



Expedient: 2025/1104H/IMSP
Ref. Addic.:
UO Responsable: Contractació (IMSP)
Assumpte: CONTRACTE DE SERVEI DE CUINA IN SITU A LA RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA CAN BOSCH, LLAR - RESIDÈNCIA SALUT MENTAL SANT ROC I RESIDÈNCIA CAN CROS DE L'INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS PERSONALS DE BADALONA (IMSP)
Procediment: Contractacions de serveis per procediment obert subjecte a regulació harmonitzada
Interessat/da:
Representant:

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA

1. Òrgan competent

L'òrgan de contractació és el President de l'IMSP, d'acord amb l'article 19 dels Estatuts de l'IMSP:

«Article 19

Corresponen al President, les atribucions, competències i funcions següents:

(...)«Contractar i concedir obres, serveis i/o subministraments de durada no superior a 4 anys, o que no superin els 6 milions d'euros o no superin el 10% dels recursos ordinaris referit al primer exercici pressupostari, i ordenar aquelles despeses que per raó de l'import o requereixin, d'acord amb les bases d'execució del pressupost». “

2. Procediment

El contracte objecte de licitació ascendeix a un VEC de 2.235.636,29 euros (sense IVA) i s'adjudicarà mitjançant procediment obert subjecte a la regulació harmonitzada, atès que supera el llindar econòmic establert per a la legislació aplicable, d'acord amb la qual el VEC ha de ser ≥ 221.000 euros, a partir de l'1 d'agost de 2026.

El procediment d'adjudicació obert harmonitzat es recull a l'art. 156 de la LCSP, i permet que qualsevol empresari interessat que compleixi els requisits de capacitat i solvència, detallats als plecs del contracte, hi pugui concórrer, presentant-hi una proposició, excloent-se qualsevol mena de negociació del termes del contracte amb els licitadors.

3. Objecte del contracte

Els serveis objecte d'aquest contracte són la realització del servei de cuina in situ a la Residència assistida i Centre de dia per a gent gran Can Bosch, Llar residència salut mental Sant Roc i Residència Can Cros. El servei està adreçat a persones grans, persones amb discapacitat física i persones amb trastorns de salut mental.



4. Necessitat del contracte

L'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) de l'Ajuntament de Badalona, segons l'article 5 dels seus estatuts, estableix que té la finalitat, entre d'altres, d'exercir les competències que la legislació vigent atribueix al municipi en matèria de serveis educatius, serveis socials i serveis sanitaris que li siguin assignades per l'Ajuntament de Badalona.

Atès que l'IMSP no disposa de mitjans adients i necessaris (estructurals, professionals i logístics), no pot exercir directament la prestació del servei essencial que es proposa licitar i que consisteix en cuina in situ i subministres d'aliments de manera continuada durant els 365 dies de l'any. Així es posa de manifest en l'informe de la cap de RH de l'IMSP en l'informe d'insuficiència de mitjans propis de data 25 d'agost de 2025.

Els mitjans que es necessiten per a satisfer les necessitats i la idoneïtat del contracte son els propis d'una empresa que tingui capacitat per gestionar el servei de cuina i subministres d'aliments als centres residencials de l'IMSP de forma continuada durant els 365 dies de l'any a persones grans, persones amb discapacitat física i persones amb trastorns de salut mental.

5. Tipus de contracte

Es tracta d'un contracte de prestació de serveis d'acord amb l'establert a la Llei 9/2017, de contractes del sector públic.

6. Divisió en lots

La divisió de l'objecte del contracte en lots es troba regulada a l'article 99.3 de la LCSP, en el qual es disposa el següent:

"(...)

L'òrgan de contractació pot no dividir en lots l'objecte del contracte quan hi hagi motius vàlids, que s'han de justificar degudament en l'expedient".

(...)

Els tres centres objecte del contracte — Residència Can Bosch, Residència Can Cros i Llar-Residència Salut Mental Sant Roc— formen part d'una mateixa unitat organitzativa de l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP): l'àmbit de Serveis Residencials. Aquesta estructura compartida implica objectius, estratègies i protocols comuns, tant en la gestió com en l'assistència a les persones usuàries.

Dividir en lots aquesta licitació, podria comprometre la qualitat, la coherència i l'eficiència. La no divisió en lots del present contracte es justifica en la necessitat d'evitar les possibles deficiències que podria ocasionar la concurrència de diverses empreses dins d'un mateix col·lectiu, la seva coordinació, el risc de generar disfuncions en l'operativa diària, dificultats en la supervisió del servei i duplicació d'estructures de gestió, amb l'increment de costos indirectes i possibles pèrdues d'eficiència.

Les cuines es troben ubicades a la Llar Residència Salut Mental Sant Roc i a la Residència Can Bosch. Des de la Llar Residència Salut Mental Sant Roc es cuina també per a la Residència Can



Cros, atès la capacitat d'aquesta darrera i la proximitat entre els dos serveis, afavorint aquesta unificació.

La Residència i centre de dia Can Bosch té una capacitat per a 24 usuaris de Residència i 8 usuaris de Centre de dia, i en anteriors licitacions plantejades en dos lots: 1- Llar Residència Salut Mental i Res. Can Cros i 2- Residència i centre de dia Can Bosch, aquest darrer lot havia quedat desert per resultar menys atractiu atesa la seva dimensió econòmica.

Per tant, d'acord amb el que preveu l'article 99.3 de la LCSP, si bé el principi general és la divisió en lots per afavorir la concurrència, en aquest cas no es considera adequat establir un lot específic per a la Residència i Centre de dia Can Bosch. El volum reduït del servei i el seu escàs import econòmic comportarien que aquest lot resultés poc atractiu per a les empreses licitadores, amb un alt risc que quedés desert i, en conseqüència, es posés en perill la continuïtat del servei. L'agrupació d'aquesta residència dins d'un lot més ampli permet, en canvi, assegurar l'eficiència en la gestió, incrementar l'interès empresarial, aprofitar economies d'escala i garantir la prestació adequada del servei.

7. Classificació professional

Segons Reial Decret 773/2015, de 28 d'agost, pel qual es modifiquen determinats preceptes del Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, aprovat pel Reial Decret 1098/2001, de 12 de octubre:

«Amb relació als contractes de serveis, la Llei disposa que no és exigible la classificació de l'empresari, i disposa igualment que per als contractes esmentats l'empresari pot acreditar la seva solvència indistintament mitjançant la seva classificació en el grup o subgrup de classificació corresponent al contracte, atenent per fer-ho el seu codi CPV, o bé acreditant el compliment dels requisits específics de solvència que exigeix l'anunci de licitació o la invitació a participar en el procediment i que detallen els plecs del contracte (...).»

Atenent a la modificació de l'article 38 del Reglament general de la LCSP, que queda redactat de la següent manera:

«Article 38. Categories de classificació en els contractes de serveis.

Els contractes de serveis es classifiquen en categories segons la seva quantia. L'expressió de la quantia s'efectua per referència al valor estimat del contracte, quan la durada d'aquest sigui igual o inferior a un any, i per referència al valor mitjà anual d'aquest, quan es tracti de contractes de durada superior.

Les categories dels contractes de serveis son les següents:

(...)

Categoria 3, quan la quantia del contracte sigui igual o superior a 300.000 euros i inferior a 600.000 euros.

(...)

