7. CONCLUSIONS

A la vista de les necessitats exposades, de la configuració tècnica del servei i del dimensionament econòmic previst, queda justificada la contractació del servei de cuina, elaboració i subministrament d'àpats, sense monitoratge, per a l'Escola Santa Maria d'Avià, la Llar d'Infants Municipal La Baldufa, el Centre de Dia i els serveis municipals vinculats.





Ajuntament d'Avià

Ajuntament d'Avià
Avinguda Pau Casals, 22, Avià. 08610 Barcelona. Tel. 938230000

Procedeix l'aprovació de l'expedient de contractació, del Plec de Clàusules Administratives Particulars i del Plec de Prescripcions Tècniques, així com l'obertura del procediment d'adjudicació per procediment obert, amb pluralitat de criteris d'adjudicació.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

