

Identificació expedient: Contractacions de serveis per procediment obert tramitació ordinària.
Menjador Social per a la Gent Gran de Mont-roig del Camp

Núm. Expedient: 3124/2026

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA

1. Necessitats que cal cobrir amb aquesta licitació

Les necessitats a cobrir són les esmentades en l'Informe de necessitats, de data 26/02/2026, que consta a l'expedient i en el qual s'assenyala el següent:

1. *“Que l'alimentació és una necessitat bàsica de les persones, consubstancial a l'ésser humà i la seva inadequada atenció actua com a circumstància que menyscaba la salut de les persones.*

2. *Que la taxa d'envelliment de la població de Mont-roig del Camp i l'escassetat de recursos que afecten al col·lectiu, que situa els ingressos propis de la llar per sota de la mitjana comarcal i de Catalunya, són mostrari de la compromesa situació en què es troben.*

3. *Les persones grans que tenen problemes d'autonomia tenen dificultat en cuinar-se el seu propi menjar, fet que fa que tinguin una mala alimentació i que provoqui problemes greus de salut.*

4. *L'expressió d'aquestes circumstàncies s'identifica amb la desatenció de les necessitats bàsiques personals. En el cas de les persones grans, aquesta situació s'agreuja per la coincidència de múltiples problemes físics i psicològics associats a la vellesa.*

5. *Atesa la competència municipal per a la prestació dels serveis socials bàsics, i que el servei de menjador social està previst com a tal per la Cartera de serveis socials, aquest es mostra idoni i necessari per a pal·liar les situacions abans descrites i que afecten a les necessitats alimentàries de les persones grans del municipi.*

6. *Que la corporació municipal no disposa dels mitjans materials ni personals que es requereixen per a assegurar-ne la prestació del servei.*

7. *Atès tot l'exposat, el servei que es proposa dona compliment als requisits que estableix l'article 28 de la LCSP.*

8. *S'estima oportú que l'Ajuntament de Mont-roig del Camp creï i gestioni un servei de menjador social com a prestació social. Per aquest motiu es valora necessària la tramitació del corresponent contracte per a la prestació del servei públic de menjador social per a la gent gran de Mont-roig del Camp, pel que fa a la preparació, l'elaboració i distribució dels menjars.*

9. *L'objecte del contracte és garantir a les persones usuàries la disponibilitat d'un àpat complet, equilibrat i adequat a les seves necessitats per a cadascun dels dies laborables de servei autoritzats, mitjançant la preparació, elaboració i distribució domiciliària dels àpats en línia freda, d'acord amb les condicions establertes al plec de prescripcions tècniques, per tal*



de garantir la cobertura de les seves necessitats bàsiques alimentàries.

2. Objecte del contracte

El present contracte té per objecte la prestació del servei de menjador social per a la gent gran de Mont-roig del Camp, i consistirà en la preparació i l'elaboració dels menús en instal·lacions pròpies de l'entitat adjudicatària i la distribució dels àpats en el domicili particular de les persones grans en situació de vulnerabilitat o amb necessitats socials i/o de salut, mitjançant derivació dels equips bàsics d'Atenció Social Primària.

La distribució es realitzarà mitjançant dos lliuraments domiciliaris setmanals que, conjuntament, inclouran els àpats corresponents als cinc dies laborables de servei, elaborats i lliurats en línia freda.

Aquest servei es prestarà en tot el terme municipal de Mont-roig del Camp i s'adreçarà a les persones usuàries que hagin estat donades d'alta per l'Ajuntament d'acord amb el Reglament municipal del Servei de Menjador Social per a la Gent Gran de Mont-roig del Camp.

Amb caràcter general, el servei s'adreça a persones majors de 70 anys amb manca d'autonomia i que compleixin els requisits establerts al Reglament. També podran accedir-hi persones menors de 70 anys quan, per motius socials o de salut/autonomia, no puguin elaborar-se els àpats per mitjans propis o de terceres persones i la necessitat del servei hagi estat valorada pels serveis socials municipals.

3. Insuficiència de mitjans

L'informe d'insuficiència de mitjans es troba inclòs en aquest expedient de referència, aquest informe es va elaborar en data 26/02/2026. L'informe indica el següent:

"PRIMER. Insuficiència de mitjans personals

No està previst per a l'any 2026 ni pels propers anys, cap lloc de treball que específicament pugui cobrir les necessitats professionals objecte del contracte.

Per tant, en la relació de llocs de treball de l'Ajuntament no es preveu l'adscripció de personal que disposi dels coneixements ni aptituds per escometre la prestació de serveis en què consisteix el menjador social.

Que aquest servei ha de garantir la preparació, l'elaboració i distribució dels àpats que se serveixen a les persones usuàries, tasques que han de donar estricta compliment a la normativa vigent en la matèria.

Per a que això pugui verificar-se cal la intervenció de professionals qualificats que puguin atendre la finalitat del servei amb solvència i garantia de qualitat.