Atenent tot l'exposat anteriorment, la classificació professional que correspon al present contracte de serveis és la següent:



Grup	Subgrup	Categoria	CPV	CPA	CCAE
M	M-6	3	55321000-6 Serveis de preparació de menjars	56 Serveis de menjar i begudes	56 Serveis de menjar i begudes

Grup M: Serveis especialitzats

Subgrup M-6: Hosteleria i serveis de cuina

Categoria 3: quan la quantia del contracte sigui igual o superior a 300.000 euros i inferior a 600.000 euros. Respecte al present contracte:

VEC: 2.235.636,29 euros

Anualitat mitjana del contracte = 2.235.636,29 euros / 4 anys = 558.909,07 euros

8. Condicions especials d'execució

L'art. 202 de la LCSP estableix que els òrgans de contractació podran establir condicions especials en relació amb l'execució del contracte, sempre que estiguin vinculades a fi del contracte, en el sentit de l'art. 145, no siguin directa o indirectament discriminatòries, siguin compatibles amb el dret comunitari i s'indiquin en l'anunci de licitació i en el plec.

De conformitat amb les previsions establertes en l'article 202 LCSP s'estableix la següent condició especial d'execució:

Criteri de caràcter social

- Complir amb les obligacions d'igualtat de gènere i conciliació laboral

L'empresa adjudicatària es compromet a adoptar mesures concretes per fomentar la igualtat de gènere en l'àmbit laboral i per facilitar la conciliació de la vida personal, familiar i laboral del personal assignat a l'execució del contracte.

Aquesta condició és especialment rellevant tenint en compte que el servei objecte del contracte - cuina in situ a residències i centres de dia per a persones grans, amb discapacitat i amb trastorns de salut mental - implica un entorn de treball altament feminitzat, amb una elevada exigència física i horària, sovint marcada per torns de caps de setmana i festius.

Per aquest motiu, l'empresa haurà de complir, com a mínim, les següents obligacions:

- **Igualtat d'oportunitats:** Garantir la igualtat de tracte i oportunitats entre homes i dones en els processos de selecció, promoció interna i condicions laborals.



- **Mesures de conciliació:** Implementar polítiques que afavoreixin la conciliació, com ara torns rotatius pactats amb el personal, flexibilitat horària en els casos justificats o adaptacions de jornada per motius familiars.

Seguiment i avaluació: l'empresa haurà de presentar quan sigui requerit pel responsable del contracte, una memòria que reculli les accions adoptades en aquest àmbit i els seus resultats.

En aquesta memòria, caldrà incloure:

- Les mesures concretes adoptades per fomentar la igualtat de gènere i la conciliació laboral entre el personal assignat al servei.
- Indicadors quantitatius i qualitatius (per exemple, nombre de persones beneficiàries, tipologia de mesures aplicades, resultats obtinguts).
- Dificultats detectades i propostes de millora.

Justificació: com que és un servei on la meitat dels costos pràcticament son de mà d'obra (el 43,53% dels costos directes son costos salarials), i que es presta de manera contínua en un entorn sensible com una residència, la inclusió de condicions d'igualtat de gènere i conciliació laboral per al personal directament implicat en el servei de cuina és pertinent, legalment emparada i desitjable per promoure un valor social afegit a la contractació pública, tot afavorint una gestió més equitativa, sostenible i respectuosa amb els drets socials.

Així mateix, està directament relacionada amb l'objecte del contracte perquè la implementació de mesures d'igualtat de gènere i conciliació laboral a l'operació diària de la cuina de la residència té un impacte positiu i directe en la qualitat de la prestació del servei i la satisfacció de les necessitats dels usuaris, contribuint a la millor execució del servei de cuina, millorant la qualitat, l'estabilitat del personal i el benestar dels residents.

Les condicions especials d'execució tenen el caràcter d'obligació contractual essencial i el seu incompliment podrà ésser considerat com a causa de resolució del contracte.

9. Durada del contracte

La durada del present contracte serà de tres (3) anys, comptadors a partir del dia l'1 d'agost de 2026, o des de l'endemà de la seva formalització, si aquesta data fos posterior, amb una possible pròrroga d'un any addicional. S'estableix aquest inici atès que el contracte vigent finalitza la pròrroga establerta en data 31.07.2026.

10. Volum econòmic del servei

A efectes de determinar el procediment d'adjudicació, la finalitat de garantir la suficiència de dotació econòmica i la concurrència, s'ha pres com a referència: els imports de licitació de l'anterior contracte amb el mateix objecte, la concurrència i imports de les ofertes rebudes.

Per altra banda, tot i prendre en consideració les necessitats actuals i futures traslladades des de les diferents direccions dels centres de l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP), per al càlcul del pressupost del contracte, s'ha ajustat el nombre de menús diaris a servir, prenent com a base la les necessitats reals de cadascun dels serveis.



S'han ajustat també els preus dels diferents àpats (esmorzar, dinar, berenar i sopar), en funció dels costos associats als mateixos, atenent al següent:

Primerament, cal tenir en compte la composició nutricional i varietat de plats. El dinar i el dinar/sopar inclouen primer plat, segon plat, guarnicions i postres, la qual cosa requereix més diversitat de matèries primeres.

Els costos de les matèries primeres utilitzades en els diferents àpats no són els mateixos, atès que en els dinars i sopars es contemplen carns, peixos i verdures que tenen un preu més alt que els productes a consumir en els esmorzars i berenars.

Així mateix, l'estacionalitat també influeix, ja que en menjars principals s'hi incorporen aliments frescs de més cost unitari.

Respecte al procés d'elaboració, els plats principals requereixen més manipulació, temps de cocció i tècniques de cuina més complexes que els berenars o esmorzars, amb processos més senzills i ràpids.

En base a l'exposat, el nombre d'àpats i preus unitaris de licitació per a cadascun dels serveis és el següent:

Nota: a efectes d'homogeneïtzar el càlcul anual amb la planificació setmanal del servei, els serveis diaris s'anualitzen aplicant el coeficient 52,2 setmanes/any, derivat de la mitjana gregoriana ($365,2425 \text{ dies/any} \div 7 = 52,1775 \approx 52,2$). Aquest arrodoniment tècnic ($<0,2\%$ de variació) és estàndard en planificació i garanteix consistència entre menús i dotacions setmanals i el total anual.

Per aquest motiu, per a calcular anualment els serveis d'alimentació (esmorzars, dinars, berenars i sopars) s'ha utilitzat com a coeficient de conversió el valor de 52,2 setmanes per any, resultat de dividir la mitjana anual del calendari gregorià (365,2425 dies) entre 7 dies/setmana. Aquest factor permet transformar coherentment la planificació setmanal de menús i serveis en un volum anual, garantint l'homogeneïtat dels càlculs i evitant desviacions rellevants (la diferència és inferior al 0,2% respecte al còmput exacte de dies).

10.1 Residència i centre de dia Can Bosch

Licitació cte. inici 2022		Licitació cte. inici 2026	
Servei	Nre. anual	Servei	Nre. anual
Esmorzars	7.300	Esmorzars	7.300
Dinar	11.812	Dinar	11.283
Berenars	9.804	Berenars	9.388
Sopars	8.213	Sopars	8.760



	Residència Can Bosch				Centre de dia Can Bosch		Personal		Dinar Extraordinari plecs	
Nombre àpats	Esmorzars residents	Dinars residents	Berenars residents	Sopars residents	Dinars usuaris	Berenars usuaris	Dinars personal	Sopars personal	Primavera /Estiu	Tardor/ Hivern
Diaris (dl. a dv.)	20	20	20	20	8	8	5	4		
Diaris (ds. a dg.)	20	20	20	20	0	0	5	4		
Setmanals (dl. a dv.)	100	100	100	100	40	40	25	20	0	0
Caps de setmana (ds. a dg.)	40	40	40	40	0	0	10	8		
Total setmanal	140	140	140	140	48	48	35	28	0	0
Anuals (dl. a dv.)	5.220	5.220	5.220	5.220	2.088	2.088	1.305	1.044		
Anuals (ds. a dg.)	2.080	2.080	2.080	2.080	0	0	520	416		
Total anual	7.300	7.300	7.300	7.300	2.088	2.088	1.825	1.460	35	35
Total 3 anys contracte	21.900	21.900	21.900	21.900	6.264	6.264	5.475	4.380	105	105

El preu unitari base de licitació del menú per els diferents serveis prestats a la Residència i centre de dia Can Bosch, vers els preu de licitació de l'any 2022, és de:

Licitació cte. inici 2022		Licitació cte. inici 2026	
Servei	Preu/unitari	Servei	Preu/unitari
Esmorzars	1,78 €	Esmorzars	2,18 €
Dinar	5,45 €	Dinar	6,67 €
Berenars	1,27 €	Berenars	1,55 €
Sopars	5,45 €	Sopars	6,67 €

Atenent als preus contemplats, un dia de servei complet representa un import de 17,07 euros, vers els 13,95 euros de la licitació anterior del contracte amb inici 01.08.2022.

