



Expedient: 2025/1215Z/IMSP
Ref. Addic.:
UO Responsable: Contractació (IMSP)
Assumpte: Licitació del servei de cuina in situ al servei d'habitatge Josep Padrós de l'IMSP -
Inici previst 14/12/2026
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 1.069.225,20 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.

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 al Servei d'Habitatge Josep Padrós. El servei està adreçat al conjunt de persones usuàries, així com als i les professionals adscrits al Servei d'Habitatge Josep Padrós de l'Institut Municipal de Serveis Personals de l'Ajuntament de Badalona.

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 09.12.2025

Els mitjans que es necessiten per a satisfer les necessitats i la idoneïtat del contracte són els propis d'una empresa que tingui capacitat per gestionar el servei de cuina i subministres d'aliments al Servei d'Habitatge Josep Padrós de l'IMSP de forma continuada durant els 365 dies de l'any a persones usuàries amb discapacitat psíquica i personal adscrit al servei.

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 dos edificis residencials objecte del contracte — Edifici c/ Mossèn Anton Romeu i Edifici c/ General Weyler — formen part d'una mateixa unitat organitzativa de l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) i un mateix servei: el Servei d'Habitatge Josep Padrós. 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.

La cuina es troba ubicada a la unitat residencial de General Weyler. Des de General Weyler es cuina també per a la unitat residencial de Mossèn Anton, atès la capacitat d'aquesta darrera i la proximitat entre els dos edificis, afavorint aquesta unificació.

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 lots específics per a cadascun dels dos edificis/unitats residencials del mateix servei. El volum reduït del servei i el seu escàs import econòmic comportarien que algun dels lots 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 dels dos edificis residencials del servei dins d'un únic 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 2, quan la quantia del contracte sigui igual o superior a 150.000 euros i inferior a 300.000 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	2	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 2: quan la quantia del contracte sigui igual o superior a 150.000 euros i inferior a 300.000 euros. Respecte al present contracte:

VEC: 1.069.225,20 euros (sense IVA)

Anualitat mitjana del contracte = 1.069.225,20 euros (sense IVA) / 4 anys = 267.306,30 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:

Criteris de caràcter social

- Promoció de la formació professional

L'empresa adjudicatària es compromet a adoptar mesures concretes per fomentar la formació professional vinculada a l'àmbit de la cuina i la restauració, facilitant la incorporació d'alumnat en pràctiques de centres de formació professional en el marc de l'execució del contracte.

Aquesta condició és socialment rellevant perquè contribueix a afavorir la inserció laboral de joves qualificats, reforça la col·laboració entre el sector públic i el sistema educatiu i impulsa la transmissió de coneixement i bones pràctiques professionals dins d'un entorn real de treball.

A més, el servei objecte del contracte —cuina in situ al Servei d'Habitatge Josep Padrós— requereix la presència estable d'un/a cuiner/a i un/a auxiliar de cuina en un context residencial que demana continuïtat, qualitat i professionalitat, aspectes que s'enriqueixen amb la participació d'alumnat en pràctiques i amb el compromís de l'empresa amb la formació i l'ocupació juvenil.

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

- **Acollida d'alumnes en pràctiques:** oferir, com a mínim, una plaça anual de pràctiques per a estudiants de cuina per a cobrir el lloc de feina d'ajudant/auxiliar de cuina.
- **Formació en entorn real:** garantir que l'alumnat participi en tasques formatives adequades a la seva titulació i sempre sota supervisió del personal qualificat assignat al contracte.
- **Col·laboració amb centres educatius:** establir canals de coordinació amb els centres formatius que proposin l'alumnat per assegurar el correcte desenvolupament de les pràctiques.

Seguiment i avaluació: l'empresa haurà de presentar, quan sigui requerida pel responsable del contracte, una memòria que verifiqui:



- El nombre d'alumnes acollits i el total d'hores de pràctiques realitzades.
- La valoració del centre educatiu i del personal del servei sobre el desenvolupament de les pràctiques.
- Les dificultats trobades i les propostes de millora per a futures edicions.

