

Expedient: 5 (FES)

Entitat: Fundació Educativa i Social

Tipus: servei

Procediment: obert

Tràmit: ordinari

Objecte: servei de subministrament d'àpats per a escoles bressol gestionades per la Fundació Educativa i Social

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

1. OBJECTE

És objecte de la present licitació, la contractació del servei de subministrament d'àpats (subministrament diari de menjars elaborats (càterings) per a escoles bressol gestionades per la Fundació Educativa i Social, pel curs escolar 2023/2024, i l'activitat d'agost si s'escau, amb la possibilitat de pròrroga per un curs escolars més.

L'execució del contracte haurà d'adequar-se a les condicions que figuren al Plec de Clàusules Particulars (en endavant també PCA), al quadre de característiques, al Plec de Prescripcions Tècniques, en el successiu (en endavant també PPT) i en la resta de documents que tenen caràcter contractual.

En aquest document es determinen les prescripcions tècniques que han de regir la contractació del servei de càtering per a atendre a les necessitats quant a preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes per al consum, als menjadors de les escoles bressol i llars d'infants municipals següents:

- EBM La Ginesta (Carrer Figueres, 2. 43202. Reus);
- EBM El Margalló (Carrer Riera de l'Escorial, s/n. 43205. Reus);
- EBM L'Olivera (Carrer Puig i Ferrater, 6. 43205. Reus);
- EBM El Lligabosc (Carrer Apel·les Mestres, 39. 43206. Reus);
- EBM El Marfull (Plaça de l'Abat Oliva, 35. 43205. Reus).
- EBM Montsant (Carrer de les Borges del Camp, s/n. 43203. Reus)

L'emplaçament actual de totes i cada una de les escoles bressol/llars d'infants podrà ser variat en funció de les necessitats del servei i sense que això suposi modificació addicional dels preus contractats, sempre i quan l'emplaçament es mantingui dins el mateix terme municipal.

Les ofertes es podran presentar per a un, diversos o tots els lots. En qualsevol cas, si es vol optar per la totalitat del contracte, i no es vol incórrer en causa d'exclusió, s'hauran de presentar ofertes individualitzades per a cada lot de manera complerta. Per tant, és imprescindible i necessari que s'especifiqui de forma clara i entenedora per part dels licitadors el/s lot/s al/s qual/s concorren. En base a l'anterior, no s'acceptarà la presentació d'una oferta global per la totalitat dels lots, atès que en aquest cas, el licitador quedaria exclòs.

S'adverteix que l'ús efectiu d'aquest servei depèn de factors externs que els licitadors hauran de tenir en consideració, als efectes de poder preveure aquesta variabilitat, tenint en compte malalties, utilització del servei, vacances, esdeveniments diversos... que puguin afectar l'ús del servei.

2. ABAST I DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El contractista haurà de preveure per a l'execució d'aquest contracte els serveis i/o prestacions següents, que necessàriament hauran d'estar inclosos en el preu del contracte:

_ Disseny i preparació de menús : aquest servei haurà de procurar, des de la vessant nutricional i dietètica, la complementarietat dels nutrients en els menús, les seves aportacions calòriques, i el seu equilibri, i també des de la vessant sensorial, procurar contrarestar “l'efecte cansament” mitjançant programacions i presentacions adequades (rotació i estacionalitat de menús).

Fer arribar al setembre les fitxes d'al·lèrgens a les escoles bressol, així com les modificacions que s'estableixin dins del menú durant el curs.

Evitar aliments processats, promocionar coccions a la planxa, forn i estofats

* Promocionar aliments de proteïna vegetal. Tenint en compte l'augment de famílies que aposten per una alimentació vegana i vegetariana.

_ Transport dels menús: aportació dels mitjans de transport i dels contenidors condicionats per al manteniment de la cadena de temperatura dels menús o àpats, des de les cuines del contractista fins a cada una de les escoles bressol. Els menjars seran transportats en envasos hermètics individuals, degudament homologats, d'acord amb la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris.

_ El contractista ha de fer-se càrrec de la neteja dels recipients o del material que en general s'utilitzi per al transport dels aliments, segons estableixi el seu pla higiènic-sanitari corresponent, que hauran de presentar a la seva oferta.