Aquesta diferència representa un increment percentual del 22,37%, justificat principalment pels següents factors:

- L'increment de l'IPC esdevingut des d'agost de 2022 fins el darrer conegut a data d'avui (juliol 2025), d'acord amb la font consultada (web de l'INE). El període consultat és el coincident amb l'execució del contracte en vigor:

Cálculo de variaciones del Índice de Precios de Consumo (sistema IPC base 2021)

Variación del Índice General Nacional según el sistema IPC base 2021 desde
Agosto de 2022 hasta Julio de 2025

Índice	Porcentaje(%)
Nacional	7,7

- El servei de cuina in situ objecte del contracte concentra un major cost econòmic en despeses de personal, matèria prima (alimentació) i despeses d'estructura, atès que en aquest cas, l'adjudicatari utilitza els equipaments de cuina centrals dels serveis de l'IMSP per l'elaboració del menjar. Només contemplant l'increment dels costos salarials, amb un increment previst



aproximadament del 10% respecte a la licitació anterior, queda justificat aquest increment proposat en la nova licitació.

- Les despeses en manteniment preventiu i correctiu de les cuines també han vist incrementats els seus imports, per la durada dels 3 anys de contracte, passant de 20.000 euros a 100.000 euros aproximadament, amb la finalitat d'ajustar la despesa a l'estat actual de les mateixes.

10.2 Llar Residència Sant Roc / Residència Can Cros

Licitació cte. inici 2022				Licitació cte. inici 2026			
Servei	Nre. anuals	Serveis Can Cros / LLRSM	totals	Servei	Nre. anuals	Serveis Can Cros / LLRSM	totals
Esmorzars		23.413		Esmorzars		22.995	
Dinar		26.749		Dinar		25.767	
Berenars		22.630		Berenars		22.265	
Sopars		22.265		Sopars		24.090	
Ressopons*		4.560		Ressopons		16.425	

Es consideraran **ressopons** aquelles ingestes lleugeres que s'ofereixen a les persones residents fora dels horaris d'àpats principals, especialment durant la franja nocturna (després del sopar), amb la finalitat de garantir una correcta aportació nutricional, hidratació i confort.

Els ressopons hauran de complir les següents condicions:

1. Caràcter opcional: s'oferiran a totes les persones residents que els sol·licitin o per a les quals estigui prescrit pel personal sanitari o assistencial.
2. Tipologia d'aliments: consistiran en preparacions lleugeres, fàcils de digerir i d'elaboració senzilla, com ara làctics, fruita, infusions, petits entrepans o equivalents.
3. Adaptació dietètica: hauran de poder-se adequar a les necessitats individuals de cada resident (**dietes toves**, triturades, sense sucre, hiposòdiques, etc.).

Residència Can Cros

nombre àpats	Esmorzars residents	Dinars residents	Berenars residents	Sopars residents	Esmorzars personal	Dinars personal	Berenars personal	Sopars personal	Dinar Extraordinari Primavera/Estiu
diaris (dl. a dv.)	14	14	14	14	4	3	2	2	
diaris (ds. a dg.)	14	14	14	14	4	3	2	2	
setmanals (dl. a dv.)	70	70	70	70	20	15	10	10	
caps de setmana (ds. a dg.)	28	28	28	28	8	6	4	4	
Total setmanal	98	98	98	98	28	21	14	14	0
anuals (dl. a dv.)	3.654	3.654	3.654	3.654	1.044	783	522	522	
anuals (ds. a dg.)	1.456	1.456	1.456	1.456	416	312	208	208	
Total anual	5.110	5.110	5.110	5.110	1.460	1.095	730	730	35
Total 3 anys contracte	15.330	15.330	15.330	15.330	4.380	3.285	2.190	2.190	105



Llar Residència Salut Mental Sant Roc

nombre àpats	esmorzars residents	dinars residents	berenars residents	ressopons residents	sopars residents	dinars personal	sopars personal	Primavera/ Estiu	Dinar extra tardor/ Hivern
diaris (dl. a dv.)	45	45	45	45	45	10	5		
diaris (ds. a dg.)	45	45	45	45	45	3	5		
setmanals (dl. a dv.)	225	225	225	225	225	50	25		
caps de setmana (ds. a dg.)	90	90	90	90	90	6	10		
Total setmanal	315	315	315	315	315	56	35	0	0
anuals (dl. a dv.)	11.745	11.745	11.745	11.745	11.745	2.610	1.305		
anuals (ds. a dg.)	4.680	4.680	4.680	4.680	4.680	312	520		
Total anual	16.425	16.425	16.425	16.425	16.425	2.922	1.825	90	90
Total 3 anys contracte	49.275	49.275	49.275	49.275	49.275	8.766	5.475	270	270

El preu unitari base de licitació del menú per els diferents serveis prestats a la Llar Residència Sant Roc / Residència Can Cros, vers els preu de licitació de l'any 2022, és de:

Licitació cte. inici 2022		Licitació cte. inici 2026	
Servei	Preu/unitari	Servei	Preu/unitari
Esmorzars	1,27 €	Esmorzars	1,60 €
Dinar	3,99 €	Dinar	5,04 €
Berenars	0,84 €	Berenars	1,06 €
Sopars	3,75 €	Sopars	4,74 €
Ressopons	0,84 €	Ressopons	1,06 €

Atenent als preus contemplats, un dia de servei complert representa un import de 13,50 euros, vers els 10,69 euros de la licitació anterior del contracte amb inici 01.08.2022.

Aquesta diferència representa un increment percentual del 26,29%, justificat principalment pels següents factors:

- L'increment de l'IPC esdevingut des d'agost de 2022 fins el darrer conegut a data d'avui (juliol 2025), d'acord amb la font consultada (web de l'INE). El període consultat és el coincident amb l'execució del contracte en vigor:

Cálculo de variaciones del Índice de Precios de Consumo (sistema IPC base 2021)

Variación del Índice General Nacional según el sistema IPC base 2021 desde
Agosto de 2022 hasta Julio de 2025

Índice	Porcentaje(%)
Nacional	7,7

- El servei de cuina in situ objecte del contracte concentra un major cost econòmic en despeses de personal i matèria prima (alimentació) i despeses d'estructura, atès que en aquest cas, l'adjudicatari utilitza els equipaments de cuina centrals de què disposa per l'elaboració del menjar



Només contemplant l'increment dels costos salarials, amb un increment previst aproximadament del 10% respecte a la licitació anterior, queda justificat aquest increment proposat en la nova licitació.

- També s'han vist afectat aquests imports per les despeses en manteniment preventiu i correctiu comentades anteriorment.

Pel global de contracte, si tenim en compte els costos totals pels 3 anys de durada, l'increment esdevé en un 28,79% (1.458.023,67 euros respecte el 1.132.133,10 d'euros de la licitació anterior).

