

INFORME DE LA PROPOSTA PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA PER A LES RESIDÈNCIES GENT GRAN DE FEIXA LLARGA, SANTA COLOMA DE GRAMENET I DE PUIG D'EN ROCA DE TITULARITAT PÚBLICA

Naturalesa i extensió de les necessitats: Es considera necessari la contractació del servei de cuina per a les residències de gent gran de Feixa Llarga, de L'Hospitalet de Llobregat, de Santa Coloma de Gramenet, de Santa Coloma de Gramenet i de Puig d'en Roca, de Girona, de titularitat de la Generalitat de Catalunya per tal de garantir una alimentació adequada. Les activitats objecte de contracte estan adreçades a persones grans dependents, que necessiten organització, supervisió i assistència en el desenvolupament de les activitats de la vida diària i, que veuen completada la seva atenció en el seu entorn social familiar.

Per poder desenvolupar aquesta tasca és necessari disposar d'un servei de cuina, format per professionals amb experiència en el camp de l'atenció a persones grans, coneixedors dels aliments necessaris per aquest col·lectiu i amb capacitat d'adequació a les necessitats de cada usuari.

Per falta de mitjans propis, ens veiem en la necessitat de contractar una empresa que s'encarregui de l'execució de la prestació del servei de restauració dels centres citats anteriorment amb l'objectiu de poder garantir a les persones usuàries una vida digna amb el manteniment d' uns estàndards mínims de qualitat de vida i que puguin rebre aquest servei essencial de l'oferiment dels àpats de forma continuada i diària .

Aquest servei comprèn, bàsicament: l'esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratacions i suplement alimentari quan calgui. El servei es prestarà en règim de pensió completa per als usuaris de la residència i en règim de mitja pensió per als usuaris de centre de dia. El servei comprèn també les celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats del centre .

El contracte és divideix en tres lots, que corresponen a cadascun dels centres.

Codi/s CPV corresponent/s a l'objecte del contracte:

CPV.- 55322000-3 Serveis d'elaboració de menjars.

Solvència econòmica: Xifra anual de negocis referit al millor exercici dels 3 darrers igual o superior als llindars següents:

RGG de Feixa Llarga	522.796,06 €
RGG de Santa Coloma de Gramenet	784.865,78 €
RGG de Puig d'en Roca	774.417,07 €

Solvència tècnica: Import mínim de l'annualitat de major execució (d'entre les 3 anteriors de l'empresa licitadora), en serveis d'igual o similar naturalesa:

Passeig del Taulat, 266-270
08019 Barcelona
Tel. 93 483 10 00

DEPT. DE DRETS SOCIALS



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
19/02/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 04/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0BTKXIMV0NZ0ZXQ8W60DC3JNMYFX9Y1A

Data creació còpia:
04/04/2024 12:03:50

Pàgina 1 de 10

RGG de Feixa Llarga	522.796,06 €
RGG de Santa Coloma de Gramenet	784.865,78 €
RGG de Puig d'en Roca	774.417,07 €

Aquests requisits de solvència no perjudiquen la concurrència i afavoreix la presentació de PIMES i entitats socials

Classificació empresarial que s'exigeix als participants:

Lot 1 RGG Feixa Llarga

Cuina: Grup M Subgrup 6 Categoria 3 o superior

Lot 2 RGG Santa Coloma de Gramenet

Cuina: Grup M Subgrup 6 Categoria 4 o superior

Lot 3 RGG Puig d'en Roca

Cuina: Grup M Subgrup 6 Categoria 4 o superior

Aquesta classificació és la prevista legalment per acreditar alternativament, la solvència econòmica financer i tècnica per al servei de cuina Subgrup 6 . La categoria també és la prevista legalment per a l'import del contracte.

Concreció de mitjans materials i personals (addicionals a la solvència): No escau.

Certificats de qualitat i/o de gestió mediambiental: Sí escau acreditació de certificats de qualitat i/o de gestió mediambiental.

Lots: Per afavorir la participació de les petites i mitjanes empreses i entitats socials, es divideix aquest contracte en 3 lots que es correspon amb:

Lot 1 RGG Feixa Llarga

Lot 2 RGG Santa Coloma de Gramenet

Lot 3 RGG Puig d'en Roca

Aquests lots no admeten divisió en altres lots o sublots atès que la realització de les activitats objecte de licitació de manera individualitzada dificultaria la correcta execució del contracte.