En el cas específic del Lot 2, l'EBM Montsant el contractista es farà càrrec de la neteja i subministrament dels estris i/o materials dels comensals diàriament. Cal informar que el centre educatiu està en tràmits d'incorporar l'office a les seves instal·lacions. En aquest moment, que serà aproximadament a mitjats del primer trimestre de 2024, no serà necessari el servei de neteja i subministrament dels estris. Es per aquest motiu que cal diferenciar el preu dels dos serveis per separat.

El servei consistirà en prestar el dinar i el berenar per als infants i el dinar dels adults que així ho sol·licitin, i es prestarà diàriament, durant tots els dies del curs escolar, que tenen previst que s'iniciï l'1 de setembre i finalitzi el 31 de juliol, sense perjudici de l'assenyalat en el Plec de clàusules en allò que es refereix a l'inici del contracte i a modificacions), de dilluns a divendres, sense perjudici de les possibles alteracions o modificacions que hi pugui haver en funció de les festes locals, períodes de vacances i els dies de lliure disposició, que seran comunicats amb antelació suficient.

Els horaris respectius de lliurament dels menjars s'establiran pels responsables de cadascun dels centres afectats, essent aquest de forma supletòria el següent:

_ De 10h a 11:30h¹.

¹L'EBM Montsant tindrà la necessitat que el lliurament del menjar es realitzi en un franja horari concret per la particularitat de les seves instal·lacions, i fins que no es resolgui, poder donar compliment al manteniment del registre de temperatures segons normativa del Reglament (CE) N. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004. L'hora de lliurament de l'aliment i dels estris per part de l'empresa adjudicatària a EBM Montsant (Lot 2) haurà de ser a les 11:50 minuts. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar el seu compliment en la seva oferta.

Diàriament, i abans de les 10h, es comunicarà telefònicament des de cada una de les escoles bressol al contractista el nombre total de menús que han de ser servits. Només aquests menús seran els pagats.

_ Formació en retarmalització: 1,5h/anual per centre educatiu.

3. ESPECIFICACIONS DELS MENÚS

La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient. La Fundació Educativa i Social, a través dels Directors/es de les escoles bressol o de la persona que designi a aquest efecte, valorarà la qualitat i la presència del menú subministrat, quedant a criteri d'aquest/a la no acceptació del menú i el no abonament de la quantia corresponent al contractista, quan d'això es desprengui la mala qualitat del producte o la insuficiència del mateix.

Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats per un/a dietista i constaran de:

- Primer plat
- Segon plat (amb guarnició)
- Postres (fruita o lacti)
- Pa

Els menús respondran als principis d'una dieta sana, variada i equilibrada i contemplaran, quant a quantitats i composició, les edats i característiques dels comensals: alumnes de 0 a 3 anys, i adults que formen part del col·lectiu del professorat i dels monitors. Els menús caldrà que tinguin en compte les diferents fases d'adaptació al menjar en funció de la franja d'edat, havent de subministrar productes adequats a cada moment. Així mateix, es tindrà en compte la variabilitat segons estació, a fi de prevenir o combatre "l'efecte cansament" per reiteració de sabors i productes, i referida, per exemple, a hivern i estiu, a fi d'intensificar per temporada determinat tipus de plats (calents i/o freds) i aliments.

Es considera molt importat seguir les recomanacions de la Generalitat pel que fa a l'alimentació de la primera infància.

S'evitaran aliments que suposin risc per a l'alumnat (peixos amb excés d'espines, carns amb tendons o ossos petits...).

Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent, la continuïtat en la cadena de fred en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

L'empresa es compromet a facilitar els menús especials i de règim per a aquells/es alumnes que així ho requereixin a raó de la seva edat, discapacitat o per prescripció facultativa, motius religiosos..., així com a atendre amb seguretat l'alimentació que requereixin els nens amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. En aquest cas hauran de dissenyar un pla de menús equilibrats i variats, rotatius i estacionals, ajustats a la freqüència de consum recomanada d'aliments de l'infant.

El contractista considerarà també els canvis que se li puguin proposar davant propostes de menú i/o plats de poca o nul·la acceptació.

La Fundació Educativa i Social no reconeixerà cap canvi en la prestació del servei, llevat que hagi estat expressament demanat al contractista dins el protocol de comunicacions que s'estableixi per les parts.

La Fundació Educativa i Social vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenients (visites aleatòries al llarg del curs escolar, per realitzar una prova dels menús subministrats, així com anàlisis bacteriològics aleatoris).