10.3 Desglossament de costos

En aquest sentit, pel que fa als costos directes, s'ha contemplat un increment anual salarial del 3,3%, d'acord al Conveni col·lectiu estatal del sector laboral de restauració col·lectiva i en relació amb l'increment salarial aplicat dels darrers anys. De la mateixa manera, atès l'increment generalitzat dels preus en els productes alimentaris, s'ha contemplat un increment percentual del 51,39%, atès que en els darrers 4 anys de contracte, han experimentat un increment de costos considerable, fet que ha suposat l'ajust als costos de mercat vigent a data d'avui; i un 6,44% d'increment pel que fa a la resta de materials necessaris per a l'execució correcta del servei. Així mateix, s'ha contemplat una partida de 8.000 euros pels 3 anys de durada del contracte, per a la reposició d'estris de material de cuina contemplat a l'annex 3 dels plecs tècnics.

Pel que fa als costos indirectes, els costos d'estructura s'han estimat en un 7% i el benefici industrial representa el 6% dels costos directes totals, ateses les peculiaritats del servei i per garantir la concurrència.

El pressupost del contracte s'ha calculat atenent a la totalitat de costos directes i indirectes derivats de l'execució objecte del contracte, segons el desglossament següents:

Costos directes	Import	%
Costos salarials	634.731,29 €	43,53%
Matèries primeres	470.000,00 €	32,24%
Altres materials	27.000,00 €	1,85%
Manteniment preventiu cuina	31.000,00 €	2,13%
Manteniment correctiu equipament de cuina	69.421,49 €	4,76%
Subministrament parament de la cuina	8.000,00 €	0,55%
Total Costos Directes	1.240.152,78 €	85,06%

Costos indirectes	Import	%
Costos indirectes de producció	19.106,05 €	1,31%
Costos indirectes generals	37.544,98 €	2,58%
Costos estructurals	86.810,69 €	5,95%
Benefici industrial	74.409,17 €	5,10%
Total Costos Indirectes	217.870,89 €	14,94%

TOTAL DE COSTOS (directes + indirectes). Pressupost net.	1.458.023,67 €	100,00%
---	-----------------------	----------------



Per al càlcul dels costos de manteniment s'han pres com a referència les despeses de manteniment preventiu i correctiu d'exercicis anteriors als serveis residencials titularitat de l'IMSP; així com l'estat actual de les instal·lacions on es portarà a terme el servei de cuina.

D'acord amb l'estructura de costos del servei, el manteniment preventiu i correctiu de la cuina i del seu equipament no és objecte de facturació separada, sinó que forma part dels costos del servei de cuina in situ. En concret, els costos associats al manteniment representen un 6,89 % del pressupost total, corresponent al 2,13 % de manteniment preventiu i al 4,76 % de manteniment correctiu, imports que es troben íntegrament repercutits en el preu unitari dels menús. En conseqüència, els preus ofertats inclouen tots els costos necessaris per garantir el correcte funcionament, conservació i disponibilitat de les instal·lacions i equipaments de cuina durant la vigència del contracte.

Les actuacions de manteniment correctiu s'articularen mitjançant un procediment de comunicació i autorització prèvia, en virtut del qual l'empresa adjudicatària haurà de comunicar qualsevol incidència al Servei de Manteniment de l'IMSP per correu electrònic, presentar el corresponent pressupost per a la seva autorització expressa i, un cop executada la intervenció, aportar còpia de la factura abonada per l'empresa adjudicatària o document acreditatiu de la intervenció realitzada. El Servei de Manteniment de l'IMSP serà l'encarregat del control i seguiment de totes les actuacions de manteniment incloses en el present contracte i que no suposen cap cost addicional per l'IMSP.

Atenent l'exposat anteriorment, el càlcul del pressupost base de licitació s'ha realitzat a partir de dades objectives, actualitzades i contrastades, assegurant la viabilitat econòmica de la prestació del servei, la concurrència empresarial, i el compliment dels principis d'eficiència i racionalitat econòmica que estableix la LCSP.

El desglossament de la totalitat de costos directes i indirectes en funció de les anualitats que contempla el contracte es detalla a continuació:

	2026 agost - des	2027	2028	2029 gen - juliol	Total
Costos directes	Import	Import	Import	Import	Import
Costos salarials	83.584,67 €	206.621,30 €	212.819,93 €	131.705,39 €	634.731,29 €
Matèries primeres	61.899,00 €	152.985,00 €	157.591,00 €	97.525,00 €	470.000,00 €
Altres materials	3.771,90 €	8.999,10 €	8.999,10 €	5.229,90 €	27.000,00 €
Manteniment preventiu de cuina	4.330,70 €	10.332,30 €	10.332,30 €	6.004,70 €	31.000,00 €
Manteniment correctiu equipament de cuina	9.698,18 €	23.138,18 €	23.138,18 €	13.446,95 €	69.421,49 €
Manteniment parament de la cuina	1.117,60 €	2.666,40 €	2.666,40 €	1.549,60 €	8.000,00 €
TOTAL	164.402,05 €	404.742,28 €	415.546,91 €	255.461,54 €	1.240.152,78 €

Costos indirectes	Import	Import	Import	Import	Import
Costos indirectes de producció	2.669,61 €	6.368,69 €	6.368,69 €	3.699,06 €	19.106,05 €
Costos indirectes generals	5.245,03 €	12.513,74 €	12.513,74 €	7.272,47 €	37.544,98 €
Costos estructurals	12.127,45 €	28.934,00 €	28.934,00 €	16.815,24 €	86.810,69 €
Benefici industrial	10.394,96 €	24.800,58 €	24.800,58 €	14.413,05 €	74.409,17 €
TOTAL	30.437,05 €	72.617,01 €	72.617,01 €	42.199,82 €	217.870,89 €

TOTAL DE COSTOS (directes + indirectes). Pressupost net.	194.839,10 €	477.359,29 €	488.163,92 €	297.661,36 €	1.458.023,67 €
---	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	-----------------------



11. Pròrroga

Es preveu una pròrroga d'un any de durada, pels períodes i imports següents:

Període	Import total (10% IVA inclòs)
01.08.2029 - 31.07.2030	534.608,68 €

12. Modificacions (percentatge i supòsits)

Es considera necessari preveure possibles modificacions segons les eventualitats i limitacions que s'especifiquen a continuació:

Aquest contracte es podrà modificar, segons l'alteració màxima del 20% sobre el preu inicial en els següents casos:

- Increment del nombre d'àpats previstos per augment del nombre d'usuaris i/o professionals destinataris del servei de cuina dels tres serveis de l'IMSP objecte d'aquest contracte.
- Celebracions/Dinars extres, més enllà dels contemplats en els plecs, que comporti un increment de subministraments d'àpats.
- Incorporació de nous serveis residencials al servei de cuina objecte d'aquest contracte, que comporti el subministrament d'àpats al mateix (esmorzars, dinars, berenars i/o sopars) .

Les causes previstes com a modificació contractual no suposaran l'establiment de nous preus unitaris no previstos en el contracte, atès que si s'incrementa el nombre d'àpats per a donar servei a més usuaris i/o professionals dels 3 serveis de l'IMSP objecte d'aquest contracte o si s'afegeix un nou servei residencial de l'IMSP al mateix, s'aplicaran els mateixos preus unitaris que resultin de l'adjudicació.

Així mateix, aquest contracte es podrà modificar el contracte per les causes establertes en l'article 205 LCSP, en les condicions i requisits establerts legalment.

13. Valor estimat del contracte (VEC)

El valor estimat del contracte (VEC) ascendeix a 2.235.636,29 euros.

Pressupost base de licitació pels 3 anys de durada del contracte (abans d'IVA)	1.458.023,67 €
Import possible pròrroga d'un any (abans d'IVA)	486.007,89 €
Import de les modificacions previstes amb cost econòmic 20% (abans d'IVA)	291.604,73 €
Valor estimat del contracte (VEC)	2.235.636,29 €



14. Pressupost base de licitació (PBL)

El pressupost base de licitació (PBL) ascendeix a 1.603.826,04 euros.

