



Informe justificatiu de la necessitat de contractar el servei de menjador del centre Escola la Font

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: 06 (serveis de menjador)

Categoria: Per imports entre 600.000,00 i inferiors a 1.200.000,00 €, categoria D (o categoria 4, segons el Reial decret 773/2015, de 28 d'agost, pel qual es modifiquen determinats preceptes del RGLCAP).

No s'exigeix classificació. No obstant això, es pot 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.

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.

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

Criteris d'adjudicació, la valoració dels quals requereix un judici de valor (sobre B): fins a 100 punts, desglossats d'acord amb els barems següents:

1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit organitzatiu. Fins a 30 punts. Es valorarà d'acord amb els següents barems:

- Capacitat de gestió, d'innovació i de reacció de l'empresa davant una incidència, fins a 7,5 punts.
- Coordinació general del personal, línia de comandament i nivells d'assumpció de responsabilitat, fins a 7,5 punts.
- Coordinació amb la direcció del centre, amb el Consell Escolar i amb l'AMPA, fins a 7,5 punts.
- Certificacions de control de qualitat, fins a 7,5 punts.

1. Qualitat tècnica de l'oferta en l'àmbit pedagògic. Fins a 30 punts. Es valorarà:

- Projecte educatiu i de lleure. Qualitat del projecte pedagògic adequats a cada franja d'edat i vinculat al PEC, fins a 7,5 punts.
- Qualitat dels programes de formació del personal professional en el lleure i serveis durant el contracte, fins a 7,5punt.
- Millores de la prestació, fins a 7,5 punts, desglossat de la manera següent:
 - Coherència global del projecte. Fins a 1,25 punt
 - Adequació de les activitats educatives proposades. Fins a 1,25 punt
 - Actuacions de suport per a alumnat amb discapacitat o amb altres necessitats específiques. Fins a 1,25 punt.
 - Mesures de sostenibilitat. Fins a 1,25 punt
 - Mesures de reciclatge. Fins a 1,25 punt
 - Mesures de gestió de residus. Fins a 1,25 punt
- Proposta de comunicació i informació a les famílies, fins a 7,5 punts.

3. Altres aspectes. Fins a 40 punts. Es valorarà d'acord amb els següents barems:

- Pintura a les parets del menjador, cuina, espais d'ús del menjador. Fins a 10 punts.



- Reestructuració de l'espai de menjador d'educació infantil, aportant nous espais i estructura per a la capacitat necessària. Fins a 15 punts.
- Insonorització de l'espai menjador. Fins a 15 punts.

Críteris d'adjudicació quantificables mitjançant la mera aplicació de fórmules (sobre C): fins a 100 punts, desglossats d'acord amb els barems següents:

1. Preu ofertat: fins a 10 punts.

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

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta a valorar}} \times 10 \text{ punts/3}$$

2. Qualitat en l'àmbit alimentari (Fins a 60 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 7,5 punts).

S'ofereixen 4 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	7,5 punts
S'ofereixen 3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	6 punts
S'ofereixen 2 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre	3,5 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 blau¹/trimestre (Fins a 7,5 punts).

S'ofereixen 4 tipus de peix blau/trimestre	7,5 punts
S'ofereixen 3 tipus de peix blau/trimestre	6 punts
S'ofereixen 2 tipus de peix blau/trimestre	3,5 punts
S'ofereix 1 tipus de peix blau/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de peix blau/trimestre	0 punts

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 7,5 punts)

S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre	7,5 punts
S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre	6 punts

¹ Les varietats en la cocció/elaboració/presentació del peix blau no seran considerades tipus de peix blau diferents.



<i>S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre</i>	3,5 punts
<i>S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre</i>	1 punt
<i>No s'ofereix cap tipus de carn fresca diferent</i>	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 7,5 punts).

<i>S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</i>	7,5 punts
<i>S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</i>	6 punts
<i>S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</i>	3,5 punts
<i>S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre</i>	1 punt
<i>No s'ofereix cap tipus de fruita fresca de temporada diferent</i>	0 punts

2.5. Reducció de productes congelats al mes² en l'elaboració dels menús (Fins a 7,5 punts).

<i>0 productes congelats</i>	7,5 punts
<i>1 producte congelats</i>	5 punts
<i>2 productes congelats</i>	2,5 punts
<i>3 productes congelats</i>	0 punts

2.6. Incorporació mensual de productes ecològics i/o de producció integrada³ diferents en l'elaboració diària dels menús (Fins a 0,4 punts)

<i>Productes de producció integrada i/o ecològic \geq a 6 dies/mes</i>	7,5 punts
<i>Productes de producció integrada i/o ecològic \geq a 3 dies/mes</i>	5 punts
<i>Productes de producció integrada i/o ecològic \geq a 1 dia/mes</i>	2,5 punts
<i>Cap producte de producció integrada o ecològic</i>	0 punts

2.7. Utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes (Fins a 0,4 punts)

<i>S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq a 6 dia al mes</i>	7,5 punts
<i>S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq a 3 dia al mes</i>	5 punts
<i>S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs \geq a 1 dia al mes</i>	2,5 punts
<i>No s'ofereix cap varietat integral de pa, pasta i/o arròs</i>	0 punts

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

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 asseguruen 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).



**2.8. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d'elaboració pròpia⁴
 (Fins a 7,5 punts)**

Per cada aliment o complement: 1,5 punts

3. Àmbit monitoratge (Fins a 30 punts).

3.1 Existència d'un monitor/a adicional que sigui el responsable de la coordinació del conjunt de monitors/re: fins a 7,5 punts.

3.2 Existència d'almenys un 70% de monitors/res que tinguin algun dels diplomes d'educació en el lleure atorgats per la Generalitat de Catalunya (Diploma de monitor/a o Diploma de director/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil): fins a 7,5 punts

3.3 Existència d'un montir/a adicional d'atenció a la diversitat o millora de les ràtios: fins a 7,5 punts

3.4 Millora en les condicions laborals: 15 minuts de parament, organització...: fins a 7,5 punts.

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.)

625.146,30€

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.)

Donar el servei menjador als infants i treballadores del centre.

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.

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 del cap d'estudis de 3 de juny de 2020.

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

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



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Escola La Font

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

Manresa, 3 de juny de 2020

El cap d'estudis

Jaume Parcerisa Egea