En tot cas, els licitadors presentaran, obligatòriament, una memòria on es detalli el servei a prestar, on hauran d'acreditar el compliment de les següents prescripcions que tindran caràcter obligatori i incondicional, l'incompliment de les quals suposarà la impossibilitat d'executar correctament el contracte:

- Acreditació del compliment de la legislació aplicable que assenyala les característiques dels recipients isotèrmics on es transporten els aliments i del parament i utensilis a utilitzar.
- Mitjans de transport adequats.
- Personal de repartiment, amb la formació necessària.
- Procés d'elaboració dels menús.

Els licitadors que no acreditin el compliment d'aquests extrems obligatoris seran exclosos del procediment de licitació, sent aquesta una qüestió no esmenable.

Podran ser objecte de millora els següents aspectes, d'acord amb l'assenyalat als criteris de valoració:

- Matèries primeres.
- Introducció d'aliments de temporada.
- Equilibri dietètic i varietat.

Aquesta memòria anirà referida per a cada un dels lots als quals opti el licitador, havent d'especificar les especificitats que s'ofereixen per a cada un d'ells, si fos el cas. En cas de ser la mateixa, s'assenyalarà de forma expressa que la mateixa proposta anirà referida al/s lot/s on es presenti.

S'evitaran els aliments processats i es promocionaran coccions a la planxa, forn i estofats

Es promocionaran aliments de proteïna vegetal. Tenint en compte l'augment de famílies que aposten per una alimentació vegana i vegetariana.

S'oferiran:

- iogurts naturals (no edulcorats, ni de sabors.)
- els dies de llegums primer plat vegetal (actualment porten cremes de verdures)
- la fruita variada i de temporada. No se servirà poma crua ni raïm seguint les recomanacions del Departament.

4. CONDICIONS D'EXECUCIÓ

4.1.- NORMES GENERALS. ÒRGAN DE CONTROL

Es crearà una Comissió de Control de Càtering de Menjador del present Plec. Aquesta comissió serà formada per un director i/o un membre de l'equip directiu o del professorat, designats per consens a la reunió de direcció Fundació-escoles , pel director i/o d'un membre de l'equip directiu de la Fundació Educativa i Social i un representant de la part contractista. La direcció de cada centre informará al Consell escolar dels acors pressos.

S'ha d'informar a la regidoria d'educació del servei de menjadors escolars els noms i cognoms dels membres escollits.

Els membres de la comissió establiran de comú acord sessions de treball per al seguiment i control de l'execució del contracte, amb la periodicitat que estimin convenient, i amb un mínim d'una vegada cada (3) mesos.

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

1. Elaborar les directrius per al funcionament del càtering del menjador.
2. Definir l'organització dels espais per la prestació del servei.
3. Fer un seguiment de l'ús que l'empresa pugui fer del material propietat del centre, si s'escau, i decidir-ne les condicions d'ús.
4. Efectuar visites esporàdiques al menjador per fer-ne un seguiment més directe del funcionament.
5. Proposar millores en el servei i resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del centre.
6. Quan ho consideri convenient, elevar propostes al representant del director del centre com al responsable del contracte.

El contractista prestarà el servei de càtering de conformitat amb la descripció de servei realitzada, aplicant les normes i protocols de seguretat alimentària i qualitat de preceptives, i proveirà els recursos necessaris per assegurar la correcta prestació del servei, tot considerant els extrems indicats a continuació: 1 menú més diari per poder recollir la mostra que ens demanen des de Sanitat

L'empresa adjudicatària haurà de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG) i Registre Sanitari d'Indústria de Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) de la cuina des de la qual s'elaboraran els àpats.

Així mateix, haurà de donar compliment a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals. L'empresa es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments. LOPD, RSC....

S'aplicaran les mesures generals indicades pel Departament de Salut i PROCICAT davant els protocols establerts.

4.2. -DEURE D'INFORMACIÓ

El contractista informará, i sense perjudici de la periodicitat de les sessions establertes per la coordinació i seguiment de l'execució del servei, dels següents extrems:

- Les propostes de menús en cicles de 4 o 5 setmanes i de la introducció de productes de temporada, amb caràcter anticipat.
- Documentació de les propostes de menús amb gramatges indicatius utilitzats, als que es pugui vincular el contractista com a nivells de servei estàndard.
- Sistema de seguiment de la satisfacció de l'usuari per mitjà d'enquestes.