Període	Import base	IVA 10%	Total import
Exercici 2026: (agost_des)	202.503,29 €	20.250,33 €	222.753,62 €
Exercici 2027	486.007,89 €	48.600,79 €	534.608,68 €
Exercici 2028	486.007,89 €	48.600,79 €	534.608,68 €
Exercici 2029: (gen_juliol)	283.504,60 €	28.350,46 €	311.855,06 €
TOTAL 3 ANYS CONTRACTE	1.458.023,67 €	145.802,37 €	1.603.826,04 €

15. Facturació

L'empresa adjudicatària emetrà una factura mensual per cada centre, corresponent al nombre de serveis diaris realment consumits durant el mes, desglossats segons el tipus de servei prestat: esmorzars, dinars, berenars, sopars i ressopons i amb la suma total. Les factures hauran de ser emeses dins dels cinc (5) primers dies naturals del mes següent a la prestació del servei.

Per a la facturació dels dinars extraordinaris, es podran incloure dins la factura corresponent al mes què es realitzi, però en un concepte a banda, especificant clarament el dinar de que es tracta i el nombre de comensals. L'import de facturació d'aquests dinars extraordinaris serà el mateix que resulti de l'adjudicació del contracte per l'àpat "dinars".

Les factures han de detallar el nombre i preu unitari facturat per a cada àpat, incorporant en el concepte de les mateixes el període de facturació i l'objecte del servei.

El manteniment preventiu i correctiu de la cuina i del seu equipament no és objecte de facturació separada, sinó que forma part integrant dels preu unitari del servei de cuina in situ.

El lliurament de factures per part de l'adjudicatari d'aquest contracte s'efectuarà per mitjans electrònics.

16. Criteris d'adjudicació

D'acord amb l'establert als articles 145-147 de la LCSP, l'adjudicació dels contractes es realitzarà utilitzant una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

En la present licitació s'aplicaran criteris avaluable automàticament amb una puntuació màxima de 100 punts.

La puntuació màxima s'aplicarà de la següent manera:

- Criteris avaluable de manera automàtica: fins a 100 punts



Criteris avaluables de manera automàtica: criteris econòmics (fins a 49 punts)

1. Oferta econòmica

La puntuació de l'oferta econòmica es realitzarà d'acord amb la següent fórmula:

$$\text{Puntuació oferta econòmica} = 49 \times \frac{\text{Percentatge de baixa ofert}}{\text{Major baixa percentual}}$$

Justificació de la fórmula:

L'oferta econòmica s'haurà de presentar mitjançant un percentatge de rebaixa lineal aplicable a tots els preus unitaris establerts al plec. Els licitadors indicaran un únic percentatge de descompte que s'aplicarà a tots els serveis i productes contractuals.

Els 49 punts màxims s'atorgaran al licitador que presenti el major percentatge de rebaixa, i la resta dels licitadors obtindran una puntuació proporcional al seu percentatge de baixa respecte a aquest valor màxim.

La fórmula pren com a base el preu unitari dels menús, que inclou els costos del servei, inclosos els corresponents al manteniment preventiu i correctiu de les instal·lacions i equipaments de cuina.

Criteris avaluables de manera automàtica: Criteris qualitatius (fins a 51 punts)

2. Serveis addicionals al plec

2.1. Compromís de resposta a qualsevol incidència que li sigui comunicada per les direccions dels diferents serveis o personal tècnic de l'IMSP, en el termini de 24 h des de la comunicació de la mateixa. **14,5 punts.**

2.2. Formació addicional i especialitzada del personal adscrit a l'execució del contracte, incloses les noves incorporacions i suplents, que aportí un valor afegit al servei. **Fins a 15 punts**

Amb la voluntat d'aportar qualitat al servei, l'empresa licitadora es compromet a realitzar un pla de formació complementari per al personal adscrit a l'execució del contracte. Aquest pla va més enllà dels requisits mínims legals i constitueix una millora que repercuteix directament en la seguretat alimentària, la qualitat nutricional dels menús i el benestar dels usuaris.

S'atorgarà 2,5 punts per a cadascuna de les següents formacions/tallers/cursos que l'empresa adjudicatària es comprometi a realitzar amb una durada mínima de 2 hores/formació durant el primer any de contracte i el tercer any.



El següent quadre resumeix les accions formatives proposades, amb la seva finalitat, moment d'implementació i mecanismes de verificació.

Àrea	Formació	Objectiu	Acreditació
Nutrició i dietètica	Formació en dietes terapèutiques (diabetis, hipertensió, al·lèrgies, disfàgia)	Adaptar menús a necessitats especials dels residents	Certificat d'assistència i aprofitament
Nutrició i dietètica	Taller de texturització i trituració d'aliments	Garantir seguretat i atractiu dels menús per persones amb dificultats de deglució	Certificat d'assistència i aprofitament
Seguretat alimentària	Formació APPCC ⁱ avançada	Millorar el control de punts crítics i reforçar la seguretat alimentària	Certificat d'assistència i aprofitament
Prevenició de riscos	Primers auxilis i actuació davant ennuegaments	Donar resposta immediata en situacions d'emergència	Certificat d'assistència i aprofitament
Atenció al resident	Taller en tracte digne i comunicació amb la gent gran	Millorar la qualitat del servei i el respecte en l'atenció	Certificat d'assistència i aprofitament
Atenció al resident	Formació bàsica en gerontologia aplicada a l'alimentació	Comprendre necessitats nutricionals i psicològiques de la gent gran	Certificat d'assistència i aprofitament

2.3. Aliments ecològics

S'entendrà per aliment ecològic aquell produït d'acord amb les especificacions tècniques establertes al Reglament 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007.

Es reconeixerà acreditat com a producte alimentari ecològic tot aquell que contingui el segell de certificació ecològica, juntament amb el número de codi de l'organisme de control autoritzat per a l'etiquetatge dels productes ecològics.

S'assignarà 1,25 punt, fins a un màxim de **12,5 punts**, per cada producte amb certificació ecològica.

Els productes de certificació ecològica puntuables son:

- Poma
- Pera
- Taronja
- Mandarina
- Préssec
- Patata
- Pastanaga
- Tomàquet per amanida
- Ceba
- Bròquil

* L'oferta de productes ecològics com a millora en la fase de licitació implica per a l'adjudicatari el subministrament d'aquests productes en tots els tipus de menús i durant la totalitat de la durada del contracte.



Justificació del criteri:

L'ús de productes ecològics redueix el risc d'al·lèrgies o intoleràncies al potenciar productes amb un major control en la seva traçabilitat i certificació, tenen millor sabor, redueix l'impacte ambiental reforçant les bones pràctiques ambientals i socials del servei. A banda, recomanacions en l'àmbit de la salut i la nutrició a serveis residencials promouen explícitament l'ús de productes frescos i de qualitat.

Per tot l'exposat, incorporar aquest criteri d'adjudicació garanteix l'alineament amb objectius institucionals en matèria de salut, benestar i sostenibilitat

2.4 Celebracions. 9 punts

Compromís d'organitzar una celebració addicional a l'any de les contemplades als plecs per a cada servei: jornades gastronòmiques (barbacoes, sardinades, calçotades, etc.) sense cost addicional per a l'IMSP. La celebració serà acordada amb les direccions del servei i el nombre de comensals/participants seran aproximadament els mateixos que s'han establert als plecs pels dinars extraordinaris.

Justificació del criteri:

Aquest criteri aporta qualitat al servei perquè: millora el benestar emocional i social dels residents, fomentant la participació i la integració, converteix les celebracions en experiències més significatives, evitant que es limitin només a un àpat especial, contribueix a la salut psicosocial dels usuaris, complementant el servei de cuina amb un component lúdic i terapèutic.

