



INFORME TÈCNIC JUSTIFICATIU DE LA NECESSITAT I IDONEÏTAT DE DUR A TERME UN CONTRACTE DE «SERVEIS DE CÀTERING PER AL CENTRE DE DIA DEL MUNICIPI DE CAMARLES»

1 Antecedents

Un dels objectius clau de l'Ajuntament de Camarles és la prestació del servei de càtering (elaboració i subministrament d'àpats) per als beneficiaris del Centre de Dia municipal de Camarles, incloent-hi la preparació de menús basats en dietes equilibrades, triturades i especials adaptades a les necessitats de la gent gran dependent, per tal de donar cobertura a les seves necessitats bàsiques, així com el seu transport, lliurament, distribució i la posterior neteja de la vaixela i els estris utilitzats amb les especificacions tècniques definides al Plec de prescripcions tècniques del contracte.

Atès que el fet d'externalitzar els serveis de càtering així com la seva gestió i coordinació mitjançant empreses especialitzades esdevé una opció molt positiva per a un òptim funcionament i la satisfacció dels beneficiaris i participants, tal i com s'ha produït durant els darrers anys.

2 Consideracions

Per optimitzar la gestió dels serveis de càtering al Centre de dia de Camarles, es considera oportú dur a terme la contractació externa del servei, mitjançant la selecció d'una empresa adjudicatària que aporti els mitjans materials i tècnics necessaris per a la seva correcta execució.

El contracte té la naturalesa de contracte de serveis i no es divideix en lots atès que l'actuació objecte del mateix constitueix una actuació única, homogènia i funcionalment inseparable.

En concret, el servei objecte del contracte consisteix en dur a terme el càtering del centre de dia del municipi de Camarles amb una serie de menús, per a l'atenció de les persones beneficiàries del centre de dia, que requereixen la seva preparació, planificació, transport i execució coordinada per tal de garantir la seva correcta execució del servei així com la seva eficiència.

La divisió en lots comportaria dificultats tècniques i organitzatives en l'execució del contracte, derivades de la necessitat de coordinar diferents empreses actuant simultàniament sobre un mateix àmbit funcional, amb el risc d'interferències, duplicitats i possibles disfuncions en la prestació.

Així mateix, la naturalesa del servei i la seva connexió tècnica fan necessari que la seva execució recaigui en una única empresa, responsable de la totalitat de l'execució, per tal d'assegurar una correcta coordinació dels mitjans materials i humans, així com un resultat homogeni i adequat a les necessitats del servei públic.

De conformitat amb l'article 159 de la Llei 9/2017, de contractes del Sector Públic, el present contracte s'adjudicarà mitjançant procediment obert simplificat, atès que el valor estimat del contracte no supera els 140.000 euros (IVA exclòs) i els criteris d'adjudicació establerts són criteris automàtics i quantificables mitjançant fórmules.

Així mateix, el contracte no està subjecte a regulació harmonitzada, d'acord amb l'article 22.1.c) de la LCSP, atès que el seu valor estimat no supera el llindar legalment establert per als contractes de serveis especials de l'annex IV.

3 Activitats a realitzar

Les diferents activitats a realitzar, en funció dels objectius, són les següents:



El servei consistirà en garantir el càtering és a dir la elaboració i subministrament d'àpats per als usuaris del Centre de Dia municipal de Camarles, incloent-hi la preparació de menús basats en dietes equilibrades, triturades i especials adaptades a les necessitats de la gent gran dependent, per tal de donar cobertura a les seves necessitats bàsiques, així com el seu transport, lliurament, distribució i la posterior neteja de la vaixel·la i els estris utilitzats. En qualsevol cas, el servei s'ajustarà a les condicions generals previstes en aquest plec.

