

**Secretaria**
Contractació i CompresExp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADOR DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DE LA LLAR D'INFANTS PUBLICA "EL LLEDONER"

1. Objecte

La contractació d'aquest servei té com a finalitat el servei global de la gestió alimentària dels alumnes de la Llar d'Infants Pública El Lledoner, objecte d'aquest contracte, d'acord amb el present plec de clàusules tècniques. Es preveu la contractació de la globalitat de servei de menjador de la llar d'infant i per tant amb aquesta contractació no hi ha alteració de l'objecte de contracte amb la finalitat d'evitar les regles de contractació.

Actualment l'Ajuntament no disposa dels mitjans ni recursos tècnics necessaris per dur a terme el servei de menjador i per aquest motiu l procedir a l'auxili mitjançant la contractació amb tercers, tot d'acord amb l'objectiu d'estabilitat pressupostària i control de despesa, i amb total respecte als principis d'eficàcia, eficiència, publicitat, transparència, no discriminació i igualtat de tracte.

Classificació: contracte de serveis

Codi CPV: 55523100-3 Servicios de comidas para escuelas.

2. Definició del servei

La prestació del servei de menjador consistirà en la preparació, el cuinat i el servei dels dinars i berenars corresponents a la llar d'infants municipal, en els quals estaran inclosos els infants i el personal educatiu de la llar d'infants, i posteriorment la recollida i neteja dels estris, accessoris i espai (cuina) utilitzats per aquest fi.

El cuinat i la preparació dels àpats haurà de realitzar-se a les instal·lacions ubicades a la llar d'infants amb personal propi de l'adjudicatària que haurà d'estar qualificat per a la realització d'aquesta tasca.

3. Condicions de prestacions del servei

La contractació de la gestió del servei de cuina de la llar d'infants inclou la prestació dels següents serveis:

- La gestió del personal necessari per al servei contractat.
- La gestió de la compra, transport i emmagatzematge de matèries primeres i auxiliars.
- La programació dels menús segons les necessitats i la normativa vigent, garantint la seva qualitat.



Secretaria
Contractació i Compres

Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

- Cuinat diari del menú.
- Organització i preparació dels estris, pels dinars i els berenar diferenciats per grups tenint en compte les peculiaritats d'aquests.
- Servei dels dinars i berenars.
- Neteja d'estrís, accessoris, cuina i rebost.
- Compliment de totes les obligacions laborals, sanitàries i alimentàries que es derivin de la legislació vigent.

4. Característiques del servei

El servei proporcionarà diàriament, fent una estimació, 60 menús infantils i 12 d'adults.

Aquesta estimació és una mitjana a màxims, de conformitat amb la previsió de matriculació per als cursos 2023/2024 i 2024/2025.

La previsió del nombre total de menús caldrà ajustar-la abans de començar cada curs, en funció de la previsió de matrícules i el nombre total de matriculacions previstes. Els preus dels menús seran sempre i en tot cas els oferts pel contractista en la seva plica.

El contractista, únicament podrà cobrar el nombre de menús efectivament servits. El pagament del preu del contracte es realitzarà amb caràcter mensual, d'acord amb el total de menús servits durant el mes.

L'import màxim de preus per menús són els següents:

	Import s/IVA	Import a/IVA (10%)
Menú diari adult	2,15 €	2,37 €
Menú diari infantil	2,35 €	2,59 €

L'IVA que correspon a aplicar als preus dels menús és del 10%

El preu del menú d'infant inclou:

- Menú diari (primer, segon i postres, pa i aigua)
- Berenar

El preu del menú d'adult inclou: primer, segon i postre, pa i aigua

El preu també inclou:

- La confecció de dos àpats especials destinats a la celebració de Nadal i Fi de Curs, que coincideixen a l'últim dia del primer i tercer trimestres respectivament, tant per l'alumnat com pels adults.

**Secretaria
Contractació i Compres**Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

- Proporcionar productes alimentaris relacionats amb les festivitats culturals que es celebren a l'escola (Castanyada, Nadal, Carnaval, Sant Joan, etc.)
- Distribució de 80 peces de fruita setmanals per l'esmorzar de mig matí.
- El berenar de la festa de final de curs que consistirà en entrepans, snacks salats i fruita de temporada.