Elecció del procediment: La unitat promotora del Servei de Recursos Propis considera que el procediment més adequat per dur a terme per la contractació d'aquest servei és la convocatòria d'un procediment obert, que permet la màxima concurrència.



Criteris d'adjudicació: La puntuació dels criteris d'adjudicació s'establirà en un màxim de 100 punts, els quals quedaran distribuïts de la manera següent:

Puntuació màxima total: 100 punts

La presentació en el sobre B (criteris de judici de valor) de dades que hagin de figurar en el sobre C (criteris automàtics), comportarà l'exclusió de l'oferta.

A. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ LA VALORACIÓ DELS QUALS REQUEREIXEN UN JUDICI DE VALOR (Màxim 10,00 punts)

1. Millores sobre organització i execució del servei que donen valor afegit al servei de cuina (màxim 10,00 punts)

- a) Mecanismes d'adaptabilitat als canvis que es puguin produir per trasllats de les unitats, reajustament d'horaris, millores tècniques, o altres del mateix caire (fins a un punt per mesura. Màxim 5 punts).

Ponderació: Es valorarà el grau d'utilitat dels mecanismes d'adaptabilitat proposats, així com la incorporació d'innovacions detallades tècnicament no contemplades als criteris automàtics. Caldrà fer una explicació detallada de les propostes.

- b) Pla de gestió dels residus generats per les activitats del servei de cuina (fins a un punt per mesura. Màxim 5 punts).

Ponderació: Es valoraran les propostes adreçades a reduir l'impacte dels residus generats a l'activitat de cuina. Caldrà fer una explicació detallada de la proposta.

B. CRITERIS QUANTIFICABLES AUTOMÀTICAMENT (SOBRE C): la puntuació màxima serà de 90 punts.

1. Proposta econòmica: la puntuació màxima serà de 20,00 punts

L'Oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació per aquest concepte. La resta d'ofertes rebran la puntuació de la següent manera:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació



S'estableix com a valor de ponderació (VP): 2

2. Criteris de qualitat valorats de forma automàtica: puntuació màxima serà de 70 punts)

2.1. Criteris de qualitat de l'oferta en l'àmbit alimentari (màxim 49 punts)

a) Incorporació de productes de temporada en el menú setmanal (15 punts).

D'acord amb el calendari de productes estacionals que consta com a Annex 3.1 del PPT, es valorarà el nombre de productes de temporada diferents que es comprometi a incorporar setmanalment al menú del centre (s'entendrà per temporada la periodicitat mensual dels productes establerta a la graella, i s'entendrà per producte cada una de les varietat, si en té, de fruita, hortalissa i producte de pesca).

a.1) Productes de temporada de fruites

- 1 punt per cada producte incorporat al menú setmanal, fins un màxim de 5 punts.
(Es valorarà la varietat d'un màxim 5 fruites de temporada diferents a la setmana, incloses les varietats).

a.2) Productes de temporada d'hortalisses

- 0,50 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins un màxim de 5 punts.
(Es valorarà la varietat d'un màxim 10 hortalisses de temporada diferents a la setmana).

a.3) Productes de temporada de pesca

- 1 punt per cada producte incorporat al menú setmanal, fins un màxim de 5 punts.

b) Incorporació de productes de producció ecològica i/o de proximitat en el menú setmanal (24 punts màxim)

S'entén com a **producte de producció agrària ecològica** un producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 83472007 del Consell, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. Es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat.

S'estableix com a criteri de producte ecològic la necessitat de disposar d'un segell o certificació ecològica.

La venda de proximitat és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària. La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt.

4/10

DEPT. DE DRETS SOCIALS



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
19/02/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 04/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0BTKXIMV0NZ0ZXQ8W60DC3JNMYFX9Y1A

Data creació còpia:
04/04/2024 12:03:50

Pàgina 4 de 10

La venda de proximitat s'identifica amb un logotip, que indica:

- El decret que regula aquest tipus de venda.
- El nom de la Generalitat de Catalunya.
- La modalitat de venda: directa o en circuit curt

El Decret 24/2013, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.