El contractista informará als usuaris del servei dels menús que seran objecte de dispensació amb un abast temporal setmanal. És pot fer comunicació pública d'aquesta informació a l'entrada del menjador, essent responsabilitat del contractista el seu manteniment i actualització.

4.3. -SISTEMA DE GESTIÓ I CONTROL ALIMENTÀRIA

4.3.1 CONTROL DE QUALITAT

El contractista vetllarà per l'estricta compliment de la normativa de seguretat alimentària i de protecció de la salut, en la fase del procés productiu desenvolupat a les seves instal·lacions i en la fase de la distribució a clients, essent de la seva exclusiva i completa responsabilitat l'adequació de procediments interns de treball, el seu compliment, i els controls de qualitat i traçabilitat, de conformitat als requeriments legals aplicables o que siguin d'aplicació durant el temps de prestació del servei.

4.3.2 ENQUESTA DE SATISFACCIÓ

El contractista posarà a disposició del servei un sistema d'enquesta i d'avaluació per a la comprovació i seguiment de la satisfacció.

El contractista reportarà al responsable tècnic assignat per cada centre els resultats d'aquests instruments en les sessions de coordinació i seguiment establertes per les parts.

4.4.- RECURSOS HUMANS

El contractista destinarà els recursos humans necessaris per a la prestació del servei. Aquest personal dependrà exclusivament del seu àmbit d'organització i direcció, per la qual cosa restarà obligat al compliment de les obligacions laborals, de seguretat social, i de prevenció de riscos i salut laboral, i a la seva substitució davant supòsits contingents d'absència, malaltia, permís, o vacant.

Els perfils i rols a adscriure són:

- Personal d'interlocució:
 - Disponibilitat per a sessions de treball conjuntes amb el/s responsable/s assignat/s per la Fundació Educativa i Social per coordinació, seguiment i control de l'execució del contracte.
 - Coneixement del servei, amb competències i/o potestats sobre totes les fases d'execució.
- Personal per la preparació i dispensació de càtering:
 - Presència diària, pel temps suficient que requereixi el desenvolupament de les tasques i operacions descrites.
 - Acreditar amb la formació necessària (manipulació i/o dispensació d'aliments)

La Llei orgànica 1/1996, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor (LOPJM) estableix que és requisit per a l'accés i l'exercici de les professions, oficis i activitats que impliquin un contacte habitual amb menors, el fet de no haver estat condemnat per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, que inclou l'agressió i abús sexual, l'assetjament sexual, l'exhibicionisme i la provocació sexual, la prostitució i l'explotació sexual i la corrupció de menors, així com pel delictes de tràfic de persones.

El contractista ha d'adscriure a l'execució del contracte, concretament, a la persona que s'encarregui del transport i lliurament dels aliments als centres, persones que no hagin estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual per exercir professions, oficis o activitats que impliquin contacte habitual amb menors. L'incompliment d'aquesta obligació podrà ser causa de resolució del contracte, sens perjudici de les altres conseqüències que legalment se'n derivin.

Per tal que la Fundació Educativa i Social pugui disposar de l'acreditació pertinent, abans de l'inici de l'execució del contracte, l'entitat presentarà, a la persona responsable del contracte, una declaració responsable en què manifesti que disposa de les certificacions legalment establertes per acreditar que les persones que s'adscriuran a l'execució del contracte i concretament les persones encarregades d'efectuar el transport i lliurament dels aliments als centres, per exercir professions, oficis o activitats que impliquin contacte habitual amb menors, no han estat condemnades per sentència ferma per algun

delicte dels establerts a la normativa. Aquesta declaració haurà de ser novament presentada pel contractista a la persona responsable del contracte, sempre que s'incorporin noves persones en l'execució del contracte que es trobin en la referida situació.

El contingut d'aquesta declaració responsable aportada pel contractista i les certificacions negatives de què disposi hauran de ser vigents durant la durada del contracte, sempre que aquest sigui igual o inferior a un any, amb el benentès que si té coneixement d'algun cas de condemna per sentència ferma pels delictes esmentats, està obligat a comunicar aquesta circumstància de manera immediata. Si el contracte té una durada superior a un any, caldrà que el contractista torni a presentar l'esmentada declaració.