4.1. Horari del servei

L'organització de la gestió del servei s'haurà de garantir de dilluns a divendres, tenint en compte el calendari escolar, dins l'horari bàsic marcat pel funcionament de la cuina, tot complint els següents criteris d'horaris:

- Els dinars han de quedar preparats per grups d'edat poc abans de les 11:30 h del matí.
- Els berenars hauran d'estar preparats poc abans de les 15:30 h
-

S'ha de contemplar la flexibilitat horària i possible canvi d'ordre dels àpats del grup de lactants.

El personal de l'escola es farà càrrec del control i comunicació del nombre de menús diaris, incloses les eventualitats. Aquesta comunicació es farà, pels dinars fins les 10h i pels berenars fins les 14:30 h.

En ocasions esporàdiques, en cas de necessitat i força major, la direcció de l'escola autoritzarà la inclusió d'infants en el servei del menjador fora d'horari marcat, com a eventuals del servei.

5. Consideracions tècniques per a l'elaboració dels menús**5.1. La matèria prima**

És obligació de l'empresa adjudicatària la provisió d'aliments i la seva gestió de compres: comandes i pagaments als proveïdors. També és obligació de l'empresa adjudicatària de l'emmagatzematge i organització dels aliments a les instal·lacions de la llar d'infants municipal.

El servei de cuina haurà de complir la normativa vigent sanitària i alimentària. I es tindran en compte les recomanacions de la Direcció General de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya.

En base als criteris de salut i edat en l'elaboració dels menús, al marge que tant el producte com l'elaboració sigui el més natural possible, s'han de garantir els següents productes:

- Aigua.

**Secretaria
Contractació i Compres**Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

- Fruita per les postres, farinetes i esmorzar de mig matí(80 peces de fruita a la setmana). Varietat de 5 fruites diferents setmanals.
- Presència d'un producte ecològic en el menú, mínim un al dia. L'empresa haurà de facilitar el llistat de proveïdors amb els corresponents certificats de garantia i procedència.
- Verdures, hortalisses i fruites de temporada i de la zona.
- Verdures, hortalisses i fruites fresques en un 98%.
- S'haurà de garantir com a peix base lluç, rap i bacallà, evitant precuinats i peixos d'origen asiàtic.
- S'haurà de garantir com a carn base vedella, pollastre i gall d'indi 100% fresca. L'empresa haurà de facilitar el llistat de proveïdors amb els corresponents certificats de garantia i procedència.
- Producte precuinat, arrebossat i/o fregit màxim 2 cop al mes.
- Llegums i cereals: Per l'elaboració de llegums s'utilitzarà llegum seca.
- Oli: s'utilitzarà d'oli verge extra per a menjar en cru, i prioritàriament per l'elaboració dels aliments cuinats.
- Embotit dels berenars: se servirà pit de gall d'indi i/o formatge.
- Ous: només es podran utilitzar ovoproductes que hagin estat pasteuritzats i elaborats per empreses autoritzades i inscrites al registre sanitari per a aquesta activitat.
- Productes làctics.
- Pasta integral.
- Pa integral per tots els dinars i quan toqui per berenar.

S'han d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments.

5.2. Programació i elaboració dels menús

Serà responsabilitat de l'equip de dietètica de l'empresa adjudicatària la confecció dels menús, senes perjudici de tenir en compte les aportacions de la direcció del centre en base a diferents criteris de caire pedagògic i/o funcional.

Els menús es fixaran a començament de cada curs i seran susceptibles de modificació seguint criteris marcats per la normativa vigent, prèvia comunicació i/o valoració conjunta entre l'empresa i l'escola.

L'empresa aportarà la programació de menú per a tot el curs escolar i a cadascun dels àpats s'hauran d'especificar els requisits que s'exigeixen en aquest apartat i les possibles millores contemplades al document de la memòria justificativa.