- L'empresa haurà de proveir el servei dels mitjans humans i materials necessaris per a dur a terme l'objecte del contracte en les condicions determinades en aquest plec, de manera que quedi garantida al màxim possible la satisfacció dels beneficiaris.
- Equip humà. Serà de compte i càrrec de l'empresa que resulti adjudicatària aportar l'equip de professionals necessari, degudament qualificat i amb un nivell d'experiència suficient, per al correcte desenvolupament de les actuacions amb subjecció a les condicions contractuals establertes. L'Ajuntament no tindrà cap relació laboral amb el personal contractat.
- Correspon exclusivament a l'empresa que resulti adjudicatària la selecció del personal que, reunint els requisits d'experiència i titulació adequats, formarà part de l'equip de treball adscrit a l'execució del contracte, sense perjudici de la verificació per part de l'ajuntament del compliment d'aquells requisits.
- L'empresa que resulti adjudicatària procurarà que existeixi estabilitat en l'equip de treball, i que les variacions en la seva composició siguin puntuals i obeeixin a raons justificades, no alterant el bon funcionament del servei i informant en tot moment a l'ajuntament.
- L'empresa que resulti adjudicatària assumeix l'obligació d'exercir de manera real, efectiva i continua, sobre el personal integrant de l'equip de treball encarregat de l'execució del contracte, el poder de direcció inherent a tot empresari. En particular assumirà la negociació i pagament dels salaris, la concessió de permisos, llicències i vacances, la substitució dels treballadors en casos de baixa o absència, les obligacions legals en matèria de Seguretat Social i prevenció de riscos laborals, l'exercici de la potestat disciplinària, així com, quants drets i obligacions es deriven de la relació contractual entre treballador i empresari.
- L'empresa que resulti adjudicatària vetllarà especialment per que els treballadors adscrits a l'execució del contracte desenvolupin la seva activitat sense extralimitar-se en les funcions realitzades respecte de l'activitat delimitada en els plecs com objecte del contracte.
- Instal·lacions. L'empresa adjudicatària disposarà, sempre que sigui possible, de les instal·lacions municipals necessàries per desenvolupar les actuacions i vetllarà pel seu bon ús durant el desenvolupament d'aquests. Malgrat això, l'empresa que resulti adjudicatària estarà obligada a executar el contracte en les seves pròpies dependències o instal·lacions
- Destinataris. Les persones d'edat avançada.

Camarles només disposa d'un Centre de dia.



La necessitat d'aquest servei rau en la possibilitat de que les persones d'edat avançada que es beneficien d'aquests serveis puguin gaudir de menús variats, equilibrats, saludables, proporcionats i amb totes les especialitats (dietètic, triturat, fàcil masticació, etc.)

Aquest servei també està directament relacionat amb les famílies de les persones d'edat avançada, ja que, aquestes acudeixen als centre de dia per diferents motius, de cura, temps, econòmics, etc.

4 Necessitat i idoneïtat del contracte

Existeixen a la ciutat un alt percentatge de persones d'edat avançada amb les seves famílies/cuidadors que presenten dificultats alhora de planificar i coordinar l'àmbit familiar diari per motius bàsicament socials, laborals i econòmics. A la vegada, aquestes famílies o cuidadors presenten dificultats per poder oferir als seus familiars una dieta equilibrada i diària amb la freqüència adequada.

El Centre de Dia municipal de Camarles té com a objectiu principal l'atenció integral de les persones grans dependents en horari diürn. La nutrició i l'alimentació adequada constitueixen un pilar fonamental per a la salut, el benestar i el manteniment de l'autonomia d'aquests usuaris. Atès que el centre opera en règim d'estada diürna completa, és imprescindible garantir el servei de restauració (dinar i berenar/esmorzar, segons es determini) per cobrir les necessitats bàsiques diàries dels assistents.

Per tal de dur a terme les activitats objecte d'aquest contracte és necessari a la licitació per a la prestació dels serveis per part d'una empresa que ho pugui desenvolupar de forma òptima i satisfactòria. L'ajuntament no compta amb els mitjans humans ni materials necessaris per a fer-ho, resultant precis la contractació del servei en els termes i condicions redactats en els plecs corresponents. Respon aquest procediment a la vegada a la idoneïtat del contracte que es planteja per donar una resposta administrativa el més adequada possible a la necessitat a la qual l'Ajuntament ha de respondre.

Els objectius principals d'un centre de dia es divideixen en tres grans àrees:

Per als usuaris del centre de dia:

- **Mantenir l'autonomia:** Estimular les capacitats físiques, cognitives i socials de les persones.
- **Millorar la salut:** Oferir un seguiment sanitari bàsic, control de la medicació, fisioteràpia i una nutrició adequada.
- **Garantir la seguretat:** Donar un entorn protegit i adaptat durant les hores del dia.
- **Evitar la solitud:** Fomentar les relacions interpersonals amb altres usuaris per prevenir l'aïllament social i la depressió.

