Núm.d'expedient: 25002726/2027/02

Institut Guindàvols

Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de cantina del centre de l'Institut Guindàvols de Lleida.

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

a) Procediment de licitació (Marqueu un procediment)

☐ **Obert**, d'acord amb els articles 131.2 i del 156 al 158 de la LCSP.

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

☐ **Simplificat abreujat**, d'acord l'article 159.6 de la LCSP.

b) Classificació empresarial, si escau.

Grup: M

Subgrup: 6

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).

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

En aquesta relació ha de constar, com a mínim, un servei o treball efectuat de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte i per un import igual o superior a l'import de licitació.

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

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

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

- Descripció de les instal·lacions tècniques, de les mesures que utilitzarà l'empresari per garantir la qualitat, i dels mitjans d'estudi i recerca de l'empresa.

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

- **a. Qualitat dels productes:** (fins a 10 punts) Es valorarà les característiques dels menús proposats i els productes oferts, d'acord amb cadascuna de les especificacions d'aquest plec, productes emprats, composició, procedència, presentació, quantitats, pesos, calories vitamines, varietat, qualitat, i/o relació qualitat/preu).

- Procedència dels productes (proximitat, km 0): fins a 1 punts,

- Productes ecològics i/o de producció integrada: fins a 1 punts,

- Varietat en els plats/menús oferts diàriament: fins a 2 punts,

- Rebosteria per a intolerants: fins a 1 punt,

- Varietat d'entrepans: fins a 1 punt,

- Varietat en pans: fins a 1 punt,

- Varietat en llets: fins a 1 punt,

- Varietat en fruita oferta diàriament: fins a 1 punt,

- Altres elements proposats pel licitador: fins a 1 punt.

- b. Qualitat del Servei: (fins a 10 punts) Forma de realització i organització dels treballs, considerant el personal i nombre d'hores laborals i els mitjans tècnics o mecànics que s'utilitzaran, incloent la planificació i freqüència de la neteges. Sistemes de gestió certificats en qualitat, medi ambient i seguretat. Substitucions del personal del servei en cas de baixa o contingència.

- Personal dedicat a l'atenció dels usuaris a les hores del pati: fins a 2 punts,

- Personal dedicat al servei a l'hora de dinar: fins a 2 punts,

- Celeritat en la substitució del personal en cas de baixa i/o contingència: fins a 2 punts,

- Sistema certificat de gestió de seguretat alimentària, la qualitat, medi ambient i prevenció de riscos: fins a 1 punt,

- Incorporació de criteris mediambientals (en productes, envasos, recollida de residus, energia): fins a 1 punt,

- Mitjans tècnics o mecànics assignats: fins a 1 punt,

- Altres elements proposats pel licitador: fins a 1 punt.

- c. Millores tècniques: (fins a 5 punts) Prestacions addicionals a les descrites en el plec de prescripcions tècniques per a la realització del servei proposades per l'empresa. Possibilitat de pagament amb targeta, inversions en mobiliari i/o complements del servei.

  - Inversió en mobiliari o altre equipament fins a 2 punts,

  - Possibilitat de pagament amb targeta fins a 2 punts,

  - Altres que el licitador pugui oferir fins a 1 punt.

- d. Oferta econòmica, (fins a 75 punts)

La valoració de l'oferta econòmica es realitzarà mitjançant la següent expressió:

$$Puntuació\ del\ criteri\ d,\ oferta\ econòmica = \frac{Preu\ mitjà\ ponderat\ \ més\ baix\ de\ totes\ les\ ofertes}{Preu\ mitjà\ ponderat\ \ de\ l'oferta} * 75$$

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:

- Menús 25 %
- Begudes 30 %
- Entrepans 25 %
- Pastisseria i altres 20 %

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

Preu mitjà ponderat de l'oferta = (Mitjana preus Plats combinats) * 0,25 + (Mitjana preus Begudes) * 0,30 + (Mitjana preus Entrepans) * 0,25 + (Mitjana preus Pastisseria i altres) * 0,20

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

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

74.000,00 € IVA exclòs – Valor estimat del volum de negoci incloent les pròrrogues.

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

El proveïment de begudes i menjar a l'alumnat, professorat i PAS en els diferents descansos per tal de que aquests puguin desenvolupar correctament la seva activitat.

g) Declaració d'insuficiència de mitjans

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

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

El servei de cantina es duu a terme en un única instal·lació i la seva divisió en lots no és possible des d'un punt de vista tècnic.

Lleida, 11 de Novembre de 2026

El secretari

Lluís Carrera Mentuy