Tots els criteris d'adjudicació estan directament relacionats amb l'objecte del contracte, en el sentit següent:

Criteri	Relació amb l'objecte del contracte
Oferta econòmica	Determina la viabilitat i eficiència del servei de cuina contractat.
Resposta a incidències en 24 h	Evita retards o disfuncions en l'elaboració i servei dels àpats, assegurant la fiabilitat de la prestació.
Formació addicional del personal	Millora la qualitat nutricional dels menús, la seguretat alimentària i l'atenció a les necessitats específiques dels residents.
Aliments ecològics	Augmenten la qualitat i seguretat dels àpats, reforcen la sostenibilitat i s'alineen amb recomanacions nutricionals en serveis residencials.
Celebracions	Complementen el servei de cuina amb un valor afegit social i, millorant el benestar dels residents.

Les empreses interessades en presentar oferta a la present licitació, podran realitzar una visita a fi de conèixer adequadament les instal·lacions que seran objecte d'aquest contracte. Amb aquesta finalitat les empreses han de contactar amb la direcció de cada servei per tal de concertar visita. Una vegada realitzada la visita s'emetrà justificant del compliment d'aquest requisit.

En el moment de la publicació de la licitació es publicarà un comunicat amb les dades de contacte.



Valors anormals o desproporcionats

Es consideraran, en principi, desproporcionades o temeràries les ofertes que es trobin en els següents supòsits:

Quan, concurrent un sol licitador, l'oferta econòmica sigui inferior al pressupost base de licitació en més de 25 unitats percentuals i en la resta de criteris hagi obtingut una puntuació superior a 30 punts.

Quan concorrin dos licitadors, l'oferta econòmica sigui inferior en més de 20 unitats percentuals a l'altra oferta i en la resta de criteris hagi obtingut una puntuació superior a 30 punts.

Quan concorrin tres licitadors, les ofertes econòmiques que siguin inferiors en més de 10 unitats percentuals a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades i en la resta de criteris hagi obtingut una puntuació superior a 30 punts. No obstant això, s'exclourà per al càlcul d'aquesta mitjana l'oferta de quantia més elevada quan sigui superior en més de 10 unitats percentuals a aquesta mitjana. En qualsevol cas, es considerarà desproporcionada la baixa superior a 25 unitats percentuals.

Quan concorrin quatre o més licitadors, les ofertes que siguin inferiors en més de 10 unitats percentuals a la mitjana aritmètica de les ofertes presentades i en la resta de criteris hagi obtingut una puntuació superior a 30 punts. No obstant això, si entre elles existeixen ofertes que siguin superiors a aquesta mitjana en més de 10 unitats percentuals, es procedirà al càlcul d'una nova mitjana només amb les ofertes que no es trobin en el supòsit indicat. En tot cas, si el número de les restants ofertes és inferior a tres, la nova mitjana es calcularà sobre les tres ofertes de menor quantia.

Justificació dels criteris d'ofertes amb valors anormals o desproporcionats:

Els criteris establerts per determinar quan una oferta pot ser considerada presumptament desproporcionada o temerària responen a la necessitat de garantir l'adequada execució del contracte i la protecció de l'interès públic.

En concret, es justifiquen en base als següents motius:

a) Protecció del servei essencial: és imprescindible assegurar que l'oferta econòmica sigui viable i compatible amb el manteniment dels estàndards de qualitat i seguretat alimentària exigibles.

b) Prevenció de riscos d'incompliment: les baixes econòmiques excessives poden posar en perill la correcta execució del servei, generant risc d'incompliments, interrupcions o reduccions de qualitat.

c) Objectivitat i proporcionalitat: els líndars percentuals establerts s'adapten al nombre de licitadors i responen a criteris objectius, evitant distorsions en el càlcul de la mitjana i assegurant la transparència en la detecció d'ofertes desproporcionades.

d) Equilibri entre preu i qualitat: la vinculació de la possible temeritat a l'obtenció de més de 30 punts en criteris qualitatius permet evitar ofertes que, amb preus excessivament baixos, presentin alhora compromisos de qualitat difícils de sostenir econòmicament, la qual cosa podria comportar un risc de manca de viabilitat.

e) Alineament normatiu: els criteris establerts s'ajusten al que disposa l'article 149 de la Llei de Contractes del Sector Públic i a les recomanacions de bones pràctiques en matèria de detecció d'ofertes presumptament anormals.



En conseqüència, la definició d'aquests criteris contribueix a garantir que l'adjudicació es realitzi a l'oferta econòmicament més avantatjosa en termes de qualitat-preu, assegurant alhora la viabilitat i la correcta execució del servei.

17. Responsable del contracte

A efectes de l'article 62 de la LCSP, el responsable del contracte serà la direcció de la LLRSM Sant Roc i en cas de vacant, absència o malaltia, la direcció de la Residència i Centre de dia Can Bosch.

18. Subcontractació del contracte

L'empresa adjudicatària podrà subcontractar la realització parcial del contracte, de conformitat amb allò que s'estableixi al Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP) i als articles 215, 216 i 217 de la LCSP.

19. Subrogació de personal

L'empresa adjudicatària estarà obligada a subrogar els contractes dels treballadors que s'esmenten a l'annex corresponent del PCAP, en les condicions que s'estableixen en l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors i d'acord amb el que es preveu al conveni col·lectiu sectorial vigent que hi sigui d'aplicació:

Conveni col·lectiu estatal del sector laboral de restauració col·lectiva, publicat al BOE el 14 de desembre de 2022, amb vigència des de el 1 de Julio de 2022 al 31 de desembre de 2024. (codi de conveni núm. 99100165012016).

20. Solvència econòmica i financera (art. 87 LCSP)

La solvència econòmica i financera que haurà d'acreditar-se, en el moment que sigui requerit pels serveis de l'òrgan de contractació és la següent:

Volum anual de negocis en l'àmbit al qual es refereixi el contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes.

El volum global de negoci corresponent a l'any de major volum dels darrers tres exercicis haurà de ser, com a mínim, d'1,5 vegades l'anualitat mitjana del contracte, calculada a partir del valor estimat total del contracte dividit entre els quatre anys de durada (inclosa la pròrroga).

Per tant, la solvència econòmica requerida és la següent:

VEC: 2.235.636,29 euros

Anualitat mitjana del contracte = 2.235.636,29 euros / 4 anys = 558.909,07 euros

Solvència econòmica requerida: 558.909,07 euros x 1,5 = 838.363,61 euros

S'acreditarà a través dels comptes aprovats i dipositats al Registre Mercantil.

Justificació: Feta consulta de diferents llicitacions amb objecte equivalent, la pròpia experiència de l'IMSP en llicitacions equivalents i per tal de no limitar la concurrència, es considera garantia suficient el requisit fixat per donar compliment al servei objecte de contracte.



21. Solvència tècnica o professional en contracte de servei (art. 90 LCSP)

La solvència tècnica o professional que haurà d'acreditar-se, el moment que li sigui requerit, per tots i cadascun dels mitjans és la següent:

L'empresa ha d'acreditar la seva inscripció, degudament convalidada, en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya o Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RSIPAC – RGSEAA).

Serveis realitzats de similars característiques als serveis objecte de contracte.

L'import anual, sense incloure els impostos, que el licitador haurà d'acreditar com a executat durant l'any de major execució en el decurs dels últims TRES (3) anys, similars als que són objecte de la present licitació ha de ser, com a mínim, equivalent a un 70% de l'annualitat mitjana del present contracte.