L'empresa haurà de presentar una relació de productes de producció ecològica i/o de productes de proximitat amb els certificats i etiquetatges justificatius per a cada producte. No es valoraran aquelles propostes que no aportin la documentació acreditativa sol·licitada.

Es valorarà el nombre de productes de producció ecològica i/o de proximitat, de la relació presentada, que es comprometí a incorporar setmanalment al menú del centre:

b.1) Carns i ous (oví, boví, cabrum, porcí, equí i aviram): màxim 8 punts

- 2 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins a un màxim de 8 punts. (Es valorarà un màxim de 4 productes).

b.2) Hortalisses, verdures i fruites: màxim 8 punts

- 2 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins a un màxim de 8 punts. (Es valorarà un màxim de 4 productes)

b.3) Cereals, pasta, farines, llegums i germinats, llet, formatge i derivats, Mel, gelees, pròpolis, melmelades, sucre, oli, espècies, plantes aromàtiques i fruits secs, Conserves, panificació, pastisseria, aliments preparats, xocolata, confiteria, patates fregides i embotits: màxim 8 punt

- 0,80 punts per cada producte incorporat al menú setmanal, fins a un màxim de 8 punts. (Es valorarà un màxim de 10 productes)

c) Productes congelats (Màxim 10 punts)

- Cap producte congelat a la setmana: 10 punts
- Màxim 1 producte congelat a la setmana: 6 punts
- Màxim 2 productes congelats a la setmana: 4 punts

No es puntuarà per sobre de 2 productes congelats a la setmana.



2.2 Altres criteris de qualitat de l'oferta. (màxim 11 punts)

a) Font d'aigua sistema de filtració i ultrafiltració destinada als treballadors del centre (inclou subministrament i manteniment, ha de tenir sortida d'aigua freda a -7° i calenta 60°).

- Fonts d'aigua: 11 punts per Lot
6 Fonts d'aigua lot 1 Feixa llarga
4 Fonts d'aigua lot 2 Santa Coloma
8 Fonts d'aigua lot 3 Puig d'en Roca
- Sense cap font d'aigua: 0 punts

No es valorarà, i obtindrà 0 punts, si el nombre de fonts ofertes és inferior al nombre total de fonts indicat.

2.3. Formació (Màxim 10 punts)

a) Programa de formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal (Màxim 5 punts)

Es valorarà la presentació del pla de formació continuada, al llarg de l'execució del servei objecte de contracte, del personal adscrit i de recent incorporació, concretant si es tracta d'un curs d'introducció al sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític), curs de neteja i desinfecció, curs de pràctiques correctes d'higiene, etc.

Cada curs ha de tenir mínim de 5 hores de formació. El nombre d'hores haurà de constar en el pla de formació que es presenta

- Programació d'un curs, 1,25 punts
- Programació de dos cursos, 2,5 punts
- Programació de tres cursos, 3,5 punts.
- Programació de quatre cursos o més, 5 punts.

b) Programa de formació en prevenció de riscos laborals (Màxim 5 punts)

Es valorarà la presentació del pla de formació continuada, al llarg de l'execució del servei objecte de contracte, del personal adscrit i de recent incorporació, concretant si es tracta d'un curs de riscos associats al lloc de treball i les mesures preventives o pautes d'actuació en cas d'emergència.

Cada curs ha de tenir mínim de 5 hores de formació. El nombre d'hores haurà de constar en el pla de formació que es presenta

- Programació d'un curs, 1,25 punts
- Programació de dos cursos, 2,5 punts
- Programació de tres cursos, 3,5 punts.

6/10

DEPT. DE DRETS SOCIALS



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
19/02/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 04/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0BTKXIMV0NZ0ZXQ8W60DC3JNMYFX9Y1A

Data creació còpia:
04/04/2024 12:03:50

Pàgina 6 de 10

- Programació de quatre cursos o més, 5 punts.

PROCEDIMENT PER DETERMINAR OFERTES ANORMALMENT BAIXES

Es considerarà una oferta incursa en presumpció d'anormalitat, als efectes de l'article 149 de la LCSP, quan la puntuació obtinguda pels criteris d'adjudicació que no són preu se situï un 10% per damunt de la mitjana aritmètica de les puntuacions dels conceptes esmentats del conjunt de totes les ofertes rebudes, i que, al mateix temps, la seva oferta econòmica estigui per sota de la mitjana aritmètica de les ofertes econòmiques en un percentatge superior al 6%.