El perfil professional que verificaria el compliment d'aquests requisits precisa dels coneixements en matèria de cuina, dietètica i nutrició, així com del tractament d'aliments frescos i cuinats.

SEGON. Insuficiència de mitjans materials

La preparació, elaboració, envasament, emmagatzematge, transport i distribució dels àpats objecte del servei s'ha d'ajustar a la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària, especialment al Reglament (CE) núm. 852/2004, relatiu a la higiene dels productes



alimentaris, i, en allò que resulti aplicable segons la naturalesa de l'establiment elaborador, al Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall, així com a la resta de normativa sectorial aplicable.

El compliment d'aquest marc normatiu exigeix disposar, entre altres elements, d'instal·lacions i equips adequats per a la recepció i conservació de les matèries primeres, l'elaboració, la manipulació, l'envasament, la neteja i desinfecció i el manteniment dels aliments a les temperatures que corresponguin, mitjans dels quals la corporació municipal no disposa.

Per tant, l'Ajuntament no disposa de recursos propis, ni materials ni humans, per portar a terme l'objecte del contracte, pel que és necessària la contractació d'una empresa externa que pugui executar les prestacions complint la normativa alimentària d'aplicació, considerant que l'actuació que es pretén contractar es adequada a la finalitat que es persegueix, d'acord amb l'objectiu d'estabilitat pressupostària i control de la despesa, i amb total respecte als principis d'eficàcia, eficiència, publicitat, transparència, no discriminació, igualtat de tracte, i proporcionalitat.

Pels motius exposats es justifica que la prestació objecte del contracte no es pot realitzar amb els mitjans propis de l'entitat."

4. CPV (Vocabulari comú de contractes públics)

Els codis CPV que es corresponen són els següents:

Codi CPV	Descripció
55521100-9	Servei de lliurament de menjar a domicili
55320000-9	Serveis de distribució d'àpats
55321000-6	Servei de preparació d'àpats
55322000-3	Serveis d'elaboració d'àpats

D'acord amb els codis CPV que corresponen al present contracte, aquest es troba dins els serveis d'hostaleria i caldrà tenir en compte que es troba dins els contractes inclosos en l'Annex IV de la LCSP, serveis especials.

5. Justificació no divisió en lots

En base al que disposa l'art. 99.3 de la LCSP, l'òrgan de contractació podrà no dividir l'objecte del contracte en lots quan existeixin motius vàlids que hauran de justificar-se degudament a l'expedient. En tot cas, es consideraran motius vàlids, a efectes de justificar la no divisió en lots de l'objecte del contracte, els següents: el fet que la realització independent de les diverses prestacions compreses en l'objecte del contracte en dificulti l'execució correcta des del punt de vista tècnic; o bé que el risc per a l'execució correcta del contracte procedeixi de la naturalesa del seu objecte, en implicar la necessitat de coordinar l'execució de les diferents prestacions, qüestió que es podria veure impossibilitada per la seva divisió en lots i l'execució per una pluralitat de contractistes diferents.



En aquest contracte no es considera adequada la divisió en lots, atès que les diferents prestacions que integren el servei formen part d'una única cadena funcional i alimentària: la planificació dels menús i de les dietes especials, l'elaboració dels àpats, el seu envasament i identificació, el manteniment de la cadena de fred, la traçabilitat, el transport i el lliurament individualitzat als domicilis de les persones usuàries.

La separació de les tasques d'elaboració i distribució entre contractistes diferents podria fragmentar la responsabilitat sobre la correcta prestació del servei i dificultar la identificació i resolució immediata d'incidències relacionades amb la temperatura dels aliments, la traçabilitat, l'envasament, els al·lèrgens, les dietes especials o el lliurament d'un àpat incorrecte. Així mateix, exigiria una coordinació i un intercanvi continu d'informació entre les diferents empreses durant totes les fases del servei, amb el risc de generar discontinuïtats en la cadena alimentària i en l'atenció a les persones usuàries.

En conseqüència, es considera que l'execució unitària del servei permet garantir la traçabilitat completa dels àpats, la continuïtat de la cadena de fred, la gestió integrada de les incidències i una atribució clara de la responsabilitat contractual durant totes les fases de la prestació. La no divisió en lots es fonamenta, per tant, en raons tècniques i funcionals directament vinculades a la naturalesa del servei d'acord amb l'article 99.3b de la LCSP.

6. Dades econòmiques

6.1. Sistema de determinació del preu

L'article 309.1 de la LCSP permet la determinació del preu dels contractes de serveis en base a unitats d'execució. A aquests efectes, constitueix una unitat d'execució cada àpat complet autoritzat i comunicat per l'Ajuntament, elaborat, envasat, transportat i efectivament lliurat al domicili de la persona usuària, de conformitat amb les condicions establertes al plec de prescripcions tècniques.