Justificació: atès que el servei de cuina *in situ* té un pes elevat de costos laborals i que es presta de manera continuada en un entorn residencial sensible, la inclusió d'aquesta condició especial d'execució és pertinent i directament vinculada a l'objecte del contracte. La promoció de la formació professional afavoreix la qualitat i estabilitat del servei, contribueix al relleu generacional del sector i enforteix la vinculació social de la contractació pública, aportant un valor afegit a la prestació del servei i al benestar dels residents.

- **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* al servei d'habitatge Josep Padrós - 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 qualitius (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 un servei residencial, 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 del càterring del servei residencial 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 14 de desembre de 2026, o en el seu defecte, 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 la pròrroga del contracte vigent del servei de càterring modalitat línia calenta finalitza en data 13.12.2026.

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

Període	Import total (10% IVA inclòs)
14.12.2029 - 13.12.2030	255.684,29 €

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 de càterring, els imports de licitació de contractes amb el mateix objecte de cuina in situ, la concurrència i imports de les ofertes rebudes.

En l'elaboració d'aquest expedient s'han tingut en compte tant les necessitats actuals com les previsions de futur traslladades per la direcció del servei, amb la finalitat de garantir que el contracte doni resposta de manera adequada i sostenible a la demanda present i a l'evolució prevista.

S'han ajustat també els preus dels diferents àpats (esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopó), 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.

El cost de les matèries primeres utilitzades en els diferents àpats no són les mateixes, 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 frescos 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, esmorzars o ressopons, 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).

Servei d'Habitatge J osep Padrós									
	SHJ P					Personal		Dinar Extraordinari	
nombre àpats	esmorzars residents	dinars residents*	berenars residents	ressopons residents	sopars residents	dinars personal*	sopars personal	Primavera/Estiu	Tardor/Hivern
diaris (dl. a dv.)	38	10	38	38	38	6	6		
diaris (ds. a dg.)	38	38	38	38	38	6	6		
dv.)	190	50	190	190	190	30	30		
caps de setmana (ds. a dg.)	76	76	76	76	76	12	12		
Total setmanal	266	126	266	266	266	42	42	0	0
anuals (dl. a dv.)	9.918	2.610	9.918	9.918	9.918	1.566	1.566		
anuals (ds. a dg.)	3.952	3.952	3.952	3.952	3.952	624	624		
Total anual	13.870	6.562	13.870	13.870	13.870	2.190	2.190	38	38
contracte	41.610	19.686	41.610	41.610	41.610	6.570	6.570	114	114

***dinars residents:** És una mitjana aproximada, donat que la majoria de persones residents de dilluns a divendres laborables durant el dia estan a centres ocupacionals.

***dinars personal:** És una mitjana aproximada, dependrà de l'organització del servei.

Amb la finalitat de determinar un preu ajustat a les característiques i exigències del servei de cuina in situ del Servei d'Habitatge Josep Padrós, s'ha realitzat una comparativa dels preus unitaris de menú vigents en altres serveis similars de l'IMSP i del contracte de càtering adjudicat l'any 2023. Aquesta anàlisi permet contextualitzar l'estructura de costos i garantir que la proposta de licitació s'alinea amb els estàndards actuals de qualitat, tipologia del servei i necessitats alimentàries de les persones residents. A continuació, es presenten els preus unitaris comparats:



Licitació cte. Càterring SHJP 2023		Licitació cte. Cuina residències IMSP 2026		Licitació cte. Cuina SHJP inici 2026	
Servei	Preu/unitari	Servei	Preu/unitari	Servei	Preu/unitari
Esmorzars	1,26 €	Esmorzars	2,18 €	Esmorzars	2,18 €
Dinar	4,14 €	Dinar	6,67 €	Dinar	6,67 €
Berenars	0,94 €	Berenars	1,55 €	Berenars	1,55 €
Sopars	4,04 €	Sopars	6,67 €	Sopars	6,67 €
Ressopons	-	Ressopons	1,06	Ressopons	1,06

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.).

Atenent als preus contemplats, un dia de servei complert representa un import de 18,13 euros, vers els 10,38 euros de la licitació anterior del contracte de càterring.