Aquest requisit s'acreditarà mitjançant una relació dels serveis executats en el decurs dels últims TRES (3) anys similars als que són objecte de la present licitació, avalada per certificats de bona execució. Aquests certificats indicaran l'import, les dates i el lloc d'execució dels serveis i es precisarà si es varen realitzar segons les regles per les quals es regeix la professió i es varen portar normalment a bon terme. En defecte d'aquests certificats es podrà aportar una declaració de l'empresari, acompanyada de la documentació que correspongui, que acrediti l'efectiva realització dels treballs.

A aquest efecte, es consideraran serveis similars aquells que comportin la prestació de serveis de cuina in situ per a un nombre igual o superior a 47 usuaris.

Per tant, a l'hora de valorar l'equivalència i similitud dels serveis, es considerarà que la prestació de serveis de cuina in situ a un volum igual o superior a 47 usuaris constitueix una magnitud representativa comparable als requisits d'execució del contracte objecte de licitació.

Els certificats de bona execució aportats pels licitadors hauran de reflectir aquesta informació, i s'acceptaran com a vàlids tots aquells serveis que compleixin amb aquesta equivalència funcional i de volum.

Atès que aquest contracte està subjecte a regulació harmonitzada no és d'aplicació l'exempció a les empreses de nova creació establerta a l'article 90.4 de la LCSP.

Justificació: Feta consulta de diferents licitacions amb objecte similar o equivalent, la pròpia experiència de l'IMSP en licitacions equivalents i per tal de no limitar la concurrència, es considera garantia suficient el requisit fixat per donar compliment al servei objecte de contracte.

L'empresari podrà acreditar la seva solvència, a banda de pels mitjans indicats en els punts anteriors, mitjançant la seva classificació en el grup, subgrup i categoria següents:

Grup	Subgrup	Categoria	CPV	CPA	CCAE
M	M-6	3	55321000-6 Serveis de preparació de menjars	56 Serveis de menjar i begudes	56 Serveis de menjar i begudes



22. Règim de penalitats del contracte

El contractista resta subjecte a les responsabilitats i sancions establertes amb caràcter general en la LCSP i, especialment, les prescrites en l'article 201, pel que fa a les obligacions socials, ambientals i laborals.

A més es tipifiquen les següents faltes:

a) Faltes molt greus

- Garantir la cobertura dels llocs de treball en el cas d'absències per qualsevol motiu
- Garantir el servei alimentari adaptat a cada modalitat, d'acord amb els horaris i necessitats establerts per la direcció del centre.
- Obtindre l'aprovació prèvia del responsable higiènic sanitari del centre, abans de canviar de proveïdors i marques comercials dels productes que utilitza per l'elaboració dels diferents àpats.
- Elaborar dietes saludables, hiposòdiques, i les específiques per necessitats especials.
- Entregar els aliments amb la cocció adequada per garantir una alimentació tova, de fàcil masticació i digestió, amb una textura agradable i una presentació que en reforci l'aparença.
- Disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per a les persones que puguin trobar-se indisposades (per exemple: dieta astringent o líquida)
- Proporcionar gelatines administrades a usuaris amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica.
- Donar als residents que ho requereixin (en casos concrets i sota prescripció facultativa) un complement alimentari durant la nit: got de llet, suc de fruita, iogurt, etc.
- Distribuir els àpats en freqüència diferent a la general (per exemple: diabètics) en els casos de que sigui necessari, per prescripció facultativa.
- Assegurar que l'elaboració dels àpats s'ajusti a les diferents dietes, tant pel que fa als ingredients com al tipus de cocció.
- Elaborar un plat mostra que compleixi amb la quantitat i la presentació adequada amb l'objecte d'un repartiment uniforme i correcte de l'emplatat de les racions de tots el comensals.
- Disposar dels serveis de dietista per a garantir la correcta elaboració dels menús, que actuarà també com a consultor del servei mèdic del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.



- Garantir que el personal destinat a l'execució del servei està en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei (carnet manipulador d'aliments i totes aquelles altres titulacions que siguin necessàries segons la normativa vigent).
- Assumir tota la responsabilitat civil derivada de les seves actuacions per la prestació del servei. Per aquest motiu, haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurances que cobreixi qualsevol responsabilitat civil amb un límit mínim de 600.000.-€ (SIS CENTS MIL EUROS) per sinistre i un sublímit per víctima per la cobertura de RC patronal de 150.000.-€ (CENT CINQUANTA MIL EUROS).
- La falsedat de la declaració de l'empresa contractista o subcontractista de no tenir cap relació financera o econòmica en un paradís fiscal o falsedat en què aquesta relació és legal, segons estableix el Decret d'Alcaldia S1/D/2016-1419 de 19 de maig.
- L'incompliment de les obligacions contractuals essencials previstes en els plecs.
- L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions i/o condicions d'execució del contracte establertes en els plecs, quan produeixi un perjudici molt greu i no doni lloc a la resolució del contracte.
- L'incompliment molt greu de les obligacions derivades de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals.
- L'incompliment molt greu de les obligacions derivades de l'article 130 de LCSP.
- Totes aquelles que s'hagin qualificat com a tal en els plecs.

b) Faltes greus

- Comunicar prèviament a l'IMSP qualsevol substitució del personal i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a Dret.
- Establir i mantenir una adequada coordinació entre els professionals de l'empresa adjudicatària i el personal de l'IMSP.
- Proposar un pla de menús d'acord al servei prestat, rotatiu de quatre setmanes, que haurà de cobrir la totalitat de necessitats nutritives i energètiques de tots els comensals.
- Presentar els menús a la responsable higiènica sanitària tres mesos abans de la seva posada en funcionament, per poder fer les modificacions necessàries o adaptacions al servei pertinent.
- Acordar, a l'inici del contracte, el pla de menús amb les diferents direccions i la responsable higiènica sanitària.
- Presentar una planificació específica dels menús per als 14 dies festius establerts en el calendari laboral, tenint en compte les diferents dietes habituals de cada centre. Els menús hauran de reflectir el caràcter tradicional propi de cada festivitat.



- Dur a terme un sopar especial, amb caràcter mensual, per commemorar els aniversaris de les persones residents nascudes durant el mes, d'acord amb el que disposa el plec de prescripcions tècniques
- Dur a terme totes les actuacions necessàries per a la reparació i recuperació dels elements de l'equipament de cuina de cadascun dels centres de l'IMSP, d'acord amb l'inventari corresponent.
- Elaborar i lliurar, a l'inici del contracte, i posteriorment quan li sigui requerit pel responsable del contracte o persona en qui delegui, un pla de manteniment d'aquelles màquines o eines que siguin propietat de l'IMSP (detallades als annexos d'inventari), per tal de fer un seguiment sobre l'estat de conservació de les mateixes.
- Reposar tots i cada un d'aquells elements que puguin ser espatllats per negligent ús dels mateixos i, en tot cas, per deixadesa.
- Dur a terme la reposició del parament de cuina que no es consideren inventariables. Aquests estris de cuina una vegada adquirits, passen a ser propietat de l'IMSP. S'adjunta, al plec de prescripcions tècnics, annex III amb la relació dels estris considerats com a parament de cuina.
- Donar resposta a qualsevol incidència que li sigui comunicada per les direccions dels diferents serveis o personal tècnic de l'IMSP, en el termini de 48 h des de la comunicació de la mateixa.
- L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions i/o condicions d'execució del contracte establertes en els plecs, quan no constitueixi falta molt greu.
- L'incompliment, que no constitueixi falta molt greu, de les obligacions derivades de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals.
- L'incompliment de les condicions especials d'execució establertes en els plecs, quan no se'ls hi hagi atribuït el caràcter d'obligacions contractuals essencials.
- L'incompliment greu de les obligacions derivades de l'article 130 de LCSP.
- Totes aquelles que s'hagin qualificat com a tal en els plecs.

c) Faltes lleus

- Sotmetre's en tot moment a les indicacions i observacions que li siguin dictades per l'IMSP.
- Satisfer tots els impostos, taxes i arbitris que graven l'exercici de l'activitat a que es destina el contracte.
- Exposar, diàriament al públic els menús corresponents a la jornada a un lloc visible.
- Fer-se càrrec de les tasques de neteja d'acord amb el que s'estableix al Plec de prescripcions tècniques.