La Fundació Educativa i Social, com a òrgan de contractació, es reserva la facultat de demanar la substitució de qualsevol treballador que al seu criteri no desenvolupi les seves comeses amb la consideració deguda per a l'execució del contracte. No obstant l'anterior, el contractista vetllarà per l'estabilitat de l'equip de treball adscrit a la prestació d'aquest servei.

4.5.- SUBROGACIÓ DELS TREBALLADORS

No hi haurà cap obligació de subrogació de personal.

4.6.- ASSEGURANCES

L'empresa adjudicatària indemnitzarà els danys i perjudicis que pateixin els béns immobles, mobles o instal·lacions de tots els centres de treball, així com aquells que puguin patir tercers per culpa, negligència o altres causes imputables a l'adjudicatari o al personal que depengui d'ell, per fets derivats de la prestació del servei contractat, inclòs el risc d'intoxicació alimentària. En aquest sentit, serà necessari que l'adjudicatari tingui concertada amb una companyia d'assegurances una pòlissa de responsabilitat civil per import de cobertura d'1.000.000,00 €, que haurà de mantenir mentre el contracte es trobi en vigor. L'empresa adjudicatària entregarà abans de l'inici de l'execució del servei una còpia de la pòlissa, juntament amb l'acreditació que està en vigor.

5. RÈGIM D'INCOMPLIMENTS I PENALITATS ESPECÍFIQUES.

5.1. Penalitats

El contractista està obligat al compliment del contracte en els termes assenyalats. Els incompliments durant l'execució del contracte, quan no procedeixi la resolució, implicarà l'aplicació de penalitats econòmiques comunicades per escrit, i prèvia audiència de l'interessat.

5.1.1. Faltes lleus

- La manca de respecte al personal de l'entitat/centre.

- L'omissió del deure de comunicar situacions contràries al bon desenvolupament de l'execució del contracte.
- En general tota actuació, no recollida en els articles precedents sempre que impliquin un perjudici en l'execució del contracte.
- L'incompliment de l'execució parcial de les condicions definides en el contracte que no constitueixi falta greu.
- La demora no justificada en l'aportació d'informes o documents, en general, sol·licitats per l'entitat/centre en la comesa de control de l'execució del contracte.
- La manca de comunicació a l'entitat/centre de qualsevol substitució o modificació de la natura que sigui.
- Qualsevol altre acció o ommissió que infringeixi obligacions recollides en el present plec i afectin a obligacions de caràcter formal o documental exigides en la normativa de prevenció de riscos laborals i no resulti tipificada com infracció greu o molt greu.
- Qualsevol altra informació de les obligacions estipulades en els plecs de clàusules administratives que no estigui qualificada com a greu o molt greu.
- L'incompliment d'obligacions derivades del protocol establert segons les recomanacions generals i indicacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i PROCICAT en el Marc de la crisi sanitària.

La penalització en aquests casos consistirà en el no pagament de una mensualitat. Al marge dels imports que es puguin derivar per danys i perjudicis ocasionats.

5.1.2. Faltes greus

Amb caràcter general es consideren infraccions greus:

- La desatenció i els retards en la prestació del servei que no siguin considerats com a molt greus
- La manca de comunicació telefònica directa amb el personal adscrits al contracte.
- Executar el contracte en condicions diferents de les que s'assenyalen en la normativa aplicable, llevat que sigui qualificada com a infracció molt greu.
- Executar el contracte utilitzant la mediació d'una persona física o jurídica no autoritzada.
- La modificació del contracte sense causa justificada i sense notificació prèvia.
- Incompliment d'acords o decisions de l'entitat/centre sobre variacions de detall que no impliquin despeses per a l'empresa adjudicatària.
- El fet de no estar al corrent de les obligacions tributàries i de Seguretat Social.
- La no aportació de dades essencials de la documentació obligatòria o el seu falsejament.
- Realitzar una facturació incorrecta.