Aquesta diferència representa un increment percentual del 74,66 %, justificat principalment pels següents factors:

- L'increment de l'IPC esdevingut des de desembre de 2023 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
Diciembre de 2023 hasta Julio de 2025

Índice	Porcentaje(%)
Nacional	4,8

- El servei de cuina in situ objecte d'aquest contracte comporta una estructura de costos superior al model de càterring prestat fins ara. Aquest increment deriva principalment de la necessitat de disposar de personal propi adscrit al servei (un/a cuiner/a i un/a ajudant de cuina), així com de l'assumpció directa del cost de la matèria primera alimentària i de diverses despeses d'estructura associades al funcionament continuat de la cuina del Servei d'Habitatge Josep Padrós, instal·lacions que l'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar per



elaborar els àpats. Addicionalment, l'augment previst dels costos salarials, situat aproximadament en un 10 % en comparació amb licitacions similars, contribueix de manera rellevant a justificar l'increment del volum econòmic proposat en aquesta nova licitació.

10.3 Desglossament de costos

Els costos previstos per a l'execució del servei s'han determinat a partir d'un desglossament detallat dels costos directes i indirectes, mantenint una estructura de costos coherent amb la utilitzada en licitacions recents de serveis de cuina in situ en centres residencials de l'IMSP, fet que garanteix la coherència tècnica i la comparabilitat amb serveis de naturalesa similar.

Pel que fa als costos directes, s'ha aplicat un increment salarial anual del 3,3%, d'acord amb el Conveni col·lectiu estatal del sector de restauració col·lectiva i atenent als increments registrats en els darrers exercicis. Igualment, s'ha considerat un increment del 51,39% en el cost dels productes alimentaris, ajustant-los a l'evolució real dels preus durant els darrers tres anys i al nivell actual de mercat. En relació amb la resta de materials necessaris per a la prestació adequada del servei, s'ha previst un increment del 6,44%. Addicionalment, s'ha incorporat una partida global de 5.880,74 euros per als tres anys de durada del contracte, destinada a la reposició d'estrís i material de cuina inclosos a l'annex 3 dels plecs tècnics.

Pel que fa als costos indirectes, s'han estimat uns costos d'estructura equivalents al 5,95% i un benefici industrial del 6% sobre el total dels costos directes, en coherència amb les característiques del servei i amb l'objectiu de garantir la màxima concurrència en la licitació.

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	465.433,73 €	43,53%
Matèries primeres	344.718,20 €	32,24%
Altres materials	19.780,67 €	1,85%
Manteniment preventiu cuina	22.774,50 €	2,13%
Manteniment correctiu equipament de cuina	50.895,12 €	4,76%
Subministrament parament de la cuina	5.880,74 €	0,55%
Total Costos Directes	909.482,96 €	85,06%

Costos indirectes	Import	%
Costos indirectes de producció	14.006,85 €	1,31%
Costos indirectes generals	27.586,01 €	2,58%
Costos estructurals	63.618,90 €	5,95%
Benefici industrial	54.530,49 €	5,10%
Total Costos Indirectes	159.742,25 €	14,94%

TOTAL DE COSTOS (directes + indirectes). Pressupost net.	1.069.225,20 €	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.

11. Pròrroga

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

Període	Import total (10% IVA inclòs)
14.12.2029 - 13.12.2030	255.684,29 €

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 in situ del servei d'habitatge Josep Padrós 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, sopars i/o ressopons) .

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 del servei 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 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 1.069.225,20 euros.

Pressupost de licitació pels 3 anys de contracte (abans d'IVA):	697.320,78 €
Pròrroga d'un any:	232.440,26 €
20 % per possibles modificacions:	139.464,16 €
Valor estimat del contracte (VEC):	1.069.225,20 €

14. Pressupost base de licitació (PBL)

El pressupost base de licitació (PBL) ascendeix a 767.052,86 euros.

Període	Import base	IVA 10%	Total import
Exercici 2026: (14/12 - 31/12)	11.462,76 €	1.146,27 €*	12.609,03 €
Exercici 2027	232.440,26 €	23.244,03 €	255.684,29 €
Exercici 2028	232.440,26 €	23.244,03 €	255.684,29 €
Exercici 2029: (1/1/ - 13/12)	220.977,50 €	22.097,75 €	243.075,25 €
TOTAL 3 ANYS CONTRACTE	697.320,78 €	69.732,08 €	767.052,86 €

* S'ajusta l'import minorant l'IVA en un cèntim per arrodonir a l'import total pels 3 anys de contracte (697.320,78 euros x 10% = 69.732,08 euros).

