

Contracte:	
Referència:	2025/4889
Procediment:	P1 Previ de necessitats
Objecte:	
Serveis socials	

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT DE CONTRACTAR

INFORME TÈCNIC RELATIU A LA NECESSITAT DE CONTRACTAR LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CONSERGERIA I SERVEI DE MENJADOR AL CASAL DE GENT GRAN DE LA MINA.

Als efectes de la seva incorporació com a documentació preparatòria del contracte, se sol·licita la contractació de la prestació del servei que seguidament es descriu, amb la justificació de la seva necessitat i la referència a diverses qüestions a regular en els plecs de condicions que regiran la licitació:

1- Necessitat i objecte del contracte:

El Casal de gent gran de La Mina és un equipament públic de titularitat municipal situat al carrer Gregal, 9 bis de Sant Adrià de Besòs i que actua com a punt de trobada i espai de relació per a la gent gran.

Atenent a aquesta funció social, el Casal, compta amb diversos espais i serveis. Un d'aquest serveis és el servei de cafeteria i menjador que ofereix, a preu públic, begudes i aliments sempre tenint en compte les normatives en matèria de seguretat alimentària.

D'altra banda, la consergeria ha de realitzar les tasques de:



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15707571113547514272 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 1 / 12

- Obertura i tancament del local.
- Recepció i atenció dels usuaris/es així com la custòdia de les claus.
- Conservació del material.
- Donar dia i hora a les visites de podologia.
- Control de les necessitats de reparacions, materials fungibles i donar part a la responsable del Programa de Dinamització de Gent Gran.

De conformitat amb el que disposa l'article 116 de la Llei de Contractes del Sector Públic (LCSP), s'informa que aquesta Administració no disposa dels suficients mitjans per cobrir les necessitats objecte de contractació, ni poden ser executades. I per aquest motiu és necessari contractar aquest servei a una empresa aliena.

2.- Lots del contracte:

En aquest contracte no és possible la divisió del seu objecte en lots perquè una pluralitat de contractistes no permetria la correcta coordinació dels professionals que prestaran el servei al casal.

3.- Solvència tècnica / classificació d'empreses:

En base a l'article 77 LCSP, no serà exigible la classificació d'empreses en els contractes de serveis. No obstant, l'empresari podrà acreditar la seva solvència indistintament mitjançant la classificació en el grup o subgrup corresponent, o bé acreditant el compliment dels requisits específics exigits.



I en base a l'article 90 LCSP, la solvència tècnica de l'empresari haurà de ser acreditada pels mitjans següents:

Una relació dels principals serveis o treballs realitzats d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim els 3 últims anys, en la què s'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat. Els serveis o treballs efectuats s'acreditaran 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'aquell certificat, mitjançant una declaració de l'empresari acompanyada dels documents que acreditin la realització de la prestació. El requisit mínim serà que l'import anual acumulat a l'any de major execució sigui igual o superior al 70% de l'annualitat mitja del contracte.

4.- Assegurança de responsabilitat civil:

En base a l'article 197 LCSP, l'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura del contractista, sense perjudici dels casos de força major per als contractes d'obres establerts a l'article 239 LCSP. En aquest sentit, és necessari que l'adjudicatari tingui una assegurança de responsabilitat civil.

5.- Modificació del contracte:

S'estableix la possibilitat de modificar aquest contracte en el supòsit que sigui necessari ampliar el nombre de serveis contractats, amb el límit màxim del 10% de l'import adjudicat.

6.- Subcontractació:

No és possible en aquest contracte, el servei de menjador i consergeria és una sola unitat, és incoherent que l'empresa que es presenti a l'adjudicació subcontracti a una altre



empresa ja que això no permetria la correcta coordinació del professional que prestarà el servei.