Per a les famílies/cuidadors:

- **Facilitar el respir familiar:** Donar un temps de descans diari a les famílies que s'encarreguen de la cura de la persona dependent.
- **Permetre la conciliació:** Fer compatible la cura de la persona d'edat avançada amb la vida laboral i personal dels cuidadors i familiars.
- **Assessorar i formar:** Oferir pautes, suport psicològic i formació als familiars per gestionar millor la dependència a casa.

Objectius Socials:

- **Evitar la institucionalització:** Retardar o evitar l'ingrés permanent de la persona en una residència.
- **Permanència a l'entorn:** Permetre que l'usuari continuï vivint a la seva pròpia llar i vinculat al seu municipi.



- **Optimitzar recursos:** Oferir una alternativa assistencial intermèdia entre l'atenció domiciliària i el recurs residencial.

Així doncs, la prestació del servei de càtering als centre de dia estableix una atenció bàsica a les persones d'edat avançada o inclús a les persones amb grau de dependència complint una funció social, tant per a les persones receptores del servei com les seves famílies.

Per tal de dur a terme l'objecte d'aquest contracte és necessari acudir a la licitació per a la prestació dels serveis per part d'una empresa que ho pugui desenvolupar de forma òptima i satisfactòria. L'ajuntament no compta amb els mitjans humans ni materials necessaris per a fer-ho, resultant precís la contractació del servei en el termes i condicions redactats en els plecs corresponents. Respon aquest procediment a la vegada a la idoneïtat del contracte que es planteja per donar una resposta administrativa el més adequada possible a la necessitat social a la que l'Ajuntament ha de respondre.

La idoneïtat del contracte s'acredita a l'expedient mitjançant la previsió dels elements i recursos necessaris per a garantir l'adequació entre l'objecte del contracte i el contingut d'aquesta contractació.

Atès que l'art. 25.2 LRBL i l'art. 26.1 LRSAL descriuen com una de les matèries sobre les quals el municipi exerceix competències l'avaluació i informació de situacions de necessitat social i l'atenció immediata a persones en situació o risc d'exclusió social, i vist que l'objecte del contracte que es planteja és que es duguin a terme aquelles actuacions de caire social que cerquen aconseguir una major cohesió social i pel que fa a la cobertura de necessitats bàsiques.

Entenem per tant des d'aquest servei que l'objecte del contracte versa sobre una matèria que podem considerar com a pròpia a nivell de competències i que està prevista a la llei.

La prestació d'aquest serveis es dona en exclusiva per part de l'Ajuntament de Camarles.

5 CPV del contracte

La categorització i identificació del tipus d'activitat segons el CPV és 55520000-1 «Serveis de subministres de menjars des de l'exterior» i 55521200-0 «Serveis d'entrega de menjar», fet que es tracta de la prestació d'un servei especial de l'annex IV pel que fa a «Serveis d'hostaleria i restaurant» als efectes dels arts. 22.1.C), 135.5 i a la disposició addicional trigèsima sexta.

6 Condicions econòmiques

Sistema de retribució del contractista, preu i gestió de cobrament.

La despesa màxima que hauria de suportar l'administració per a la contractació del servei, per la durada inicial del contracte de 2 anys, és de 70.620,00 €, l'IVA inclòs. El valor estimat del contracte, inclosa l'única pròrroga prevista, és de 128.400,00 € inferior al límit de l'adjudicació, mitjançant procediment obert simplificat, previst 159 de la Llei 9/2017, de contractes del Sector Públic.

Aquestes quantitats són merament estimatives i correspon a la totalitat de les actuacions previstes per al contracte, pròrroques incloses. El preu de les actuacions està formulat en funció de les despeses previstes del corresponent a aquest contracte, l'estudi de costos del qual és el següent:



Determinació dels costos del contracte:

Per a la prestació d'aquest servei consistent en l'elaboració, conservació i transport de menús, es considerarà únicament un preu per menú, més el 10% d'IVA (classificats com a costos directes). No es contemplen costos indirectes susceptibles de ser desglossats ja que s'entén que l'empresa ja els estima i inclou dins el preu final que oferta per cada menú.