Així mateix, podrà ésser considerada oferta anormalment baixa quan el preu del servei ofert sigui inferior als costos salarials mínims per categoria professional, estipulat al Conveni col·lectivitat estatal (codi de conveni núm. 99100165012016), més els costos derivats de la legislació vigent d'obligatori compliment en matèria laboral de seguretat social, i de seguretat i salut en el treball.

CRITERIS PER L'ADJUDICACIÓ DELS LOTS

No és limitarà el nombre màxim de lots que es podrà adjudicar a una mateixa empresa.

Termini d'execució: Des de l'1 de novembre de 2024 fins el 31 de desembre de 2024. En el cas de que el contracte se signi en data posterior a 1 de novembre de 2024 i abans del darrer mes d'execució, si el dia de signatura és primer dia de mes, l'execució s'iniciarà el mateix dia; si el dia de signatura no és primer de mes, l'execució s'iniciarà el dia natural següent a la data de signatura del contracte.

Justificació de la possibilitat de pròrroga: El contracte es planteja prorrogable a 4 anys més per motius d'interès públic i per tal que l'empresa adjudicatària i pugui assolir millores d'eficiència i eficàcia en la prestació del servei ja que tenint en compte la naturalesa de la prestació, les característiques del seu finançament i la necessitat de sotmetre periòdicament a concurrència la seva realització per tal de procurar la major concurrència en la licitació atès que l'expectativa del període de 5 anys, pròrroques incloses, garanteix continuïtat d'aquells tractaments als usuaris en què el canvi del prestador pugui repercutir negativament.

Previsió de modificacions: No es preveuen modificacions

Revisió de preus: No s'aplica

Condicions especials d'execució del contracte:

7/10



Doc. original signat per:
Sara Pasquina Figuls
19/02/2024

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 04/04/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0BTKXIMV0NZ0ZXQ8W60DC3JNMYFX9Y1A

Data creació còpia:
04/04/2024 12:03:50

Pàgina 7 de 10

- Per tal d'aplicar la mesura prevista a l'article 202.2 de la LCSP de foment de la igualtat entre homes i dones en el treball, s'estableix com a condició especial d'execució la no utilització de llenguatge sexista en cap document escrit ni visual relacionat amb el contracte.
- Aquesta condició especial d'execució respon a allò previst a l'article 10 de la Llei 17/2015, de 21 de juliol, d'igualtat efectiva de dones i homes, que estableix que les administracions públiques han de procurar d'incloure clàusules socials en els plecs o documents que regeixen les contractacions amb la finalitat de promoure la igualtat de tracte.
- Per tal d'aplicar la mesura prevista a l'article 202.2 de la LCSP de garantir el compliment dels convenis col·lectius sectorials i territorials aplicables s'estableix com a condició especial d'execució l'obligació de subrogació dels treballadors, que presten el servei, d'acord amb l'annex 2 del plec de clàusules administratives particulars, així com també l'obligació que té l'empresa que acaba l'execució contractual de facilitar a l'òrgan de contractació la informació sobre les condicions laborals dels treballadors subrogables per un nou adjudicatari.
- També constitueix condició especial d'execució que l'empresa adjudicatària garanteixi a les persones adscrites a l'execució del contracte, durant tota la seva vigència, l'aplicació i manteniment de les condicions laborals que estableixi el conveni col·lectiu sectorial aplicable, així com el cobrament puntual de les retribucions. Aquesta condició especial d'execució s'estableix per garantir els drets socials dels treballadors adscrits a la presentació del contracte.