7.- Condicions especials d'execució: En base a l'article 202 LCSP, és obligatori l'establiment, com a mínim, d'una de les condicions especials d'execució de les enumerades en aquest article i per aquest motiu, s'estableix la següent condició especial d'execució:

- afavorir la formació en el lloc de treball,
- garantir la seguretat i la protecció de la salut en el lloc de treball i el compliment dels convenis col·lectius sectorial i territorials aplicables.

8.- Contracte reservat:

En base a la disposició addicional quarta de la LCSP, aquest contracte no es reserva del dret a participar en el procediment d'adjudicació a Centres Especials d'Ocupació d'iniciativa social i a empreses d'inserció regulades.

9.- Criteris d'adjudicació: Els criteris d'adjudicació són els següents:

CRITERIS AUTOMÀTICS O OBJECTIUS (fins a 75 punts)

- Experiència en serveis a gent gran (17 punts):

- Certificats i/o currículum que acrediti haver treballat confeccionat i servint menús a gent gran

- Formació del personal (fins a 17 punts):

- carnet de manipulació d'aliments (8 punts)
- cursos de riscos laborals en hostaleria (9 punts)

- Oferta econòmica (fins a 41 punts)



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15707571113547514272 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 4 / 12

L'oferta econòmica es determina de la següent manera: a l'oferta més econòmica es donarà la puntuació màxima en punts. La resta de les ofertes es puntuaran en relació proporcional al percentatge d'increment o desviació sobre la proposició més econòmica, d'acord amb la següent fórmula:

$$P = \frac{PL - PO}{PL - POE} \times 41$$

P = Puntuació

PO = Preu ofertat pel licitador

POE = És el preu ofertat més baix

PL = Pressupost base de licitació

En el següent quadre, per tal d'indicar com s'aplica la fórmula, es pren com a exemple la presentació de dues ofertes (una per filera en el quadre), augmentant-se en cas de presentació de més ofertes:

CRITERIS AVALUABLES SEGONS JUDICI DE VALOR (fins a 25 punts)

- Presentació de menús:



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15707571113547514272 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 5 / 12

- Menú basal: compost per tots els grups d'aliments i adreçat a persones sense restriccions alimentàries. (fins a 7 punts)
 - Presentació dels plats en fotografia, (fins a 2 punts)
- Dietes terapèutiques: destinades a persones amb algun tipus de malaltia o de restricció alimentària: baixa en sal, baixa en greixos, diabetis, etc. (fins a 6 punts).
- Proposta de menús especials per dates assenyalades, es valorarà l'adequació al menú tradicional de la festa que correspongui, (5 punts).
- Presentació de les mesures preventives de riscos laborals (5 punts).

Es valorarà l'exposició detallada de les accions que cal fer per cada mesura així com les pautes d'actuació en cada cas.

 - Per evitar talls, 1 punt.
 - Per evitar cremades, 1 punt.
 - Per evitar caigudes, 1 punt.
 - Per evitar manipulació de productes químics, 1 punt.
 - Per evitar l'exposició a temperatures extremes, 1 punt.

10.- Criteris de desempat:

S'aplicaran els criteris de desempat que determina l'art. 147.2 de la LCSP.

11.- Ofertes anormalment baixes:

Si una oferta compleix el següents paràmetres es trobarà incursa en presumpció d'anormalitat:

- Les ofertes que, en preus unitaris, siguin inferiors al 15% de la mitjana



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15707571113547514272 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 6 / 12

12.- Termini de garantia:

Vist que es tracta d'un contracte de tracte successiu i de resultat però que els seus efectes s'esgoten en el moment de finalitzar les prestacions que conformen el seu objecte, i que per tant aquest contracte no pot tenir cap efecte ni conseqüència a posteriori, no es preveu cap termini de garantia específica del contracte.

13.- Responsable i seguiment del contracte:

Es designa com a responsable del contracte (art. 62.1 LCSP) la tècnica responsable del programa de Dinamització de gent gran.