Per altra banda, l'empresa aportarà la fitxa tècnica de cada àpat, que com



Secretaria
Contractació i Compres

Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

a mínim constarà dels ingredients, el gramatge i el tipus de cuinat.

A continuació s'especifiquen **les freqüències dels aliments**, tal i com marquen les recomanacions de les guies d'alimentació actuals i la normativa vigent:

Primers plats

Hortalisses fresques, 1-2 vegades/setmana; llegums, 1-2 vegades/setmana; arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana i altres cereals, 0-1 vegades/ setmana.
1 cop per setmana la pasta o l'arròs serà integral.

Segons plats

Llegums i derivats, 1-2 vegades/setmana; carns, 1-2 vegades/setmana (≤6 vegades/mes; carns blanques, 1-2 vegades/setmana; carns vermelles i processades, 0-1 vegades/setmana); peixos 1 vegada/setmana, i ous 1 vegada/setmana.

S'evitarà servir peix espasa, tonyina vermella, tauró i lluç de riu o luci en els menús a causa del seu contingut en mercuri.

Guarnicions

Les guarnicions s'adaptaran a les necessitats i característiques dels infants pel que fa a la introducció d'aliments, segons les normatives i recomanacions del Departament de Salut.

Postres

Les postres consistiran en fruita de temporada, oferint una varietat de mínim 5 productes diferents setmanals, i un cop la setmana, iogurt.

Aliments precuinats i fregits

Els aliments precuinats i/o fregits se serviran com a màxim dues vegades al mes.

A la programació dels menús s'indicarà quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).

A cada àpat cal proporcionar algun **producte fresc** (hortalissa crua o fruita fresca).

A cada àpat cal proporcionar **hortalisses**, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.

**Secretaria
Contractació i Compres**Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

A cada àpat cal aportar un **producte ecològic** al primer plat, segon plat o postres.

Cal utilitzar sempre per amanir l'**oli d'oliva verge**.

En totes les coccions i als fregits, l'**oli d'oliva verge** també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi **oli d'oliva** o **oli de gira-sol altooleic**.

El pa que s'ofereixi serà **integral**.

La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi **sal iodada**.

Berenars

Els berenars també s'inclouran dins de la programació de menús seguint les mateixes consideracions tècniques anomenades anteriorment, garantint una alimentació equilibrada basada en fruita de temporada, iogurt, pa, formatge i altres productes que es considerin adients.

Per a l'elaboració de les farinetes de fruita s'utilitzarà com a mínim la següent fruita base: plàtan, poma, pera i taronja.

5.3. Tipologia de menús

Els menús hauran d'estar diferenciats tenint en compte les característiques pròpies de les edats dels comensals, necessitats i ritmes evolutius individuals dels infants. La cuina elaborarà un menú base segons els nivells d'edat i segons tipus:

1. Menú normal.
2. Menú triturat.
3. Menú d'adults. S'elaborarà a partir de la base dels menús dels infants i comptarà amb alguna millora i/o determinats complements.
4. Menús especials.
 - a) Malalties o trastorns. Les empreses adjudicatàries han d'oferir, quan escaigui i d'acord amb la normativa vigent, menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.
 - b) S'atendrà a la diversitat cultural segons normativa i recomanacions de del departament de salut.
 - c) En cas d'introducció progressiva d'aliments en nadons.
 - d) En cas d'infants alletats amb llet materna es podran modificar l'ordre dels àpats.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REGISTRE SORTIDA SCPO2023000015
Codi Segur de Verificació: d30b19ef-054c-4a0a-bd3a-bd8032e67c75 Origen: Administració Identificador document original: ES_L01081363_2023_8154570 Data d'impressió: 20/12/2023 12:43:58 Pàgina 7 de 15		
SIGNATURES 1.- MARIA DOLORES VICO ESCRIBANO (Directora de la Llar d'Infants), 20/12/2023 12:28:50		



Secretaria Contractació i Compres

Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

El menús triturats i/o trossets es podran combinar entre ells, depenent de les necessitats dels infants.

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de l'escola i les famílies que ho sol·licitin les fitxes tècniques dels plats que componen els menús.