- Retirar els envasos buits dels seus productes i garantir-ne una gestió correcta de residus per al seu reciclatge, bé per retorn al productor, bé per lliurament a una instal·lació de la xarxa de punts verds (deixalleries), o bé per qualsevol altra sistema de gestió de residus autoritzat.
- Mantenir i portar a terme la reposició del material higiènic i de neteja necessaris pel desenvolupament del servei (dosificador de sabó, rotllo eixugamans, productes de neteja per a l'acompliment del paràgraf següent, etc.).
- Aportar els materials i eines que cregui necessaris per al desenvolupament i compliment de les seves funcions.
- Portar a terme una adequada neteja de tots els utensilis i eines que puguin ser necessaris per a l'execució del servei, així com de les instal·lacions de cuina que utilitza.
- L'incompliment o compliment defectuós de les obligacions i/o condicions d'execució del contracte establertes en els plecs, quan no constitueixi falta molt greu o greu.
- L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental exigides en la normativa de prevenció de riscos laborals i que no estiguin tipificades com a greus o molt greus.
- L'incompliment lleu de les obligacions derivades de l'article 130 de LCSP.
- Totes aquelles que s'hagin qualificat com a tal en els plecs.

Sancions contractuals.

Independentment del rescabament per danys i perjudicis, en cas d'incompliment que no produeixi resolució del contracte, l'Institut Municipal de Serveis Personals pot aplicar les sancions següents, graduades en atenció al grau de perjudici, perillositat i/o reiteració:

- a) Faltes molt greus:** multa de fins a un 10 per 100 del preu del contracte, entès com a import del pressupost base de licitació.
- b) Faltes greus:** multa de fins a un 6 per 100 del preu del contracte.
- c) Faltes lleus:** multa de fins a un 3 per 100 del preu del contracte.

En la tramitació de l'expedient, es donarà audiència al contractista perquè pugui formular al·legacions dins un termini de cinc dies hàbils i l'òrgan de contractació resoldrà, prèvia emissió dels informes pertinents.

Cobrament de les penalitzacions per demora i per sancions:

L'import de les penalitzacions per demora i de les sancions pot fer-se efectiu deduint-lo en el/s document/s comptable/s de reconeixement de l'obligació, sense perjudici que la garantia respongui de l'efectivitat d'aquelles en els termes legalment previstos.

El termini per a imposar la corresponent penalitat o sanció contractual serà de tres mesos a comptar des de la data d'incoació del corresponent expedient.



23. Termini de garantia

El termini de garantia del contracte serà de 3 mesos i començarà a comptar a partir de la seva recepció. Es considera termini suficient per a l'acreditació de l'existència de vicis o defectes en el servei prestat.

24. Finançament del contracte

1. Existeix crèdit adequat i suficient en el pressupost 2026 de l'IMSP per a fer front a la despesa prevista pel període 1 d'agost de 2026 a 31 de desembre de 2026, per import total de 222.753,62 euros (IVA inclòs), imputable a l'aplicació pressupostària O14O3IMS/231008/22799 – Altres treballs realitzats per empreses i prof. del pressupost 2026 de l'IMSP, segons el desglossament següent, document comptable ARC número 22026000000144:

Període	Import base	IVA 10%	Total import
Exercici 2026: (agost_des)	202.503,29 €	20.250,33 €	222.753,62 €

2. Autoritzar la despesa per import de 1.381.072,42 euros (IVA inclòs), corresponent a la despesa màxima prevista pel període 01.01.2027 a 31.07.2029, i sotmetre-la a condició suspensiva d'existència de crèdit adequat i suficient en l'exercici pressupostari 2027 i successius, imputable a l'aplicació pressupostària O14O3IMS/231008/22799 – Altres treballs realitzats per empreses i prof., segons el desglossament següent, document comptable A_FUT número 22026000000146:

Període	Import base	IVA 10%	Total import
Exercici 2027	486.007,89 €	48.600,79 €	534.608,68 €
Exercici 2028	486.007,89 €	48.600,79 €	534.608,68 €
Exercici 2029: (gen_juliol)	283.504,60 €	28.350,46 €	311.855,06 €
TOTAL IMPORT	1.255.520,38 €	125.552,04 €	1.381.072,42 €

25. Estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera

Referent a la repercussió sobre el compliment de l'estabilitat pressupostària i sostenibilitat financera del contracte objecte de l'expedient, atenent que el servei es ve prestant des de fa més de 20 anys i, per tant, s'ha contemplat la despesa en els diferents pressupostos de l'IMSP, és important incidir en l'increment de despesa que representa el nou contracte respecte al vigent en l'actualitat (119.493,21 euros/anuals), resultant de la diferència entre els 534.608,68 euros de la present licitació i els 415.115,47 euros de la licitació anterior). L'increment representa un 28,79% aproximadament anualment (119.493,21 euros / 415.115,47 euros). Aquest increment de despesa es finançarà previsiblement pel departament de drets socials de la Generalitat de Catalunya, mitjançant els diferents convenis interadministratius entre les dues entitats:

- Conveni de col·laboració interadministrativa entre el Departament de Drets Socials i Inclusió i l'Institut Municipal de Serveis Personals de Badalona de l'Ajuntament de Badalona per a la prestació del servei de Residència per a persones amb discapacitat física i del servei de Llar residència per a persones amb discapacitat intel·lectual a Badalona. Tot i que l'increment del cost del servei de cuina es podrà cobrir previsiblement amb el finançament del conveni per a l'any 2026, aquest servei de Residència Can Cros en conjunt és deficitari, és a dir, per a la prestació global del servei, es finança anualment amb aportació municipal de l'Ajuntament de Badalona aproximadament 380.000 euros, fet provocat principalment per la pròpia estructura de la residència, amb una capacitat per a només 14 usuaris.



En una residència amb un nombre reduït de persones usuàries, no es generen economies d'escala comparables a les d'un centre amb més capacitat. Això implica costos fixos elevats per usuari: la despesa en personal de cuina, equips, manteniment d'instal·lacions i seguretat alimentària és pràcticament la mateixa independentment del nombre de residents.

Amb pocs usuaris, aquests costos fixos es reparteixen entre menys persones, la qual cosa incrementa el cost unitari de cada àpat.

- Conveni de col·laboració entre l'entitat Institut Municipal de Serveis Personals de Badalona i l'Institut Català d'Assistència i Serveis Socials per a l'atenció de les persones grans beneficiàries del Programa d'ajuts de suport a l'acolliment residencial, centre de dia i habitatge tutelat per a gent gran, de data 6/10/2003. Tot i que l'increment del cost del servei de cuina es podrà cobrir previsiblement amb l'increment de finançament anual que es desprengui de la cartera de serveis socials, aquest servei en conjunt és deficitari, és a dir, per a la prestació global del servei de residència i centre de dia, es finança anualment amb aportació municipal de l'Ajuntament de Badalona aproximadament 400.000 euros. Succeeix el mateix que amb la Residència Can Cros, sent una residència amb poca capacitat d'usuaris i per tant, no es generen economies d'escala.
- Conveni de col·laboració interadministrativa entre el Departament de Drets Socials i Inclusió (abans Departament de Drets Socials) de la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Badalona mitjançant l'Institut Municipal de Serveis Personals per a la gestió del servei social de Llar Residència per a persones amb problemàtica social derivada de malaltia mental Sant Roc, al municipi de Badalona. Servei finançat íntegrament pel Departament de Drets Socials.

signant:

ⁱ APPCC - Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics