



Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de cantina-menjador de Institut Cavall Bernat de Terrassa per al curs 2026-2027.

D'acord amb l'article 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, pel qual es transposen, a l'ordenament jurídic espanyol, les directives del Parlament Europeu i del Consell 201/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, justifico el següent:

a) Procediment de licitació

Obert simplificat, d'acord amb els articles 131.2 i 159 de la LCSP.

b) Classificació empresarial, d'aportació voluntària:

No s'exigeix classificació. No obstant, es podrà aportar la classificació empresarial que s'especifica en aquest apartat o l'equivalent, per substituir la documentació acreditativa de la solvència econòmica i financera i tècnica o professional.

- Grup: M (serveis generals).
- Subgrup: 6 (Hostaleria i serveis de menjar).
- Categoria: 1

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)

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 la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals.

Solvència tècnica o professional:

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

Si el contracte no està subjecte a regulació harmonitzada i es tracta d'empreses de nova creació (menys de 5 anys), en comptes de la relació dels principals serveis efectuats, caldrà presentar el següent:



- Indicació del personal tècnic o de les unitats tècniques, integrades o no en l'empresa, participants en el contracte, especialment els encarregats del control de qualitat.

- Declaració en què s'indiqui la maquinària, material i equip tècnic dels quals es disposarà per executar els treballs o prestacions, a la qual cal adjuntar la documentació acreditativa pertinent quan la demani el centre.

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

Criteris d'adjudicació quantificables mitjançant la mera aplicació de fórmules (SOBRE ÚNIC):

1. Oferta econòmica per la cantina: fins a 20 punts.

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

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{Preu mitjà ponderat de l'oferta més econòmica de la Relació 1}}{\text{Preu mitjà ponderat de l'oferta que cal valorar de la Relació 1}} \times 20 \text{ punts}$$

On el preu mitjà ponderat es calcularà mitjançant la ponderació de la mitjana dels preus de cada bloc dels productes obligatoris. Les ponderacions seran les següents:

Blocs:

Bloc 1. Begudes. 30%

Bloc 2. Entrepans. 30%

Bloc 3. Pastisseria. 10%

Bloc 4. Esmorzars saludables: 30%

La fórmula per al càlcul del preu mitjà de l'oferta serà la següent:

$$\text{Preu mitjà ponderat / oferta} = (\text{Mitjana preus Begudes}) * 0,3 + (\text{Mitjana preus entrepans}) * 0,3 + (\text{Mitjana pastisseria}) * 0,1 + (\text{preu esmorzar saludable}) * 0,3$$

On la mitjana de/s preus de cada bloc de productes serà la suma dels preus dels seus productes dividit per número de productes. Només es tindran en compte els preus dels productes obligatoris.

2. Preu ofertat menjador: fins a 20 punts.

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

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

El preu correspondrà a l'import del menú fixe x 176 dies lectius x 45 alumnes diaris.



2. Àmbit alimentari (Fins a 40 punts).

2.1. Varietat, en els primers plats, pel que fa al tipus de **verdura/hortalissa de temporada**, diferent de la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata/trimestre **(Fins a 4 punts)**.

S'ofereixen 4 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de verdura/hortalissa de temporada diferent	0 punts

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

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

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

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

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

2.4. Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de **fruita fresca de temporada, diferent de la poma, la pera, la taronja i el plàtan**/trimestre **(Fins a 4 punts)**.

S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de fruita fresca de temporada diferent	0 punts

2.5. Reducció de productes **congelats** al mes: en l'elaboració dels menús **(Fins a 4 punts)**.



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

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

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

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

3 Es defineix **producte ecològic**, com tot aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91, o estàndard equivalent. Es defineix **aliment de producció integrada**, aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguren a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals aollits al sistema, d'acord amb el Decret 241/2002, de 8 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada, o estàndard equivalent (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002).

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

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

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

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



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

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

per cada proveïdor homologat que disposi de l'acreditació de la venda de proximitat de productes alimentaris, d'acord amb el Decret 24/2013, de 8 de gener, del Departament de Presidència de la Generalitat de Catalunya 1 punt

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

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

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

Fins a 4 punts.

Import destinat a reposició d'inversions en equipament.