Per tal de fer el seguiment i la avaluació del servei realitzarà:

- recull qualitatiu del servei per part dels usuaris i usuàries amb una enquesta de satisfacció.
- visites de control a la cuina per poder valora: salubritat, neteja.

15.- Clàusula social d'obligació de contractar persones amb discapacitat per tal d'executar el contracte:

En atenció al que disposa l'art. 129.1 de la LCSP, no s'estableix l'obligació de contractar a persones amb discapacitat per tal que participin en l'execució del contracte.

16.- ANNEX HIGIENE ALIMENTÀRIA

L'adjudicatari ha de presentar a l'Ajuntament la Declaració responsable d'activitats alimentàries degudament complimentada.

L'activitat de bar ha de donar compliment a les següents condicions tecnicosanitàries:

Ha de disposar de dispensador de sabó i paper eixugamans d'un son ús.



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15707571113547514272 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 7 / 12

Ha de disposar de sistema mecànic d'higienització de la vaixella i coberts (rentavaixelles).

Els cubells d'escombraries han de disposar de tapa d'accionament no manual.

Finestres, portes i obertures amb pantalles mosquiteres desmuntables.

Sistema extractor, eficaç i suficient.

Il·luminació protegida.

Espai o armari per estris, vaixella i envasos.

Espai o armari per productes tòxics i estris de neteja

Sistema de manteniment dels menjars preparats (fred o calent) amb lector de temperatures.

Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores < 8°C

Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores < 4°C

Menjars calents >65°C

Les tapes i entrepans elaborats i exposats al públic han d'estar protegits i en condicions adequades de temperatura.

Instal·lacions frigorífiques (refrigeradors i congeladors), en nombre suficient, amb il·luminació protegida i amb termòmetre.

Els aliments congelats han d'estar protegits identificats i amb la data de congelació.

Vestidors pels manipuladors. Lloc o espai que permet mantenir la indumentària aïllada i tancada.

El magatzem ha d'estar ordenat i en bones condicions higienicosanitàries.

L'activitat de bar ha de disposar dels següents autocontrols:



- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables.
- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària.
- Pla de control de proveïdors.
- Pla de control de temperatures.

En el desenvolupament de l'activitat s'haurà de donar compliment a la normativa que li es d'aplicació:

- RD 640/2006, de 26 de maig pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- RD 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà
- Reial Decret 381/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació Tecnicosanitària del Comerç minorista d'alimentació.

17.- Prevenció de les situacions de conflicte d'interessos

Es signarà una declaració d'absència de conflicte de interessos vinculat al desenvolupament de totes les parts que intervenen en procediment. L'empresa contractista i, si escau, els



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15707571113547514272 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 9 / 12

subcontractistes, presentaran una declaració d'absència de conflicte d'interessos en el moment de la formalització del contracte.

Aquesta recomanació recull el que disposa l'article 28.4 LCSP

Annex 1



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15707571113547514272 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 10 / 12

Preus màxims cafeteria Fiveller any 2024

(per a jubilats i pensionistes)

(IVA inclòs)

Concepte	euros
Cafè	1,00
Tallat	1,10
Cafè amb llet	1,20
Cafè descafeïnat	1,05
Tallat descafeïnat	1,15
Cafè amb llet descafeïnat	1,20
Got de llet	0,85
Infusió	0,90
Té especial	1,10
Aigua	0,70
Cervesa 1/5	1,30
Cervesa 1/2	1,70
Cervesa sense alcohol 1/5	1,20
Cervesa sense alcohol 1/2	1,40
Vi petit	1,00
Refresc	1,35



Torrades (integrals o normals) amb oli o mantega	1,20
Magdalenes	0,80
Pastes xocolata	1,00
Menú.....	7,00
Entrepans:	
1/2barra	2,20
petit	1,70

LIDIA BUADES MARTINEZ
Data: 07/07/2025 11:03:06



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15707571113547514272 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 12 / 12