- L'adjudicatari ha d'autofinçar-se amb el preu del menú.
- L'autofinançament del servei ha d'incloure els aspectes següents:
- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salaries i Seguretat Social del personal.
- Aportació del material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Benefici industrial.
- Altres necessaris per a la prestació del servei
- IVA

Per tal d'establir el preu unitari màxim es pren com a referència la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional, per al curs 2025-2026, i la memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjadors. El resum de tot plegat s'estableix en la següents taula:

Distribució per conceptes del preu fixat:

Concepte	Import	Percentatge
Personal de cuina	1,74 €	24,40%
Matèria primera alimentària	2,09 €	29,32%
Altres subministraments i reposició	0,35 €	4,91%
Estructura	0,53 €	7,43%
Vestuari	0,02 €	0,28%
Riscos	0,04 €	0,56%
Benefici	0,28 €	3,93%
Nòmina monitoratge	1,60 €	22,44%
IVA	0,48 €	6,73%
Total:	7,13 €	100,00%

Aquesta resolució no és del tot aplicable en el nostre cas ja que contempla també els costos de monitoratge, que en el nostre cas no existeixen. Prenem com a referència per establir els preus unitaris màxims el detall dels costos de la memòria i li descomptem el concepte del monitoratge. Si descomptem el cost de la nòmina de monitoratge i afegint les despeses de gestió de serveis (6%) el preu unitari màxim resultant és: 5,35 € + IVA (10%).

En compliment de l'article 100.2 de la LCSP, el pressupost base de licitació s'ha calculat desglossant els costos directes i indirectes. S'estableix un **6% en concepte de Despeses Generals** per fer front als costos indirectes necessaris per a la correcta execució del servei. Aquest percentatge es justifica per la necessitat de cobrir les despeses generals d'estructura de l'empresa adjudicatària (gestió administrativa, transports centralitzats, amortització d'equips de la cuina central i assegurances de responsabilitat civil de restauració col·lectiva). Atesa la tipologia lineal del servei de càterring sol·licitat, es considera que un 6% és una xifra proporcionada, ajustada a preus de mercat i que garanteix la viabilitat econòmica del contracte sense comprometre la qualitat del servei.

Amb tot, resulten les següents taules:

CÀTERING CENTRE DE DIA			
Anualitats	Núm. menús anuals estimatiu	Preu per menú	Total
2 anys	6.000 (500 menús al mes)	5,35 €	64.200,00 €
IVA 10%			6.420,00 €
TOTAL			70.620,00 €

No es contempla revisió de preus en aquest contracte atesa la durada i concreció de les actuacions.

El pagament del preu es realitzarà, dintre dels terminis legalment establerts, un cop presentades les factures corresponents i s'hagin aprovat aquestes per l'òrgan competent, pel cost real del/s servei/s prestat/s. La totalitat de les actuacions facturades durant el 2026, el 2027 i el 2028 no podrà superar el cost total final del servei/s objecte d'aquest contracte. Amb aquesta finalitat, el contractista haurà d'adjuntar un detall dels serveis realitzats indicant les possibles incidències esdevingudes.

El contractista presentarà factura pel número de menús reals prestats per a dur a terme el servei objecte del contracte, que en cap cas seran superiors al nombre màxim previst. Afegirà a més la quantitat fixa mensual corresponent a les despeses de gestió, coordinació tècnica i suport administratiu si s'escau.

L'adjudicatari es retribueix únicament amb el preu que li satisfarà l'administració i no podrà percebre cap tipus d'ingrés per part dels beneficiaris.

La despesa corresponent a la realització del contracte, xifrada, IVA al tipus del 10 % vigent inclòs, en 70.620,00 €, en presenta la següent distribució pluriennal:

Anualitat	Import anual (IVA exclòs)	Import IVA 10%	Import total (IVA inclòs)
2026	5.350,00 €	535,00 €	5.885,00 €
2027	32.100,00 €	3.210,00 €	35.310,00 €
2028	26.750,00 €	2.675,00 €	29.425,00 €
TOTAL	64.200,00 €	6.420,00 €	70.620,00 €

La despesa derivada d'aquesta contractació pels imports exposats, es farà efectiva amb càrrec al pressupost de l'exercici 2026, 2027 i 2028, sempre i quan sigui aprovat amb anterioritat a l'execució del contracte i contingui l'aplicació o aplicacions pressupostàries corresponents amb els imports establerts.

D'acord amb allò que preveuen els art. 156 a 158 de la LCSP l'adjudicació del contracte es durà a terme utilitzant el procediment obert simplificat en el qual qualsevol empresa interessada podrà presentar proposició, quedant exclosa tota negociació dels termes del contracte.