Pressupost i Valor estimat del contracte (VEC): El pressupost desglossat del contracte és:

IMPORT LICITACIÓ 01/11/2024 – 31/12/2024

	LOT 1 RGG FEIXA LLARGA	LOT 2 RGG SANTA COLOMA	LOT 3 RGG PUIG D'EN ROCA
Imports			
Sortida (IVA no inclòs)	86.278,52 €	129.528,63 €	127.804,25 €
Import IVA (10%)	8.627,85 €	12.952,86 €	12.780,43 €
Total (IVA inclòs)	94.906,37 €	142.481,49 €	140.584,68 €
TOTAL Pressupost (IVA NO inclòs)	343.611,40 €		
TOTAL Pressupost (IVA INCLOS 10%)	377.972,54 €		



IMPORT PRÒRROQUES (fins a 4 anys més):

LOT/ANY	2025. TOTAL S/IVA	2026. TOTAL S/IVA	2027. TOTAL S/IVA	2028. TOTAL S/IVA
LOT 1 RGG FEIXA LLARGA	516.756,36 €	516.756,36 €	516.756,36 €	517.671,12 €
LOT 2 RGG SANTA COLOMA	775.683,93 €	775.683,93 €	775.683,93 €	777.171,78 €
LOT 3 RGG PUIG D'EN ROCA	765.367,75 €	765.367,75 €	765.367,75 €	766.825,50 €
TOTAL LOT/ANY	2.057.808,04 €	2.057.808,04 €	2.057.808,04 €	2.061.668,40 €

VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE = 8.578.703,92 € (sense IVA) que inclou el contracte inicial i les pròrroques previstes.

Cessió de contracte: Sí, es permet la cessió de contracte d'acord amb l'art. 214 LCSP

Subcontractació: És podrà subcontractar la part de la prestació del servei que desenvolupi les funcions de creació i validació de menús, assessorament nutricional, planificació i disseny de les dietes adaptades a les necessitats de l'usuari i d'altres assimilades.

L'empresa contractista no podrà subcontractar amb un tercer cap tractament de dades que li hagués encomanat el Departament, excepte en els casos d'autorització expressa o d'acord amb les condicions que estableixi el plec administratiu. L'autorització ressenyada no serà necessària en el cas que hi incorri qualsevol dels supòsits previstos a l'article 21.2 del RLOPD.

Conveni sectorial de referència. Subrogació de personal:

En virtut del que es preveu en l'article 130 de la LCSP s'estableix la subrogació de personal d'acord amb el conveni col·lectiu aplicable següent:

Conveni col·lectiu estatal del sector laboral de restauració col·lectiva (codi de Conveni número 99100165012016). Taules salarials per Catalunya. (Clàusula 8 del PPT).

Compliment de la LOPD

Prestació amb accés a dades de caràcter personal. El present contracte té per objecte la prestació del servei de cuina

LOT 1. Finalitat i usos previstos: La finalitat serà el servei cuina, de la Residència de Gent Gran Feixa Llarga, d'acord amb les necessitats nutricionals de cada usuari.



Estructura bàsica i tipus de dades de caràcter personal:

- a) Dades identificatives: nom i cognoms dels usuaris.
- b) Dades de característiques personals: informació clínica adreçada a oferir menús adequats a la salut dels usuaris.

Nivell de seguretat: Bàsic.

Fitxer lògic d'accés a tercers d'acord a la disposició general de declaració de fitxers del Departament: Persones usuàries Administració del Centre residencial i responsables del servei de cuina.

LOT 2. Finalitat i usos previstos: La finalitat serà el servei cuina, de la Residència de Gent Gran Santa Coloma de Gramanet, d'acord amb les necessitats nutricionals de cada usuari.

Estructura bàsica i tipus de dades de caràcter personal:

- a) Dades identificatives: nom i cognoms dels usuaris.
- b) Dades de característiques personals: informació clínica adreçada a oferir menús adequats a la salut dels usuaris.

Nivell de seguretat: Bàsic.

Fitxer lògic d'accés a tercers d'acord a la disposició general de declaració de fitxers del Departament: Persones usuàries Administració del Centre residencial i responsables del servei de cuina.

LOT 3. Finalitat i usos previstos: La finalitat serà el servei cuina, de la Residència de Gent Gran Puig d'en Roca, d'acord amb les necessitats nutricionals de cada usuari.

Estructura bàsica i tipus de dades de caràcter personal:

- a) Dades identificatives: nom i cognoms dels usuaris.
- b) Dades de característiques personals: informació clínica adreçada a oferir menús adequats a la salut dels usuaris.

Nivell de seguretat: Bàsic.

Fitxer lògic d'accés a tercers d'acord a la disposició general de declaració de fitxers del Departament: Persones usuàries Administració del Centre residencial i responsables del servei de cuina.

Cap de Servei de Recursos Propis