15. Facturació

L'empresa adjudicatària emetrà una factura mensual, 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 avaluable 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 aporti 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 punts, 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: jornades gastronòmiques (barbacoes, sardinades, calçotades, etc.) sense cost addicional per a l'IMSP. La celebració serà acordada amb la direcció 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 del 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, concorrent 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 el director del Servei d'Habitatge Josep Padrós de l'IMSP, i en cas de vacant, absència o malaltia, el gerent de l'IMSP.

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

No hi ha personal a subrogar.

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 de com a mínim d' 1,5 vegades l'anualitat mitjana del present contracte (resultant de dividir entre quatre el valor estimat entre els 4 anys de contracte, incloses les prorroques).

Per tant, la solvència econòmica requerida és la següent:

VEC: 1.069.225,20 euros

Anualitat mitjana del contracte = 1.069.225,20 euros / 4 anys = 267.306,30 euros

Solvència econòmica requerida: 267.306,30 euros x 1,5 = 400.959,45 euros

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

Justificació: Feta consulta de diferents licitacions amb objecte 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.

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'anualitat 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.

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 36 usuaris.

El lliard de 36 usuaris s'estableix com a referència tècnica per determinar la similitud de serveis en relació amb l'objecte del contracte, atès que representa aproximadament el 80% del màxim de 45



serveis diaris que es podrien prestar al Servei d'Habitatge Josep Padrós. Aquest percentatge s'ha considerat una magnitud representativa i suficient per garantir l'equivalència funcional en termes d'organització, volum de producció i exigència operativa del servei de cuina in situ.

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 36 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.

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

L'empresa haurà d'acreditar de disposar del següent personal per a l'execució del contracte:

a. Supervisor/a

L'empresa haurà de designar un professional que assumeixi les funcions de representant i responsable del servei (operativa, execució, seguiment i control de qualitat).

Es valorarà que aquest professional acrediti formació reglada en àmbits relacionats i experiència prèvia en tasques anàlogues en serveis de característiques similars.

b. Tècnic/a especialista en dietètica o equivalent

L'empresa haurà de comptar amb almenys un professional amb titulació oficial en dietètica i/o nutrició, que serà responsable de vetllar pel valor nutricional i l'adequació dels menús.

Es valorarà que aquest professional acrediti experiència prèvia en serveis de restauració col·lectiva o càterin en l'àmbit residencial o sociosanitari.

c. Cuiner/a

L'empresa haurà de comptar amb un/a professional amb titulació oficial en cuina i gastronomia o equivalent i experiència en serveis de restauració col·lectiva. Aquesta figura serà la responsable directa de l'elaboració dels menús i del compliment de les normes d'higiene i seguretat alimentària dins la cuina in situ.

d. Ajudant de cuina

L'empresa haurà de garantir la presència d'un/a ajudant de cuina, que haurà d'estar vinculat/da a l'empresa adjudicatària mitjançant un conveni de pràctiques de formació professional en l'àmbit de la cuina i la restauració. L'acreditació es realitzarà mitjançant la presentació del corresponent conveni de pràctiques formalitzat amb el centre educatiu.



L'empresa podrà acreditar la solvència del personal proposat mitjançant qualsevol de les vies següents:

- Aportació de currículums professionals amb formació i experiència en serveis similars.
- Presentació de còpies dels títols acadèmics i/o certificats professionals.
- Declaració responsable de l'empresa conforme el personal proposat disposa de la formació i experiència necessària, amb l'obligació de presentar la documentació acreditativa quan sigui requerida.

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	2	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

- No garantir la cobertura dels llocs de treball en el cas d'absències per qualsevol motiu
- No garantir el servei alimentari adaptat a cada modalitat, d'acord amb els horaris i necessitats establerts per la direcció del centre.
- No obtenir 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.
- No elaborar dietes saludables, hiposòdiques, i les específiques per necessitats especials.