7 Durada del contracte.

La durada inicial del contracte serà de DOS (2) ANYS, prorrogable per dos anys més, essent la durada total del contracte, pròrroga inclosa de quatre anys.

El contracte es podrà prorrogar en els termes anteriorment previstos, sempre que les seves característiques continuïn inalterables durant el període de durada de la pròrroga atès que la concurrència per a la seva adjudicació s'ha realitzat tenint en compte la durada màxima del contracte, inclòs el període de pròrroga.

S'haurà d'assumir un compromís de despesa per a l'anualitat 2026, que s'haurà d'imputar a l'aplicació pressupostària 221.05 233, per un import total màxim, IVA inclòs, de 5.885,00 €.

Així mateix, s'haurà d'assumir el compromís de despesa corresponent per a les anualitats 2027 i 2028, amb càrrec a la mateixa aplicació pressupostària 221.05 233, per un import total màxim, de 35.310,00 €, IVA inclòs, per a l'anualitat 2027 i de 29.425,00 €, IVA inclòs, per a l'anualitat 2028.

8 Solvència

Solvència econòmica i financera

- Volum anual de negocis, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats i de presentació de les ofertes.

El volum anual de negocis s'acreditarà per mitjà els comptes anuals aprovats i dipositats al Registre Mercantil, si l'empresari estigués inscrit a aquest registre, i en cas contrari, pels dipositats en el registre oficial que hagi d'estar inscrit.

Les empreses licitadores individuals no inscrites en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus 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'Agència Estatal de l'Administració Tributària (AEAT) dels anys corresponents.

Es considerarà que el licitador té la solvència econòmica i financera suficient per executar el contracte si el volum anual de negocis, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles, no resulta inferior al valor d'una vegada i mitja l'anualitat mitjana del contracte.

Solvència tècnica o professional

D'acord amb l'article 90.1 LCSP, el licitador haurà d'acreditar la seva solvència tècnica o professional pels següents mitjans:

- Una relació dels principals serveis o treballs de la mateixa o similar naturalesa realitzats en el curs dels últims tres anys, en la qual s'indiqui el servei realitzat, l'exercici al qual correspongui, l'import, i el destinatari, públic o privat.

En el cas de destinataris públics, els serveis realitzats s'entendran acreditats si s'aporta certificat expedit o visat per l'òrgan competent. En el cas de destinataris privats, els serveis realitzats es podran acreditar mitjançant certificats expedits per aquests o, en el seu defecte, mitjançant declaració del licitador acompanyada dels documents que acreditin la realització de la prestació.



Es considerarà que el licitador té la solvència tècnica o professional suficient per executar el contracte si el l'import anual del serveis acreditats en l'any de major execució resulta ser almenys el 70% del valor de l'anualitat mitjana del contracte.

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

Adscripció de mitjans personals

A més d'acreditar la solvència econòmica i tècnica d'acord amb els apartats anteriors, els licitadors es comprometen a dedicar o adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals i materials suficients per a satisfer-lo correctament que, en el seu cas, figuren detallats en el plec de Prescripcions tècniques. Aquest compromís s'integrarà en el contracte i tindrà naturalesa d'obligació essencial del contracte als efectes previstos a l'article 211.1.f) de la LCSP.

L'empresa que resulti adjudicatària, a més de la subrogació que en el seu cas correspongui del personal que es preveu, assumeix el compromís específic de designar i mantenir durant tota la durada del contracte un coordinador tècnic, amb suficient formació, competència i experiència professional integrat en la seva pròpia plantilla, el qual actuarà com únic interlocutor amb l'administració contractant en relació amb l'execució d'aquell.

El manteniment dels mitjans personals assignats al contracte previstos en els plecs, inclòs el referit coordinador, tindrà el caràcter d'obligació essencial en el cas que s'incomplís amb els efectes previstos en l'article 211 i 192.2 de la LCSP 9/2017.

La documentació acreditativa de la solvència, excepte allò que hagi de ser objecte de valoració d'acord amb els criteris d'adjudicació o s'hagi previst aportar expressament en la presentació de l'oferta, haurà de ser presentada pel licitador proposat com a adjudicatari en el termini previst en la clàusula 17 d'aquest plec i en els termes que es detallin en el corresponent requeriment.

- A més a més, l'empresa ha d'estar inscrita obligatòriament al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) o estatal, en la categoria d'elaboració i distribució de menjars cuinats (càtering).

9 Garantia definitiva

El licitador que resulti adjudicatari del contracte estarà exempt de l'obligació de constituir garantia definitiva d'acord amb el que disposa l'art. 107.1 de la LCSP al tractar-se un contracte de serveis de caràcter social del annex IV de la LCSP.

10 Criteris a considerar per a l'adjudicació del contracte

L'adjudicació s'efectuarà de conformitat amb els criteris següents:

Criteris per valorar les propostes

Atès que es tracta d'un contracte de serveis de l'Annex IV de la LCSP i que el valor estimat del contracte es troba dins dels llindars que permeten la utilització del procediment obert simplificat, es proposa la tramitació del present procediment mitjançant procediment obert simplificat.



En la valoració de les ofertes s'han establert criteris avaluables mitjançant fórmules automàtiques i criteris sotmesos a judici de valor. En concret, els criteris avaluables de forma automàtica (oferta econòmica amb un 49% i altres criteris objectivables amb un 32%) representen conjuntament el 81% del total de la puntuació assignable, mentre que els criteris sotmesos a judici de valor representen el 19% restant, donant compliment al que preveu l'article 159 de la LCSP.

	CRITERIS ADJUDICACIÓ	PONDERACIÓ
Criteris automàtics	a) Avaluables de forma automàtica: - Oferta econòmica	49%
	b) Avaluables de forma automàtica/objectiva: -Increment adicional de menús. (fins a 10 punts)	51% (qualitatiu)
	Avaluables de forma automàtica/objectiva: -Acreditació del servei de dietètica i nutrició (fins a 11 punts)	
	Avaluables de forma automàtica/objectiva: -Subministrament d'aliments de temporada (fins a 15 punts)	
	Avaluables de forma automàtica/objectiva: - Subministrament d'aliments de proximitat. (fins a 15 punts)	

CRITERIS ADJUDICACIÓ	PONDERACIÓ
Avaluables de forma automàtica	100%



Criteris Objectius

a) Criteris d'adjudicació la valoració dels quals es produeix de forma automàtica:

Proposta econòmica : Valoració fins 49 punts.

- L'oferta més baixa (que no hagi estat exclosa per haver estat considerada inclosa en valors anormals o desproporcionats) es valorarà amb 49 punts i la resta d'acord amb la fórmula següent:

$$P = Ome \times 49 / Ova$$

Essent P = punts.

Ome = oferta més econòmica

Ova = import de l'oferta que es valora

En queden excloses les empreses o entitats que en la seva oferta econòmica superin el pressupost de licitació, i les empreses que no presentin una oferta econòmica.

Criteris d'adjudicació la valoració dels quals es produeix de forma objectiva:

b) Proposta envers l'increment de menús: valoració fins a 10 punts.

L'empresa adjudicatària ha de presentar un full de compromís (Annex 3 del plec de clàusules administratives) el qual reculli si hi haurà un increment addicional de menús anuals, que actualment ascendeix a 6.000 menús anuals. Així doncs, es tractaria d'oferir menús gratuïts a usuaris en risc de vulnerabilitat derivats per l'Ajuntament, a raó del que s'estableix també en la taula següent fins a un màxim de 10 punts. Per tant, es podria incrementar el nombre màxim de menús fins a 6.600 menús.

La proposta d'incrementar menús s'haurà de presentar en el moment de la presentació de l'oferta econòmica, i es farà constar a l'annex 3 del Plec de clàusules administratives.

La puntuació s'atorgarà segons s'estableix en la següent taula:

Nombre menús anuals previstos	Increment de menús addicionals anuals oferts	Total menús addicionals anuals	Puntuació
6.000	300	6.300	5 punts
6.000	600	6.600	10 punts

Total màxim 10 punts.

c) Acreditació del servei de dietètica i nutrició (màxim 11 punts)

Amb la finalitat de garantir la qualitat nutricional dels menús oferts, es valorarà que l'empresa licitadora acrediti la relació contractual amb una persona professional en dietètica i nutrició.



El present criteri d'adjudicació es basarà en la declaració nominativa efectuada en l'oferta per part de l'empresa licitadora. I per tal de ser valorat s'haurà de justificar en aquesta aportant la següent documentació:

- Contracte laboral o mercantil que acrediti la vinculació entre la persona dietista-nutricionista i l'empresa licitadora o, en el seu defecte, aportació d'un compromís de disposició de mitjans personals per part de tercers.
- Còpia del títol de Graduat en Nutrició Humana i Dietètica o Diplomatura en Nutrició Humana i Dietètica o formació equivalent.