6. Obligacions del contractista

6.1. Recursos humans

L'empresa adjudicatària proporcionarà un/a cuiner/a 8 hores diàries de dilluns a divendres, fent-se responsable de la substitució necessària en cas d'incapacitat temporal, vacances o altres absències del personal titular.

S'haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, excepte per causes de força major. Cas que sigui necessària la substitució del personal, serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a les funcions i lloc de treball.

Les empreses que liciten tenen l'obligació de subrogar el personal que actualment està treballant a cada centre. (Annex 1).

L'empresa adjudicatària executarà directament la prestació objecte del contracte. La subcontractació només pot recaure sobre prestacions accessòries.

L'empresa també proporcionarà un representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, visites a tots els centres i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

El personal, titular i suplent, adscrit a la cuina tindrà la formació adequada al seu lloc de treball. En cas de suplència caldrà que el personal de nova incorporació tingui titulació i experiència similar o superior a la de les persones substituïdes.

El/la cuiner/a és la persona responsable de la cuina i s'encarrega, sota les directrius establertes al projecte educatiu de la llar d'infants, de la preparació, manipulació i control dels aliments servits a la llar i de tenir cura dels diferents règims alimentaris que, per preinscripció mèdica, s'han de preparar per als infants. Tanmateix, col·labora en les festes que es fan a la llar, preparant menús apropiats, i es responsabilitza de la custòdia, provisió, emmagatzematge i conservació dels aliments, així com de la neteja dels estris de la cuina i de les instal·lacions.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REGISTRE SORTIDA SCPO2023000015
Codi Segur de Verificació: d30b19ef-054c-4a0a-bd3a-bd8032e67c75 Origen: Administració Identificador document original: ES_L01081363_2023_8154570 Data d'impressió: 20/12/2023 12:43:58 Pàgina 8 de 15		
SIGNATURES 1.- MARIA DOLORES VICO ESCRIBANO (Directora de la Llar d'Infants), 20/12/2023 12:28:50		



Secretaria Contractació i Compres

Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha de tenir la formació requerida i ha d'anar amb la roba adient que li proporcionarà la seva empresa.

El personal de la cuina serà l'encarregat d'atendre als proveïdors.

El personal de cuina prepararà els carros amb tots els estris necessaris així com el menjar preparat per servir, protegit i salvaguardat per al trasllat de la cuina a les estances.

El personal de cuina haurà de començar al setembre uns dies abans de que comenci el servei de menjador i acabar uns dies després de l'acabament del servei de menjars per tal de fer una neteja a fons de la cuina, rebost, frigorífic i tots els estris i rebre els proveïdors i emmagatzemar els productes.

Les condicions laborals del personal adscrit garantiran els mínims establerts al conveni col·lectiu del sector al qual pertanyen cadascun d'ells sense perjudici de millora.

6.2. La maquinària de la cuina

La maquinària és propietat de l'Ajuntament, que cedirà l'ús a l'empresa adjudicatària. Durant la vigència d'aquest contracte anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària les accions de reparació i conservació necessàries per garantir el normal funcionament dels aparells. Així mateix, l'empresa concessionària serà responsable del manteniment que vingui derivat d'un mal ús de la maquinària i els danys que se'n derivin, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitats que restarà propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte.

Les despeses de llum, aigua i gas aniran a càrrec de l'Ajuntament.

6.3. Els estris de cuina

Una vegada realitzada l'adjudicació de la gestió del servei es realitzarà, conjuntament amb l'empresa adjudicatària l'inventari dels estris de cuina. Aquest material és propietat de l'Ajuntament que el cedirà en ús a l'empresa adjudicatària.

Per raó del programa pedagògic a desenvolupar en el centre, el personal educatiu podrà utilitzar fora de la cuina la vaixela i altres estris, així com el forn, els fogons i el rentavaixelles, sempre i quan no interfereixi en l'organització i funcionalment del servei de cuina.



Secretaria
Contractació i Compres

Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

6.4. Neteja de la cuina

La neteja de l'espai de cuina i rebost anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. La freqüència de la neteja serà la necessària per garantir les condicions higiènica – sanitàries dels espais i estris utilitzats.