Millores per un valor d'entre 500 i 999 €	1 punt
Millores per un valor d'entre 1001 i 1.499€	2 punts
Millores per un valor d'entre 1.500 i 1.999 €	3 punts
Millores per un valor superior o igual a 2.000 €	4 punts

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

Incorporació de productes i serveis diferents provinents d'un centre especial de treball d'empresa d'inserció, o similar en la proposta de programació del menú de cada mes. No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita", "làctic". Caldrà concretar el tipus de producte. La varietat de sabors (per ex. logurt de maduixa, de plàtan, etc.) o les diferents parts d'un aliment en concret (per ex. cuixa, pit, aletes de pollastre, etc.) tampoc seran considerats productes diferents.

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

5. Proposta d'incorporació de criteris mediambientals per a reducció d'envasos (fins a 4 punts)

Disposa d'algun criteri per a reducció d'envasos	2 punts
--	---------



Disposa de sistema reutilitzable o retornable d'envasos 4 punts

6. Millora en l'atenció i gestió de qualitat personalitzada. (fins a 10 punts)

Compromís de resposta, telefònicament o amb presència física al centre, del responsable del servei de les consultes o possibles incidències en el servei:

Al mateix dia des del primer intent de contacte. 2 punts

Inferior a 3 h des del primer intent de contacte. 5 punts

Inferior a 1h des del primer intent de contacte. 10 punts

Condicions d'execució

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

1-Obligacions de tipus mediambiental:

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

2- Renovar la declaració conforme disposa de la certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals que acredita que el personal destinat a l'execució del contracte no ha estat condemnat per sentència ferma per cap delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual, en cas de modificació d'aquest personal.

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

4-Tractament de dades personals per part del contractista, són obligacions essencials del contractista:

- Destinar les dades exclusivament a la finalitat especificada en l'informe justificatiu de l'expedient del contracte;
- Sotmetre's a la normativa nacional i de la Unió Europea sobre protecció de dades;
- Presentar, abans de formalitzar el contracte, una declaració sobre on estaran ubicats els
- Servidors i des d'on es prestaran els serveis associats a aquests;
- Comunicar qualsevol canvi de la informació que s'ha facilitat en la declaració esmentada.

2. Clàusula ètica. Els licitadors i els contractistes assumeixen les obligacions següents:

a) Observar els principis, les normes i els cànons ètics propis de les activitats, els oficis i/o les professions corresponents a les prestacions objecte dels contractes.

b) No realitzar accions que posin en risc l'interès públic.

c) Respectar els acords i les normes de confidencialitat.

d) Col·laborar amb l'òrgan de contractació en les actuacions que aquest realitzi per al seguiment i/o l'avaluació del compliment del contracte, particularment facilitant la informació



que li sigui sol·licitada per a aquestes finalitats i que la legislació de transparència i els contractes del sector públic imposen als adjudicataris en relació amb l'Administració o administracions de referència, sens perjudici del compliment de les obligacions de transparència que els pertocin de forma directa per previsió legal.

e) Valor estimat del contracte: **86.210,00 €**

El valor estimat del contracte s'ha calculat tenint en compte el volum estimat de negoci de la cantina més el menjador.

Servei de cantina: 28.157€ IVA exclòs (30.972,70 € IVA inclòs)

Servei de menjador segons el desglossament dels preus 2026/27:

USUARIS MENJADOR	NOMBRE (promig diari)	PREU/DIA		DIES LECTIUS	TOTAL CURS	
		IVA exclòs	IVA Inclòs		IVA exclòs	IVA inclòs
FIXOS	45	7,33	7,83	176	58.053,60 €	62.013,60 €
ESPORÀDICS	0	8,05	8,61	176	0,00 €	0,00 €
Altres usuaris (PAS,...)	0	5,45	6	176	0,00 €	0,00 €
TOTAL DE CURS 2026-2027					58.053,60 €	62.013,60 €
Valor estimat del contracte					58.053,60 €	

f) La necessitat del centre que es vol satisfer mitjançant la contractació de les prestacions corresponents; i la seva relació amb l'objecte del contracte:

Prestació del servei de cantina i menjador escolar de l'institut Cavall Bernat durant l'horari interlectiu de migdia.

g) Declaració d'insuficiència de mitjans:

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

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

No es considera procedent dividir la licitació en diferents lots, tenint en compte la unitat funcional i que no existeixen prestacions diferenciades, utilització o aprofitament separat, d'acord amb l'informe justificatiu de 14 de maig de 2026, de Miquel Molina Navarro, secretari del centre

i) Finalitat del tractament de les dades personals que cal cedir.

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

Terrassa, a data de la signatura digital



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
I Formació Professional
Institut Cavall Bernat

Núm. Expedient: 08053251/2026/07

La secretària

Mariona Sánchez Fontané