El nombre d'unitats previst per a cadascuna de les anualitats té caràcter estimatiu i serveix de base per al càlcul del pressupost del contracte. La facturació es realitzarà en funció del nombre d'àpats efectivament lliurats i conformats per l'Ajuntament. Per a l'estimació de les unitats s'ha considerat que el servei ordinari garanteix un àpat per persona usuària per cadascun dels dies de cobertura del servei, de dilluns a divendres, amb independència que la distribució dels àpats es centri en dos lliuraments domiciliaris setmanals.

Àpats a domicili	Anualitat	Estimació nombre de dies per any	Estimació àpats/dia	Nombre estimat àpats	Preu unitari màxim per àpat
Menús	2026	45	30 unitats	1.350	15,37 €
Menús	2027	260	35 unitats	9.100	14,75 €
Menús	2028	260	35 unitats	9.100	14,92 €
Menús	2029	215	35 unitats	7.525	14,98 €

Atès que els costos salarials previstos per al personal adscrit al servei varien durant la durada



inicial del contracte d'acord amb les retribucions establertes al conveni col·lectiu d'aplicació, s'estableixen **preus unitaris màxims diferenciats per anualitat**.

Els preus unitaris s'han determinat a partir dels costos laborals corresponents a cada exercici, tenint en compte les variacions conegudes dels costos laborals i sense aplicar increments temporals a la resta de costos respecte dels quals no existeix una previsió objectiva de variació. La facturació es realitzarà en funció del nombre d'àpats efectivament lliurats i conformats per l'Ajuntament, aplicant el preu unitari corresponent a l'anualitat en què es presti el servei.

Aquesta configuració és coherent amb el criteri recollit a l'Informe 38/2024, de 5 de desembre, de la Junta Consultiva de Contractació Pública de Catalunya, que considera jurídicament viable establir preus unitaris diferents per a les diverses anualitats o períodes d'execució d'un contracte quan aquesta diferenciació estigui degudament motivada i respongui a circumstàncies certes i conegudes en el moment de configurar-ne les condicions econòmiques, entre les quals es troben les variacions dels costos salarials derivades del conveni col·lectiu aplicable.

6.2. Valor estimat del contracte (VEC)

D'acord amb l'article 101 de la LCSP, el valor estimat del contracte és de **539.243,00 €** (IVA exclòs), segons el següent desglossament:

Import durada inicial del contracte (3 anys)	403.471,00 €
Import pròrroga (1 any)	135.772,00 €
Total VEC	539.243,00 €

L'import corresponent a la pròrroga anual s'ha estimat considerant una anualitat completa de 12 mesos i 9.100 àpats, aplicant el preu unitari màxim corresponent a l'última anualitat completa calculada amb les retribucions salarials conegudes, sense incorporar increments futurs no previstos en el conveni col·lectiu de referència.

6.3. Pressupost base de licitació

D'acord amb la previsió de l'article 100 de la LCSP el pressupost base de licitació del contracte desglossat per anualitats, és el següent:

Anualitat	Import sense IVA	IVA 10 %	PBL anual IVA inclòs
2026 (2 mesos)	20.749,50 €	2.074,95 €	22.824,45 €
2027 (12 mesos)	134.225,00 €	13.422,50 €	147.647,50 €
2028 (12 mesos)	135.772,00 €	13.577,20 €	149.349,20 €
2029 (10 mesos)	112.724,50 €	11.272,45 €	123.996,95 €
TOTAL	403.471,00 €	40.347,10 €	443.818,10 €



A continuació es desglossen els costos directes i indirectes estimats per a cadascuna de les anualitats:

ANY 2026 (2 mesos i 30 unitats/dia)

CONCEPTE	IMPORT
<u>COSTOS DIRECTES:</u>	
Costos salarials estimats	6.799,94 €
Despeses de personal (prevenció de riscos laborals, gestoria, fitxatges, vestuari, etc.)	571,59 €
Cost estimat matèria primera	7.325,03 €
Cost estimat material on s'empaqueta el menjar per ser distribuït	1.392,41 €
Vehicle de distribució dels aliments (manteniment de vehicle, assegurança de vehicle, amortització)	648,23 €
Combustible/gasolina vehicle	266,70 €
Assegurança del servei	144,45 €
Total costos directes	17.148,35 €
<u>COSTOS INDIRECTES:</u>	
Despeses generals (15%)	2.572,25 €
Benefici industrial (6%)	1.028,90 €
Total costos indirectes	3.601,15 €
Total costos directes + costos indirectes	20.749,50 €
IVA (10%)	2.074,95 €
TOTAL COST ESTIMAT DE L'ANUALITAT (IVA inclòs)	22.824,45 €

ANY 2027 (12 mesos i 35 unitats/dia)

CONCEPTE	IMPORT
<u>COSTOS DIRECTES:</u>	
Costos salarials estimats	42.431,63 €
Despeses de personal (prevenció de riscos laborals, gestoria, fitxatges, vestuari, etc.)	3.429,56 €
Cost estimat matèria primera	49.326,38 €
Cost estimat material on s'empaqueta el menjar per ser distribuït	9.385,90 €
Vehicle de distribució dels aliments (manteniment	3.889,36 €



de vehicle, assegurança de vehicle, amortització)	
Combustible/gasolina vehicle	1.600,21 €
Assegurança del servei	866,71 €
Total costos directes	110.929,75 €
<u>COSTOS INDIRECTES:</u>	
Despeses generals (15%)	16.639,46 €
Benefici industrial (6%)	6.655,79 €
Total costos indirectes	23.295,25 €
Total costos directes + costos indirectes	134.225,00 €
IVA (10%)	13.422,50 €
TOTAL COST ESTIMAT DE L'ANUALITAT (IVA inclòs)	147.647,50 €

ANY 2028 (12 mesos i 35 unitats/dia)

CONCEPTE	IMPORT
<u>COSTOS DIRECTES:</u>	
Costos salarials estimats	43.704,56 €
Despeses de personal (prevenció de riscos laborals, gestoria, fitxatges, vestuari, etc.)	3.429,56 €
Cost estimat matèria primera	49.331,96 €
Cost estimat material on s'empaqueta el menjar per ser distribuït	9.385,90 €
Vehicle de distribució dels aliments (manteniment de vehicle, assegurança de vehicle, amortització)	3.889,36 €
Combustible/gasolina vehicle	1.600,21 €
Assegurança del servei	866,71 €
Total costos directes	112.208,26 €
<u>COSTOS INDIRECTES:</u>	
Despeses generals (15%)	16.831,24 €
Benefici industrial (6%)	6.732,50 €
Total costos indirectes	23.563,74 €
Total costos directes + costos indirectes	135.772,00 €
IVA (10%)	13.577,20 €
TOTAL COST ESTIMAT DE L'ANUALITAT (IVA inclòs)	149.349,20 €

ANY 2029 (10 mesos i 35 unitats/dia)



CONCEPTE	IMPORT
<u>COSTOS DIRECTES:</u>	
Costos salarials estimats	36.420,48 €
Despeses de personal (prevenció de riscos laborals, gestoria, fitxatges, vestuari, etc.)	2.857,96 €
Cost estimat matèria primera	40.823,98 €
Cost estimat material on s'empaqueta el menjar per ser distribuït	7.761,42 €
Vehicle de distribució dels aliments (manteniment de vehicle, assegurança de vehicle, amortització)	3.241,12 €
Combustible/gasolina vehicle	1.333,52 €
Assegurança del servei	722,26 €
Total costos directes	93.160,74 €
<u>COSTOS INDIRECTES:</u>	
Despeses generals (15%)	13.974,11 €
Benefici industrial (6%)	5.589,65 €
Total costos indirectes	19.563,76 €
Total costos directes + costos indirectes	112.724,50 €
IVA (10%)	11.272,45 €
TOTAL COST ESTIMAT DE L'ANUALITAT (IVA inclòs)	123.996,95 €

6.4. Costos salarials

Per al càlcul dels costos salarials s'ha tingut en compte el *Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya*, codi 79000275011992, aprovat mitjançant la Resolució EMT/774/2026, de 6 de març, publicada al DOGC núm. 9630, de 23 de març de 2026, amb efectes des de l'1 de gener de 2025.

D'acord amb les taules salarials del conveni, el servei de càterin s'inclou en el **grup F**, i s'han pres com a referència les categories i nivells retributius següents:

- Cap de cuina: nivell 1.
- Dietista amb un any d'experiència acreditada: nivell 4.
- Cuiner/a: nivell 4.
- Transportista/xofer: nivell 5.
- Oficial/a administratiu/va: nivell 4.
- Neteja: nivell 7.

Per a la determinació dels costos salarials s'han aplicat les retribucions establertes al conveni col·lectiu de referència, tenint en compte la dedicació setmanal prevista per a cadascuna de les categories professionals i el nombre de mesos de prestació corresponents a cada anualitat.

La retribució imputable al servei s'ha calculat, per a cada categoria professional, d'acord amb la



fórmula següent:

Retribució imputable = retribució mensual segons conveni × (14 pagues / 12 mesos) × percentatge de jornada × nombre de mesos de prestació.

Els imports resultants constitueixen la base per a la determinació dels costos salarials imputables al contracte, incorporant-se en la partida corresponent les càrregues empresarials associades.

Any 2026

Categoria professional	Dedicació hores setmanals	Nombre de treballadors	Retribució salarial mensual segons conveni	Estimació retribució salarial
Cap de cuina	9h	1	2.099,55 €	1.102,26 €
Dietista amb un any d'experiència acreditada	4h	1	1.759,13 €	410,46 €
Cuiner	14h	1	1.759,13 €	1.436,62 €
Transportista / xofer	10h	1	1.664,82 €	971,15 €
Administratiu/va	5h	1	1.759,13 €	513,08 €
Neteja	8h	1	1.455,37 €	679,17 €
Càrregues empresarials estimades				1.687,20 €
TOTAL (2 mesos)				6.799,94 €

Any 2027

Categoria professional	Dedicació hores setmanals	Nombre de treballadors	Retribució salarial mensual segons conveni	Estimació retribució salarial
Cap de cuina	9h	1	2.183,53 €	6.878,12 €
Dietista amb un any d'experiència acreditada	4h	1	1.829,49 €	2.561,29 €
Cuiner	14h	1	1.829,49 €	8.964,50 €
Transportista / xofer	10h	1	1.731,41 €	6.059,94 €
Administratiu/va	5h	1	1.829,49 €	3.201,61 €
Neteja	8h	1	1.513,58 €	4.238,02 €
Càrregues empresarials estimades				10.528,15 €



TOTAL (12 mesos)	42.431,63 €
-------------------------	--------------------

Any 2028

Categoria professional	Dedicació hores setmanals	Nombre de treballadors	Retribució salarial mensual segons conveni	Estimació retribució salarial
Cap de cuina	9h	1	2.249,04 €	7.084,46 €
Dietista amb un any d'experiència acreditada	4h	1	1.884,37 €	2.638,12 €
Cuiner	14h	1	1.884,37 €	9.233,44 €
Transportista / xofer	10h	1	1.783,36 €	6.241,73 €
Administratiu/va	5h	1	1.884,37 €	3.297,66 €
Neteja	8h	1	1.558,99 €	4.365,16 €
Càrregues empresarials estimades				10.843,99 €
TOTAL (12 mesos)				43.704,56 €

Any 2029

Categoria professional	Dedicació hores setmanals	Nombre de treballadors	Retribució salarial mensual segons conveni	Estimació retribució salarial
Cap de cuina	9h	1	2.249,04 €	5.903,73 €
Dietista amb un any d'experiència acreditada	4h	1	1.884,37 €	2.198,43 €
Cuiner	14h	1	1.884,37 €	7.694,51 €
Transportista / xofer	10h	1	1.783,36 €	5.201,47 €
Administratiu/va	5h	1	1.884,37 €	2.748,04 €
Neteja	8h	1	1.558,99 €	3.637,64 €
Càrregues empresarials estimades				9.036,66 €
TOTAL (10 mesos)				36.420,48 €

Per tant, el cost salarial total estimat corresponent a la durada inicial de tres anys del contracte, distribuïda entre les anualitats 2026 a 2029, **és de 129.356,61 euros**. En la determinació dels



costos salarials directes del contracte s'han incorporat també les càrregues empresarials corresponents.

D'acord amb l'article 100.2 de la LCSP, quan els costos salarials de les persones adscrites a l'execució formen part del preu total del contracte, el pressupost base de licitació ha d'indicar de manera desglossada els costos salarials estimats a partir del conveni laboral de referència, amb desagregació per gènere i categoria professional.

La desagregació per gènere no s'efectua en aquest cas, d'acord amb la Resolució 354/2019, de 20 de novembre, del Tribunal Català de Contractes del Sector Públic, atès que el conveni col·lectiu de referència no estableix diferències retributives per raó de gènere.

7. Modificació contractual

D'acord amb l'article 309.1 de la LCSP, atès que el preu del contracte es determina mitjançant preus unitaris, no tindrà la consideració de modificació contractual la variació que, durant la correcta execució del servei, es produeixi exclusivament en el nombre d'àpats efectivament prestats respecte dels inicialment previstos, sempre que aquesta possibilitat s'hagi establert expressament al plec de clàusules administratives particulars i que l'increment de la despesa no superi el 10% del preu d'adjudicació del contracte, IVA exclòs.

Tot i així, tal com preveu l'article 203 de LCSP es podrà modificar el contracte per raons d'interès públic, en els supòsits que preveu l'article 203.2 de LCSP.

8. Criteris de solvència econòmica i financera i tècnica o professional

Per tractar-se d'un contracte de serveis no és exigible la classificació, no obstant, els licitadors podran acreditar la seva solvència indistintament, mitjançant el compliment dels requisits de solvència que s'indiquen a continuació, o mitjançant la classificació empresarial següent:

- GRUP M (Serveis especialitzats)
- SUBGRUP 6 (Hostaleria i serveis de menjar)
- CATEGORIA 1 (anualitat mitjana inferior 150.000€)

Acreditació de la solvència econòmica i financera

- Article 87.1 apartat a) de la LCSP.

Volum anual de negocis, o bé 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 per import igual o superior a l'exigit en l'anunci de licitació o en la invitació a participar en el procediment i en els plecs del contracte o, en defecte d'això, a l'establert reglamentàriament.

Requisits mínims de solvència

El criteri per a l'acreditació de la solvència econòmica i financera serà que el volum anual de negocis, referit al millor exercici dels tres últims disponibles, en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresa i de presentació de les ofertes, haurà de ser com a mínim de **134.810,75 €** (equivalent al valor anual mitjà del contracte).

Mitjà d'acreditació



Aquest volum anual de negocis s'acreditarà mitjançant declaració responsable signada pel representant legal de l'empresa.

Justificació del criteri

Dels diferents criteris que estableix l'article 87 de la LCSP per acreditar la solvència econòmica i financera, s'ha escollit el relacionat en el seu punt 1 apartat a), relatiu al volum de negocis, donat que es considera el més adequat per assegurar la fiabilitat econòmica dels empresaris que liciten. Quant a l'acreditació documental de la solvència requerida s'ha escollit, d'entre els proposats en l'article 87, punt 2, la "declaració responsable" pel fet que comporta menys càrrega administrativa per l'empresari, ben entès que la inscripció al ROLECE o al RELI acreditarà igualment les condicions de solvència.

Sistema d'acumulació de la solvència tècnica per a les Unions Temporals d'Empreses (UTE):
Per arribar a la solvència tècnica requerida, es possible acumular els imports exigits, de tal manera que entre tots els components acreditin complir tant amb els imports, com amb els certificats i els requisits exigits.

Acreditació de la solvència tècnica o professional

• Article 90.1 apartat h) de la LCSP

Declaració indicant la maquinària, material i equip tècnic del qual es disposarà per a l'execució dels treballs o prestacions, a la qual s'adjuntarà la documentació acreditativa pertinent.

Requisits mínims de solvència:

El licitador haurà de disposar d'unes instal·lacions on elaborar el menjar del servei del Menjador Social que disposin com mínim dels següents espais:

- 1 obrador
- 1 cambra freda
- 1 magatzem

Mitjà d'acreditació:

La solvència s'acreditarà mitjançant la presentació del corresponent plànol del local de què es disposa i en el qual s'elaborarà el corresponent menjar. El plànol haurà d'estar signat per un tècnic competent (arquitecte, arquitecte tècnic o enginyer tècnic industrial) i hi haurà de constar l'adreça del local, així com la seva distribució i la superfície dels seus espais. A més, el quadre de dades del plànol haurà d'indicar que és un local destinat a l'elaboració de menjar.

Justificació del criteri:

El fet de demanar la descripció de les instal·lacions tècniques de què es disposa és necessari per tal de comprovar que l'empresa licitadora disposa d'un espai destinat a l'elaboració del menjar, d'un espai per la conservació dels aliments frescos i un espai per guardar la resta d'aliments i productes.

Els espais mínims necessaris que permeten garantir que l'adjudicatari podrà fer-se càrrec de la bona execució del contracte, són els següents:

- una cuina/obrador amb les condicions adequades per elaborar aquest menjar
- cambra freda per conservar els aliments frescos que utilitzaran per cuinar
- magatzem per guardar tots els aliments no frescos necessaris per l'elaboració dels menjars.



Acreditació de la Solvència tècnica per empreses de nova creació (antiguitat inferior a 5 anys):

Article 90.1 apartat h) de la LCSP

9. Criteris d'adjudicació

Per aplicació de l'article 145.4 LCSP, en els contractes de serveis de l'Annex IV els criteris relacionats amb la qualitat hauran de representar, almenys, el 51 per cent de la puntuació assignable en la valoració de les ofertes, sense perjudici del que es disposi a l'apartat 2.a) de l'article 146.

L'adjudicació es realitzarà utilitzant una pluralitat de criteris d'adjudicació en base a la millor relació qualitat-preu que s'avaluaran en base als criteris econòmics i qualitatius següents:

Criteri de valoració	Tipus de criteri	Puntuació
Aportació d'un dossier amb menús	Valorable automàticament	30 punts
Oferta econòmica dels preus unitaris per anualitat	Valorable automàticament	40 punts
Experiència de la persona encarregada de la confecció i supervisió dels menús	Valorable automàticament	10 punts
Reducció del nivell de gasos d'efecte hivernacle del vehicle utilitzats en el transport i repartiment de menús	Valorable automàticament	10 punts
	Total criteris econòmics	40 punts
	Total criteris qualitatius (només sumen 50%)	50 punts (55,56%)
	Total puntuació	90 punts

Criteris valorables mitjançant l'aplicació de fórmules

- **Aportació d'un dossier amb menús.....fins a 30 punts**

Es valorarà l'aportació d'un dossier amb menús, puntuable objectivament en funció de la informació continguda, això és, segons el nombre total de propostes de menús i el nombre de menús estacionals, es valorarà de la manera següent:

— Excel·lent: fins a 30 punts. Aquelles ofertes que presentin un mínim de 30 propostes diferents de menú (1er i 2on plat) amb almenys 7 per cada estació: (primavera, estiu, tardor i hivern): obtindran 1 punt per cada menú que sigui diferent.



- Molt bona: fins a 15 punts. Aquelles ofertes que presentin un mínim de 15 propostes diferents de menú (1er i 2on plat), amb almenys 3 en funció de cada estació (primavera, estiu, tardor i hivern): obtindran 1 punt per cada menú que sigui diferent.
- Bona: fins a 10 punts. Aquelles ofertes que presentin un mínim de 10 propostes diferents de menú (1er i 2on plat), amb almenys 2 en funció de cada estació (primavera, estiu, tardor i hivern): obtindran 1 punt per cada menú que sigui diferent.
- Acceptable: fins a 5 punts. Aquelles ofertes que presentin un mínim de 5 propostes diferents de menú (1er i 2on plat), amb almenys 1 en funció de cada estació (primavera, estiu, tardor i hivern): obtindran 1 punt per cada menú que sigui diferent.

Justificació del criteri d'adjudicació

Es justifica la consideració del present criteri, ja que en l'àmbit del present contracte, la qualitat en la diversificació de menús i la procedència dels productes alimentaris utilitzats suposen oferir un servei de més qualitat a les persones usuàries.

La ponderació del criteri es justifica en la importància que té l'oferta variada de menús en funció de la temporada així com els productes alimentaris utilitzats en la seva elaboració, pel que es considera oportú el pes específic assignat a la valoració del conjunt del criteri i de cadascun dels seus apartats.

- **Oferta econòmica dels preus unitaris per anualitat.....fins a 40 punts**

S'atorgarà la màxima puntuació (40 punts) a la proposició que ofereixi un import total més baix per a la prestació del servei d'àpat a domicili, i zero punts a l'oferta que no realitzi cap reducció respecte de l'import màxim de licitació.

Les empreses licitadores hauran d'indicar el preu unitari ofert per menú per a cadascuna de les anualitats, sense IVA, sense que cap d'aquests preus pugui superar el preu unitari màxim establert per a l'anualitat corresponent.

A efectes exclusius de valoració de l'oferta econòmica, l'import total de l'oferta es calcularà aplicant els preus unitaris oferts pel nombre estimat d'àpats de cadascuna de les anualitats:

$$\text{Import total oferta} = (\text{preu 2026} \times 1.350) + (\text{preu 2027} \times 9.100) + (\text{preu 2028} \times 9.100) + (\text{preu 2029} \times 7.525)$$

Les ofertes es valoraran en proporció directa segons la fórmula següent:

$$\text{Puntuació oferta} = \text{Puntuació màxima (40 punts)} \times (\text{IL} - \text{Ov}) / (\text{IL} - \text{Om})$$

On:

IL = Import màxim de licitació corresponent a la durada inicial del contracte, sense IVA

Ov = Import total de l'oferta del licitador, sense IVA, calculat a partir dels preus unitaris oferts per a cada anualitat i del nombre estimat d'àpats.

Om = Import total de l'oferta més baixa, sense IVA.

Seràn excloses les ofertes que proposin, en qualsevol de les anualitats, un preu unitari per menú superior al preu unitari màxim establert per a aquella anualitat:

- 2026: **15,37 €**
- 2027: **14,75 €**



- 2028: **14,92 €**
- 2029: **14,98 €**

En cas que cap oferta presenti una baixa respecte de l'import màxim de licitació, totes les ofertes obtindran 0 punts en aquest criteri.

Justificació del criteri d'adjudicació

L'aplicació d'aquesta fórmula garanteix que a un menor import total ofert (major baixa) li correspon una major puntuació i a un major import total ofert (menor baixa), una puntuació menor, així com que a una baixa igual a 0 % respecte de l'import màxim de licitació li correspon una valoració de 0 punts. Per tant, reparteix els punts de forma proporcional i permet comparar les ofertes econòmiques dels diferents licitadors, tenint en compte els preus unitaris oferts per a cadascuna de les anualitats i el nombre estimat d'àpats corresponent.

- **Experiència de la persona dietista / nutricionista encarregada de la confecció i supervisió dels menús.....fins a 10 punts**

Es valorarà l'experiència professional de la persona nutricionista/dietista com a responsable de la confecció i supervisió dels menús. La puntuació es distribuirà de la següent manera:

S'obtidran 0'5 punts per l'acreditació de cada mes d'experiència laboral realitzant funcions de confecció, assessorament i supervisió d'aspectes alimentaris i nutricionals de menjadors col·lectius.

Forma d'acreditació

Aquesta experiència s'acreditarà documentalment, mitjançant certificats expedits per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic. Quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a falta de certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, acompanyada dels documents que estiguin en el seu poder i que acreditin la realització de la prestació.

Justificació

Aquest criteri d'adjudicació consistent en valorar l'experiència de la persona encarregada de la supervisió dels menús, és un criteri de qualitat que es justifica en base al que disposa l'article 145.2.2n de la LCSP atès que la seva trajectòria professional pot afectar de forma significativa a la millor execució de la prestació objecte del contracte en ser la confecció i supervisió dels menús a oferir, un aspecte prioritari d'aquest servei.