L'empresa lliurarà a la direcció de l'escola el protocol pertinent pel que fa a la neteja dels espais i els estris d'acord amb la normativa vigent.

Com a mínim es mantindrà les següents freqüències:

Diàries	Rentat i desinfecció d'olles, cassoles i paelles.
	Carros.
	Recipients i estris.
	A la cuina: - Després de cada ús neteja i desinfecció de pica, superfície de treball, estris i maquinària. - Neteja i desinfecció de fogons - Terres i parets
	Al rebost - Escombrat i desinfectat del terra.
Setmanal	Neteja i desinfecció de rajoles, portes, armari i campana extractora.
	Neteja i desinfecció dels prestatges i portes del rebost.
	Neteja i desinfecció dels cubells d'escombreries.
Quinzenal	Neteja i desinfecció de frigorífic, filtre de campana, rentavaixelles i sostre.
Puntual	A l'acabament i inici del servei, neteja general d'espais i mobiliaris.

Els estris usats en els dinars i berenars es recolliran i netejaran el mateix dia.

El material de neteja que es farà servir pel servei de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Les tasques de neteja s'hauran d'executar segons les següents consideracions:

Limitació d'ús de determinats productes de neteja:

- Es prohibeix l'ús generalitzat de productes desinfectants altament agressius pel medi ambient (lleixiu o altres) en terres i tot tipus de superfícies. Aquest tipus de productes sols es podran utilitzar en



**Secretaria
Contractació i Compres**

Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

la neteja dels següents llocs i elements de la cuina: forats d'aixetes, piques i altres desaigües.

- S'exclou l'ús de productes amb finalitat més aparent que de neteja real, com poden ser ambientadors o altres tipus de pastilles, substàncies perfumades o productes anàlegs.
- Queda prohibit l'ús de productes de neteja en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic.

Qualitat Ambiental del productes de neteja habituals

Es consideren productes bàsics habituals els següents:

- producte per terres i enrajolats,
- producte neteja superfícies (per mostradors, taulells, prestatgeries, mobiliari de menjador, cambra frigorífica, etc),
- anti-greix (campanes extractores, fregidores, forns, fogons, graelles, planxes, carros transport),
- rentavaixelles rentat automàtic (vaixelles, cristalleria i cobrateria) i rentavaixelles a mà (olles, cassoles, paelles, etc.)

Serà obligatori que aquests productes compleixin amb algun dels requisits següents, pel que fa a compostos químics en la formulació del producte:

- exclusions i limitacions referides al Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH),
- exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R),
- exclusions i limitacions referides a concentracions de biocides, tal com es descriuen en alguna ecoetiqueta de Tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea1 , el Cigne nòrdic2 o equivalent.

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut i la seva utilització i dosificació.

Retirada selectiva de residus

Els residus produïts a la cuina es retiraran una vegada acabat el servei, amb la conseqüent classificació i dipòsit al lloc adient.

La retirada de residus hauran de contemplar totes aquelles fraccions de residus que en el moment d'iniciar el contracte i en l'emplaçament de cada centre siguin objecte de recollida selectiva en el model de recollida selectiva municipal, i que en general són les següents:

- Paper i cartró (contenedor blau)
- Envasos lleugers: plàstic, llaunes i brics (contenedor groc)
- Vidre (contenedor verd)
- Matèria orgànica (contenedor marró)



**Secretaria
Contractació i Compres**Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015**- Rebuig (contenedor gris)**

Les bosses industrials grises o negres que l'adjudicatari utilitzi per a la retirada de residus hauran de ser d'un mínim del 80% de plàstic reciclat post consum.

L'adjudicatària estarà obligada a subministrar bosses i contenidors diferenciats per a la recollida selectiva de les diferents fraccions.

6.5. Pla de reducció del malbaratament alimentari

L'empresa adjudicatària ha de presentar un pla de reducció del malbaratament alimentari d'acord a la llei 3/2020, de l'11 de març i les posteriors actualitzacions o modificacions legals.