- La negativa o obstrucció a l'actuació dels serveis d'inspecció quan no tinguin el caràcter de molt greu.
- La no localització del responsable del contracte en cas de necessitat urgent.
- Retards reiterats en l'execució del contracte, més de tres advertiments escrits de l'entitat/centre.
- Tractes incorrectes amb els usuaris del contracte, que en aquest cas es qualificaran d'infraccions molt greus, més de tres denúncies escrites previ expedient contradictori.
- Demora en el subministrament superiors a un dia, sempre que no existeixi causa de força major.
- La resistència als requeriments fets per l'Administració, o la seva inobservança.
- La utilització de sistemes de treball o personal diferents als previstos en l'oferta del contractista, si s'escau.
- La inobservança de requisits d'ordre formal establerts en el present plec i en les disposicions d'aplicació per a l'execució del contracte.
- L'incompliment de les prescripcions sobre comunicació de les prestacions.
- L'incompliment, que no constitueixi falta molt greu, de les obligacions derivades de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals.
- La interrupció en el subministrament per causa imputable al contractista per un termini no superior a 24 hores.
- L'incompliment de les normes de caràcter general aplicables en l'execució del contracte o les ordres i indicacions assenyalades per l'entitat/centre.
- La negativa o l'endarreriment en el compliment de les mesures correctores indicades per l'entitat/centre.
- Les accions o omissions en l'execució del contracte que el pertorbin o n'alterin greument la seva qualitat sense arribar a la paralització.
- L'incompliment d'obligacions documentals, com a llibres de documentació acreditativa del compliment de les obligacions laborals i de seguretat social, declaracions o documents similars de caràcter preceptiu.
- La manca de realització d'auditories quan sigui requerit a aquest efecte.
- La realització de tres faltes lleus.

Es penalitzarà amb l'import de la totalitat del servei ordinari corresponent a tres mensualitats. Al marge dels imports que es derivin per danys o perjudicis ocasionats.

5.1.3. Faltes molt greus

- No lliurar els menús i berenars dels centres els dies i llocs pactats i/o les unitats pactades.
- Demora en el subministrament superiors a dos (2) dies, sempre que no existeixi causa de força major.

- La desobediència reiterada a les ordres escrites de l'entitat/centre, relatives a l'execució del contracte. Per reiteració s'entendrà l'incompliment de tres o més ordres.
- L'incompliment de les obligacions laborals, de Seguretat Social i de Seguretat i Higiene i obligacions sanitàries en el treball del personal adscrit.
- Paralització o interrupcions no justificades en l'execució del contracte.
- La realització de tres infraccions greus.
- El retard sistemàtic i comprovat a l'execució del contracte, mes de sis advertències escrites de l'entitat/centre.
- Fraus en l'execució del contracte.
- L'incompliment del termini d'inici de l'execució de les prestacions.
- L'incompliment de l'execució parcial de les prestacions definides en el contracte que produeixi un perjudici molt greu.
- L'abandonament o la paralització en l'execució del contracte sense causa justificada, sense que hagi tingut lloc la finalització del termini o sense el consentiment de l'entitat/centre.
- La resistència als requeriments fets per l'entitat/centre, o la seva inobservança, quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.
- La utilització de sistemes de treball o personal diferents als previstos en els plecs i en les ofertes del contractista, o quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.
- El falsejament de les prestacions consignades pel contractista en el document cobratori.
- La manca de respecte, verbal o d'acció, al personal de l'entitat/centre.
- La cessió, sotsarrendament o traspàs, total o parcial, del contracte, o cessació sense que hi concorrin les circumstàncies legals que la legitimin.
- Incompliment de les obligacions derivades de la normativa en matèria de seguretat i salut dels treballadors.
- La no dotació del personal necessari per l'execució del contracte en les degudes condicions i l'incompliment de les normes laborals i de seguretat i higiene establertes.
- El falsejament de les dades de control lliurades a l'administració.
- La interrupció total o parcial de l'execució del contracte de forma continuada i regular, llevat de casos de força major.
- La no aportació de la documentació objecte del present contracte.
- Qualsevol acció o omissió dolosa que comporti un risc o un dany dels seus usuaris.
- L'incompliment reiterat de les ordres dictades des de l'entitat/centre.
- L'incompliment de les condicions essencials d'execució del contracte.

Es penalitzarà amb la finalització anticipada del contracte, al marge dels imports que es puguin derivar per danys o perjudicis ocasionats.

El que signo als efectes oportuns, a Reus, a data de la signatura digital.

ZOILA PINTADO
DIAZ-MAROTO
DNI 55916252W
(TCAT)

Firmado digitalmente
por ZOILA PINTADO
DIAZ-MAROTO - DNI
Fecha: 2023.09.28
15:50:56 +02'00'

Zoila Pintado Díaz-Maroto
Coordinadora Àrea educativa
Fundació Educativa i Social