- No 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.
- No 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)
- No 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.
- No 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.
- No distribuir els àpats en freqüència diferent a la general (per exemple: diabètics) en els casos de que sigui necessari, per prescripció facultativa.
- No assegurar que l'elaboració dels àpats s'ajusti a les diferents dietes, tant pel que fa als ingredients com al tipus de cocció.
- No 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.
- No 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.
- No 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).
- No 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



- No comunicar prèviament a l'IMSP qualsevol substitució del personal i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a Dret.
- No establir i mantenir una adequada coordinació entre els professionals de l'empresa adjudicatària i el personal de l'IMSP.
- No 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.
- No presentar els menús a la responsable higiènic sanitària tres mesos abans de la seva posada en funcionament, per poder fer les modificacions necessàries o adaptacions al servei pertinent.
- No acordar, a l'inici del contracte, el pla de menús amb les diferents direccions i la responsable higiènic sanitària.
- No 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.
- No 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
- No 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.
- No 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.
- No reposar tots i cada un d'aquells elements que puguin ser espatllats per negligent ús dels mateixos i, en tot cas, per deixadesa.
- No 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.
- No 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

- No sotmetre's en tot moment a les indicacions i observacions que li siguin dictades per l'IMSP.
- No satisfer tots els impostos, taxes i arbitris que graven l'exercici de l'activitat a que es destina el contracte.
- No exposar, diàriament al públic els menús corresponents a la jornada a un lloc visible.
- No fer-se càrrec de les tasques de neteja d'acord amb el que s'estableix al Plec de prescripcions tècniques.
- No 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.
- No 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.).
- No aportar els materials i eines que cregui necessaris per al desenvolupament i compliment de les seves funcions.
- No 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 deduïnt-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 14 de desembre de 2026 a 31 de desembre de 2026, per import total de 12.609,03 € (IVA inclòs), imputable a l'aplicació pressupostària pressupostària O14O3IMS/231008/22799 – Altres treballs realitzats per empreses i prof. segons el desglossament següent, document comptable ARC 22026000000149

Període	Import base	IVA 10%	Total import
Exercici 2026: (14/12 - 31/12)	11.462,76 €	1.146,27 €*	12.609,03 €

* S'ajusta l'import minorant l'IVA en un cèntim per arrodonir a l'import total pels 3 anys de contracte (697.320,78 euros x 10% = 69.732,08 euros).

2. Autoritzar la despesa per import de 754.443,83 euros (IVA inclòs), corresponent a la despesa màxima prevista pel període 01.01.2027 a 13.12.2029, 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 22026000000150

Període	Import base	IVA 10%	Total import
Exercici 2027	232.440,26 €	23.244,03 €	255.684,29 €
Exercici 2028	232.440,26 €	23.244,03 €	255.684,29 €
Exercici 2029: (1/1 - 13/12)	220.977,50 €	22.097,75 €	243.075,25 €
TOTAL	685.858,02 €	68.585,81 €	754.443,83 €



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 d'habitatge 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 de cuina respecte al contracte de càterring vigent en l'actualitat (35.152,66 euros/anuals), resultant de la diferència entre els 255.684,29 euros de la present licitació i els 220.531,63 euros del contracte de càterring vigent. L'increment representa un 15,94% aproximadament anualment. Aquest increment de despesa es finançarà 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 Departament de Drets Socials i Inclusió de la Generalitat de Catalunya i l'Institut Municipal de Serveis Personals de Badalona de l'Ajuntament de Badalona per a la prestació del servei de Llars Residències per a persones amb discapacitat intel·lectual i del servei de Residència per a persones amb discapacitat física a Badalona. Tot i que l'increment del cost del nou servei de cuina in situ respecte a l'anterior servei de càterring es podrà cobrir amb el finançament del conveni per a l'any 2026, tenint en compte que el passat 19 de novembre de 2025 es va publicar l'Ordre de tarifes, Ordre DSI/197/2025, de 14 de novembre, per la qual s'actualitzen els preus i imports de determinats serveis socials de la Xarxa de Serveis Socials d'Atenció Pública amb efectes des de l'1 de gener de 2025.

En el cas del Servei d'Habitatge Josep Padrós, aquest increment representa aproximadament el 9% d'increment depenent del grau de suport dels usuaris, finançament amb el que es podrà fer càrrec a les despeses previstes totals del servei, entre les quals està la despesa prevista d'aquest contracte.

L'aportació municipal de l'Ajuntament de Badalona pel finançament de la cuina in situ del Servei d'Habitatge Josep Padrós és de 0,00 euros.

signant:

ⁱ APPCC - Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics