PATRONAT MUNICIPAL DE LA RESIDÈNCIA GERIÀTRICA MAS VELL

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE CÀTERING DE LA RESIDÈNCIA GERIÀTRICA MAS VELL

Expedient: 2731/2026

Unitat promotora: Direcció de la Residència Geriàtrica Mas Vell
Entitat contractant: Patronat Municipal de la Residència Geriàtrica Mas Vell
Òrgan de contractació proposat: Junta Rectora del Patronat
Tipus de contracte: Contracte administratiu de serveis
Procediment d'adjudicació: Procediment obert, reservat exclusivament a centres especials de treball d'iniciativa social (CETIS)

1. Antecedents i justificació de la necessitat

El Patronat Municipal de la Residència Geriàtrica Mas Vell té entre les seves finalitats garantir l'atenció integral de les persones grans usuàries del centre, mitjançant la prestació dels serveis assistencials i complementaris necessaris per assegurar-ne el benestar i la qualitat de vida.

Entre aquests serveis, l'alimentació constitueix una prestació essencial, atès que incideix directament en la salut, l'estat nutricional i el benestar de les persones residents.

El servei d'alimentació requereix garantir diàriament la preparació i disponibilitat dels dinars i sopars, durant tots els dies de l'any, inclosos els dissabtes, diumenges i festius.

Fins ara, l'organització del servei es basa en un model d'elaboració interna dels àpats, mitjançant personal propi del Patronat.

Tanmateix, la plantilla del Patronat inclou dos llocs de treball de cuina que actualment es troben vacants. Les dificultats de cobertura d'aquests llocs impedeixen disposar de manera estable dels recursos humans necessaris per garantir l'elaboració dels àpats amb personal propi.

Aquesta circumstància fa necessari revisar el model organitzatiu del servei d'alimentació, amb l'objectiu de garantir-ne la continuïtat i evitar que les dificultats de disponibilitat de personal afectin l'atenció de les persones usuàries.

En aquest context, el Patronat promou la reorganització del servei d'alimentació, mitjançant la substitució del sistema d'elaboració interna dels àpats per un servei extern de càtering.

Paral·lelament, el Patronat tramita un expedient específic per a la supressió dels dos llocs de treball de cuina actualment vacants, d'acord amb el procediment i les competències que estableix la normativa aplicable.

La contractació externa permet disposar d'un operador especialitzat que assumeix l'elaboració, el transport i el lliurament dels àpats, amb els

Codi Validació: 75X6PQNZT22LYRG37946TAMDQ
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 1 de 9

recursos humans, materials i organitzatius necessaris per garantir la continuïtat del servei.

Per aquests motius, la Direcció de la Residència considera necessària la contractació del servei de càtering per assegurar una prestació estable, adequada i continuada de l'alimentació de les persones residents.

2. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la prestació del servei de càtering de la Residència Geriàtrica Mas Vell, que comprèn la preparació i elaboració dels àpats a les instal·lacions de l'empresa contractista, el seu transport i el lliurament a la residència.

El servei inclou la preparació de dinars i sopars, la planificació dels menús, la gestió de les matèries primeres, l'elaboració de dietes especials i adaptacions de textura, l'envasament, el transport en condicions higienicosanitàries adequades i el lliurament dels àpats.

Les prestacions es desenvolupen d'acord amb les condicions establertes al plec de prescripcions tècniques.

3. Qualificació jurídica i codis CPV

El contracte es qualifica com a contracte administratiu de serveis, de conformitat amb els articles 17 i 25 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

El servei es correspon principalment amb el codi següent:

CPV principal: 55520000-1 — Serveis de subministrament d'àpats des de l'exterior.

Aquest codi identifica la prestació integral de càtering, consistent en l'elaboració dels àpats fora de les instal·lacions de la residència i el seu posterior transport i lliurament.

Com a codis complementaris es proposen:

55321000-6 — Serveis de preparació de menjars.

55521200-0 — Serveis de lliurament de menjars.

La codificació definitiva es confirma en funció de les prestacions descrites al plec de prescripcions tècniques.

4. Justificació de la insuficiència de mitjans propis

D'acord amb l'article 116.4.f) de la LCSP, la necessitat de contractació externa es fonamenta en la insuficiència de mitjans personals propis per garantir directament el servei d'elaboració dels àpats.

La plantilla del Patronat inclou dos llocs de treball de cuina que es troben vacants.

Codi Validació: 75X6PQNZT22LYRG37946TAMDQ
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 2 de 9

La manca de cobertura efectiva d'aquests llocs impedeix disposar del personal necessari per organitzar amb estabilitat la preparació diària dels dinars i sopars.

La prestació directa del servei requereix una estructura de personal que garanteixi la cobertura dels diferents torns, els descansos setmanals, les vacances i les eventuals absències, així com el compliment de les exigències higienicosanitàries.

Les dificultats de cobertura dels llocs vacants motiven la reorganització del servei i la contractació externa de l'elaboració, el transport i el lliurament dels àpats.

Aquesta reorganització s'acompanya de la tramitació de l'expedient de supressió dels dos llocs de treball vacants, sense perjudici de la seva aprovació per l'òrgan competent.

El Patronat manté les funcions de direcció, supervisió i control de la prestació.

5. Previsió de menús i caràcter màxim de les quantitats

La previsió de menús es determina a partir de les necessitats estimades de la Residència Geriàtrica Mas Vell, amb una distribució uniforme durant tots els dies de l'any, inclosos els dissabtes, diumenges i festius.

La previsió diària és la següent:

Tipologia d'àpat	Nombre diari
Dinars	40
Sopars	27
Total diari	67

Per a una anualitat ordinària de 365 dies, la previsió és de 14.600 dinars i 9.855 sopars, equivalents a 24.455 menús anuals.

Les quantitats indicades tenen caràcter estimatiu i constitueixen una previsió màxima de referència per dimensionar el servei i calcular el pressupost del contracte.

El nombre de menús efectivament necessaris pot variar a la baixa segons l'ocupació del centre, les absències temporals, els ingressos hospitalaris i altres circumstàncies assistencials.

En conseqüència, aquestes quantitats no constitueixen un compromís de consum mínim ni generen cap dret de l'empresa contractista a subministrar o facturar la totalitat dels menús previstos.

Codi Validació: 75X6PQNZT22LYRG37946TAMDQ
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 3 de 9

El Patronat únicament abona els menús efectivament sol·licitats, subministrats i conformats, d'acord amb el preu unitari resultant de l'adjudicació.

6. Sistema de determinació del preu i pressupost base de licitació

El sistema de determinació del preu és mitjançant preus unitaris per menú, amb un pressupost màxim de despesa.

El preu unitari màxim de licitació és de 6,00 euros per menú, sense IVA, tant per als dinars com per als sopars.

A aquest import s'aplica, a efectes del càlcul pressupostari, un IVA del 10 %, subjecte a la verificació del règim tributari aplicable.

Concepte	Import
Preu unitari sense IVA	6,00 €
IVA (10 %)	0,60 €
Preu unitari amb IVA	6,60 €

La previsió anual ordinària és de 67 menús diaris durant 365 dies, equivalents a 24.455 menús.

Atès que el contracte s'inicia l'1 de gener de 2027 i la durada inicial comprèn els exercicis 2027 i 2028, el càlcul incorpora els 366 dies de l'any de traspàs 2028.

Exercici	Dies	Menús	Import sense IVA
2027	365	24.455	146.730,00 €
2028	366	24.522	147.132,00 €
Total durada inicial	731	48.977	293.862,00 €

El pressupost base de licitació per als dos anys inicials és el següent:

Concepte	Import
Pressupost sense IVA	293.862,00 €
IVA (10 %)	29.386,20 €
Pressupost base de licitació, IVA inclòs	323.248,20 €

El pressupost té caràcter màxim i limitatiu i no comporta l'obligació d'exhaurir-ne la totalitat.

Codi Validació: 75X6PQNZT22LYRG37946TAMDQ
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 4 de 9

La despesa efectiva depèn del nombre de menús que la residència sol·licita i que l'empresa contractista subministra correctament.

7. Valor estimat del contracte

La durada inicial prevista és de dos anys, amb possibilitat de dues pròrrogues d'un any cadascuna.

El valor estimat del contracte es calcula sense IVA, d'acord amb l'article 101 de la LCSP, i incorpora la durada inicial i les dues possibles pròrrogues.

Període	Menús previstos	Import sense IVA
2027	24.455	146.730,00 €
2028	24.522	147.132,00 €
Primera pròrroga: 2029	24.455	146.730,00 €
Segona pròrroga: 2030	24.455	146.730,00 €
Total	97.887	587.322,00 €

En conseqüència, el valor estimat del contracte és de 587.322,00 euros, sense IVA, sempre que no es prevegin modificacions contractuals ni altres conceptes que s'hagin d'incorporar al càlcul d'acord amb l'article 101 de la LCSP.

Les quantitats estimades no constitueixen un compromís de consum mínim.

8. Durada del contracte

La data prevista d'inici del contracte és l'1 de gener de 2027.

La durada inicial és de dos anys, des de l'1 de gener de 2027 fins al 31 de desembre de 2028.

El contracte preveu la possibilitat de dues pròrrogues d'un any cadascuna, corresponents als exercicis 2029 i 2030, fins a una durada màxima de quatre anys.

El servei es presta tots els dies de l'any, inclosos els dissabtes, diumenges i festius.

La previsió màxima de referència és de 40 dinars i 27 sopars diaris, equivalents a 67 menús per dia.

El pressupost base de licitació incorpora els 731 dies de la durada inicial, inclòs el dia addicional de l'any de traspàs 2028.

El valor estimat del contracte incorpora els 1.461 dies corresponents al període comprès entre l'1 de gener de 2027 i el 31 de desembre de 2030.

Codi Validació: 75X6PQNZT22LYRG37946TAMDQ
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 5 de 9

El Patronat no assumeix cap compromís de consum mínim ni l'obligació d'exhaurir el pressupost màxim del contracte.

La facturació es determina exclusivament segons els menús efectivament sol·licitats, subministrats i conformats, aplicant el preu unitari resultant de l'adjudicació.

9. Justificació de la no divisió en lots

D'acord amb l'article 99.3.b) de la LCSP, es proposa no dividir el contracte en lots per raons tècniques i organitzatives vinculades a la naturalesa de la prestació.

El servei de càtering constitueix una unitat funcional integrada que comprèn la planificació dels menús, la preparació dels aliments, l'elaboració de dietes especials, l'envasament, el transport i el lliurament dels àpats.

Aquestes activitats estan directament relacionades i requereixen una coordinació permanent per garantir la qualitat dels aliments, la traçabilitat, el manteniment de les temperatures adequades i el compliment dels horaris de lliurament.

La divisió del contracte en lots diferenciats d'elaboració i transport comporta el risc de fragmentar les responsabilitats sobre el procés alimentari i dificulta la coordinació entre els diferents operadors.

Aquesta circumstància resulta especialment rellevant en un centre residencial per a persones grans, en què una incidència en el subministrament dels àpats pot afectar directament la salut i el benestar de les persones usuàries.

La divisió entre dinars i sopars també comporta la intervenció de diferents prestadors en un mateix servei assistencial, amb la necessitat de duplicar circuits de comunicació, control de dietes, seguiment d'incidències i mesures de contingència.

La prestació conjunta permet disposar d'un únic responsable contractual de la preparació i el lliurament dels àpats, facilita la coordinació amb la Direcció de la Residència i afavoreix una gestió homogènia de les dietes i necessitats alimentàries.

La no divisió en lots no es fonamenta únicament en la simplificació administrativa, sinó en la interdependència tècnica de les prestacions i en la necessitat de garantir una execució coordinada i segura.

Per aquests motius, es considera que la divisió en lots pot dificultar la correcta execució del contracte i es proposa configurar-lo com una única prestació integral.

Codi Validació: 75X6PQNZT22LYRG37946TAMDQ
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 6 de 9

10. Justificació de la reserva del contracte a centres especials de treball d'iniciativa social

El contracte es configura com un contracte reservat exclusivament a centres especials de treball d'iniciativa social (CETIS), d'acord amb la disposició addicional quarta de la LCSP.

La reserva respon a la voluntat del Patronat de promoure la integració social i laboral de les persones amb discapacitat mitjançant la contractació pública socialment responsable.

Aquesta configuració permet compatibilitzar la satisfacció de les necessitats alimentàries de les persones residents amb la promoció de finalitats socials vinculades a la inclusió laboral.

Les entitats licitadores acrediten la condició de centre especial de treball d'iniciativa social i compleixen els requisits de capacitat, solvència i habilitació exigibles.

La reserva no modifica les exigències de qualitat, seguretat alimentària ni continuïtat del servei.

La condició de contracte reservat consta expressament a l'anunci de licitació i al plec de clàusules administratives particulars.

11. Justificació dels criteris d'adjudicació

D'acord amb els articles 145 i 146 de la LCSP, l'adjudicació es basa en la millor relació qualitat-preu mitjançant criteris vinculats a l'objecte del contracte i avaluables automàticament.

Atesa la naturalesa assistencial del servei, es considera necessari valorar tant l'oferta econòmica com les millores que incideixen en la qualitat, la seguretat alimentària i l'adequació dels àpats a les necessitats de les persones grans.

Els criteris d'adjudicació es distribueixen de la manera següent:

Criteri	Puntuació
Oferta econòmica	40 punts
Reducció del temps entre elaboració i lliurament dels àpats	20 punts
Controls microbiològics addicionals	15 punts
Alternatives de menús especials addicionals	15 punts
Formació específica en alimentació geriàtrica	10 punts
Total	100 punts

Codi Validació: 75X6PQNZT22LYRG37946TAMDQ
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 7 de 9

Oferta econòmica — 40 punts. Es valora el preu unitari ofert per menú, amb l'objectiu de fomentar l'eficiència en la despesa pública.

Reducció del temps entre elaboració i lliurament — 20 punts. Es valora la millora de l'organització logística, sempre amb compliment de les condicions obligatòries de conservació i transport.

Controls microbiològics addicionals — 15 punts. Es valora la realització de controls complementaris als obligatoris per reforçar la verificació de la seguretat alimentària.

Alternatives de menús especials addicionals — 15 punts. Es valora l'ampliació de les alternatives alimentàries per sobre de les prestacions mínimes exigides al PPT.

Formació específica en alimentació geriàtrica — 10 punts. Es valora la formació addicional del personal adscrit al contracte en matèries relacionades amb les necessitats nutricionals de les persones grans.

Els criteris de qualitat representen el 60 % de la puntuació total i el criteri econòmic representa el 40 %.

Les fórmules, els barems i els sistemes de comprovació es concreten al PCAP.

12. Seguiment i control de la prestació

La Direcció de la Residència supervisa el servei i comunica a l'empresa contractista les necessitats alimentàries del centre.

El seguiment inclou el control de les quantitats sol·licitades, els horaris de lliurament, la qualitat dels àpats, les dietes especials, les condicions higienicosanitàries i les incidències detectades.

L'empresa contractista adapta el nombre de menús a les necessitats comunicades pel Patronat, d'acord amb els terminis i les condicions que estableix el PPT.

La facturació mensual es basa exclusivament en els menús efectivament sol·licitats, lliurats i conformats.

13. Conclusions i proposta

La Direcció de la Residència Geriàtrica Mas Vell considera necessària i idònia la contractació del servei de càtering per garantir l'alimentació continuada de les persones usuàries del centre.

La necessitat de contractació es fonamenta en les dificultats de cobertura dels dos llocs de treball de cuina actualment vacants i en la reorganització del servei d'alimentació que promou el Patronat.

El contracte es configura com una prestació integral, sense divisió en lots, i es reserva exclusivament a centres especials de treball d'iniciativa social.

Codi Validació: 75X6PQNZT22LYRG37946TAMDQ
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 8 de 9

Les quantitats de menús previstes tenen caràcter estimatiu i de referència màxima i poden disminuir en funció de les necessitats reals de la residència.

En conseqüència, el Patronat no assumeix cap compromís de consum mínim i únicament abona els menús efectivament sol·licitats, subministrats i conformats.

Per tot això, la Direcció proposa iniciar l'expedient de contractació del servei de càtering de la Residència Geriàtrica Mas Vell, amb una durada inicial de dos anys i possibilitat de dues pròrrogues anuals, i incorporar-hi els informes tècnics, econòmics i jurídics necessaris per a la seva aprovació.

Agramunt, document signat electrònicament

La directora de la Residència Geriàtrica Mas Vell

Clara Sanz

Codi Validació: 75X6PQNZT22LYRG37946TAMDQ
Verificació: https://agramunt.eadministracio.cat/
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 9 de 9