- **Reducció del nivell de gasos d'efecte hivernacle del vehicle utilitzats en el transport i repartiment de menús..... fins a 10 punts**

Es valorarà que el vehicle que s'utilitzi en el transport i repartiment dels menús sigui sostenible ambientalment, d'acord amb la següent puntuació:

- Etiqueta Zero emissions (blava): 10 punts
- Etiqueta Eco: 6 punts
- Etiqueta C (verda): 3 punts
- Etiqueta B (grogua) o sense etiqueta: 0 punts

Forma d'acreditació

El licitador haurà d'incloure en l'oferta les dades del vehicle, en concret: el tipus, la matrícula i



l'etiqueta ambiental de què disposa.

L'acreditació es realitzarà mitjançant la presentació dels distintius ambientals emesos per la Direcció General de Trànsit del Ministeri de l'Interior, així com la fitxa tècnica del vehicle per tal de verificar les seves especificacions tècniques, emissions i contaminació ambiental. Aquesta documentació s'haurà d'aportar en el moment de presentació de l'oferta.

Justificació

Es justifica la consideració del present criteri, per valorar les mesures destinades a la reducció de les emissions de gasos amb efecte hivernacle i l'impacte del canvi climàtic, i la reducció del consum de combustibles fòssils, ja sigui amb l'ús d'energies cent per cent renovables o l'ús de combustibles alternatius menys contaminants. Per aquest motiu es creu que fomentar l'ús de vehicles elèctrics, híbrids o equivalents, pot afectar de manera significativa en la millor execució ambiental i qualitat del contracte, sense cap cost addicional per l'Ajuntament.

La ponderació del criteri es justifica en ser el transport i repartiment dels àpats, una part significativa de les prestacions del servei, pel que es considera oportú el pes específic assignat a la valoració de la incidència ambiental del vehicle utilitzat.

10. Condició especial d'execució

Atès el disposat a l'article 202 de la LCSP, és obligatori establir en el PCAP almenys una condició especial d'execució de caràcter social, ètic, mediambiental o d'un altre ordre.

En els plecs de contractació de serveis d'alimentació en institucions públiques serà obligatori que s'incorpori, com a condició especial d'execució, l'observació de pràctiques adequades des del punt de vista del malbaratament alimentari i del compliment de la Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de pèrdues i de malbaratament alimentari.

En aquest sentit, i malgrat que el servei es presti en domicilis particulars, s'estableix la següent condició:

- L'empresa adjudicatària haurà de comptar amb un sistema de gestió de magatzem que permeti el control d'existències i l'organització dels productes segons la seva data de consum preferent i caducitat donant sortida per al consum primer als productes més pròxims a aquestes dates.

Mètode de verificació:

- En el mes següent a la formalització del contracte l'empresa haurà de presentar una memòria on es justifiqui la forma en que donarà compliment a dita condició especial.

Les penalitats que correspondran en cas d'incompliment d'aquesta condició especial d'execució seran les establertes al PCAP.

Així mateix, d'acord amb l'art. 202.1 LCSP, en els plecs corresponents als contractes l'execució dels quals impliqui la cessió de dades al contractista serà obligatori l'establiment d'una condició especial d'execució que faci referència a l'obligació del contractista de sotmetre's a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades, advertint-se a més al contractista que aquesta obligació té el caràcter d'obligació contractual essencial de conformitat amb el que es disposa en la lletra f) de l'apartat 1 de l'article 211



11. Tipus de tramitació

Ordinària.

12. Procediment de licitació

El procediment de licitació serà el procediment obert no subjecte a regulació harmonitzada, atès que el valor estimat del contracte no sobrepassa el llindar de 750.000 € establert per l'article 22.1.c) de l'LCSP en el cas dels contractes que tinguin per objecte els serveis socials i altres serveis específics enumerats a l'annex IV.

13. Durada del contracte

La durada inicial del contracte serà de 3 anys a comptar des de la data de formalització del contracte.

Es preveu la possibilitat d'1 pròrroga de caràcter anual (3+1).

La durada inicial de tres anys es considera adequada atenent el caràcter continuat del servei i la necessitat de garantir-ne una prestació estable.

La pròrroga anual permetrà valorar la continuïtat de la necessitat i el funcionament del contracte abans d'acordar-ne, si escau, la prolongació. La durada total màxima de quatre anys, inclosa la pròrroga, no supera el límit establert a l'article 29.4 de la LCSP.

14. Termini de garantia

6 mesos des de l'acta de recepció dels serveis.

15. Responsable del contracte

Joan Figueras Vila, Coordinador de Serveis Social

16. Aplicació pressupostària

L'aplicació pressupostària on es proposa aplicar la despesa és 2026/140/23106/22799/01

Joan Figueras Vila

Cap de l'Àrea d'Acció Social

Ester Llorens Perez

TAG de contractació

Document signat electrònicament