Per valorar aquest criteri ha de quedar acreditat que la persona proposada forma part de la plantilla de l'empresa o es disposi d'un compromís de disposició de mitjans personals per part de tercers degudament signat i per tota la durada del contracte.

Aquest personal identificat en l'oferta no podrà ser rellevat ni substituït sense el previ consentiment de l'Ajuntament i, en cas d'autoritzar-se, el nou treballador haurà de reunir els mateixos requisits i haurà de tenir la mateixa formació que es valora i puntua. En cas d'incompliment d'aquest requisit, s'entendrà que s'incompleix una obligació essencial als efectes previstos en l'article 211 de la LCSP.

Tots els documents enumerats hauran de ser presentats per l'empresa per poder valorar i atorgar la puntuació d'aquest apartat.

Total màxim 11 punts.

d) Subministrament d'aliments. Productes de temporada. Valoració fins a màxim 15 punts.

Es valorarà l'aportació i utilització de productes de temporada en els menús per part de l'empresa licitadora.

Es consideren productes de temporada els que comprenen uns mesos de cultiu i recol·lecció específics i que té un període de producció òptim, segons els calendaris de temporada publicats al web de la Generalitat de Catalunya:

<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruïtes-hortalisses/calendaris-temporada/>

La valoració es realitzarà en funció del percentatge d'aliments de temporada i proximitat que l'empresa licitadora es compromet a utilitzar en l'elaboració dels àpats, segons la següent taula:

Percentatge d'aliments de temporada	Puntuació
Mínim 20 %	3
Mínim 40 %	7
Mínim 60%	11
Mínim 80%	15



En cas de no comprometre's amb un d'aquests percentatges anteriors no es puntuarà. L'assumpció del compromís en relació al percentatge assumit implica l'exigència de l'obligació de compliment durant tota la durada del contracte, incloses en el seu cas les eventuais pròrrogues.

Per puntuar aquest criteri, s'haurà d'aportar complimentat el full de compromís amb aquell percentatge de productes de temporada que es compromet que formin part dels menús que subministrarà.

Durant l'execució del contracte, la utilització d'aquests productes s'haurà d'acreditar previ requeriment del responsable del contracte amb l'aportació de les factures acreditatives de la compra dels productes de temporada.

Total màxim 15 punts.

e) Subministrament d'aliments. Productes de proximitat.

Valoració fins a màxim 15 punts.

Es valorarà l'assumpció del compromís d'aportació i utilització de productes de proximitat en els menús per part de l'empresa licitadora. Es consideren productes de proximitat aquells que provinquin de proveïdors de les Terres de l'Ebre i tinguin el seu origen en productors de les Terres de l'Ebre.

La valoració es realitzarà en funció del percentatge d'aliments de proximitat que l'empresa licitadora es comprometi a utilitzar en l'elaboració dels àpats, segons la següent taula:

Percentatge d'aliment de proximitat	Puntuació
Mínim 20 %	3
Mínim 40 %	7
Mínim 60%	11
Mínim 80%	15

En cas de no comprometre's amb un d'aquests percentatges anteriors no es puntuarà.

Per puntuar aquest criteri, s'haurà d'aportar complimentat el full de compromís amb aquell percentatge de productes de proximitat que es compromet que formin part dels menús que subministrarà.

Durant l'execució del contracte, la utilització d'aquests productes s'haurà d'acreditar previ requeriment del responsable del contracte amb l'aportació de les factures acreditatives de compra dels productes a proveïdors de les Terres de l'Ebre amb indicació del seu origen Terres de l'Ebre.

Total màxim 15 punts.

11 Responsable del contracte

La responsable del contracte que exercirà les funcions previstes a l'article 62 de la LCSP, Directora tècnica del Centre de dia La Granadella de l'Ajuntament de Camarles, la Sra. Cristina Bellés Aparicio, o la persona que ocupi la direcció del Centre de Dia que la substitueixi.



Conclusions

Amb tot, informo favorablement sobre la contractació, mitjançant un procediment obert simplificat, del servei de càtering del Centre de Dia del municipi de Camarles amb un pressupost base de licitació per import de 70.620,00 € IVA 10% inclòs per dos anys de durada inicial del contracte.

La responsable del contracte