6.6. Gestió de residus

L'empresa adjudicatària proveirà els contenidors de reciclatge de la cuina: orgànic, paper, plàstic, vidre i rebuig, tenint en compte l'espai a on haurà d'anar ubicat.

Serà responsabilitat del personal de cuina de la correcta gestió dels residus generats.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta un pla de **reducció de residus**: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, cobrateria, tèxtil, etc.) reutilitzable i oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampelles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable, entre altres. Cal que inclogui:

- Les mesures de minimització de residus que s'aplicaran durant la realització del servei com: caixes de transport reutilitzables, envasos de neteja de volums grans amb els quals reomplir ampelles reutilitzables més petites (correctament senyalitzades).
- El sistema de retirada/evacuació de les diverses fraccions de residus generats tant a la cuina com al menjador del/s l'edifici/s objecte de la prestació del servei global d'alimentació d'aquest PCT en funció de la ubicació del centre (sistema contenidors del carrer, sistema de recollida comercial, punt verd mòbil, gestors externs autoritzats). La descripció del sistema inclou la menció detallada de les tasques i responsabilitats específiques del personal de l'empresa licitadora en aquest àmbit, especificant les freqüències i els horaris de les mateixes.
- Hauran de ser objecte de la recollida selectiva de residus les fraccions d'envasos, paper i cartró, vidre, matèria orgànica (fracció

**Secretaria
Contractació i Compres**Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

molt important donat l'objecte del servei, que s'incorporarà a mesura que es vagi ampliant la recollida de matèria orgànica de la ciutat), olis i rebuig. Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir la correcta separació i gestió de les fraccions de residus especificades.

- Els envasos generats durant la realització del servei, també seran objecte de la recollida selectiva de residus.
- Es valorarà la introducció de la recollida selectiva i gestió diferenciada d'altres fraccions, de forma addicional a les fraccions esmentades.
- Aquesta gestió de residus implica per a l'empresa adjudicatària del servei global d'alimentació moure la mateixa quantitat de residus, però separats, recollits i disposats de forma i en contenidors diferents. Serà l'empresa adjudicatària l'encarregada de facilitar els bujols i/o contenidors corresponents, així com de la neteja periòdica dels mateixos.
- La recollida d'olis usats es realitzarà amb la periodicitat adient a les necessitats del centre, donant compliment a la Normativa vigent.

6.7. Registre de control

És obligació de l'empresa adjudicatària de la gestió del registre dels controls diaris i/o de periodicitat variable de dades derivat del funcionament del servei de cuina que marca la normativa actual.

7. Incompliment del contracte i règim sancionador

L'adjudicatari està obligat a donar compliment al contracte amb estricta subjecció al que s'estableix en els plecs de clàusules que li són d'aplicació. En el supòsit d'incompliment de les obligacions assumides pel contractista, l'Ajuntament podrà compel·lir-lo al compliment del contracte.

L'adjudicatari haurà de rescabalar a l'Ajuntament dels danys i indemnitzar-lo dels perjudicis derivats del dol o negligència en compliment de les obligacions derivades del contracte. En aquests casos la indemnització es determinarà per l'Ajuntament en raó dels perjudicis realitzats, prèvia audiència del contractista, i sense perjudici d'altres accions que en el seu cas procedeixin.

En els supòsits d'incompliment de les obligacions assumides pel contractista, l'Ajuntament podrà constrenyir al compliment del contracte o acordar la seva resolució amb els següents efectes:

- a) Pèrdua de la garantia definitiva.
- b) Reintegrament a càrrec del contractista de la despesa que resulti de la resolució del contracte i la nova adjudicació.

Les infraccions es classifiquen en:



Secretaria
Contractació i Compres

Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

7.1. Infraccions lleus

- Imatge incorrecte de l'adjudicatari o, en el seu cas, del seu personal en la prestació del servei.
- Ús de material sense reunir les condicions precises per a la prestació del servei, sense que derivat de l'ús s'hagi produït danys a tercers.
- No realitzar els serveis i/o treballs encomanats en aquest plec.
- No tenir cura de la neteja quan aquest sigui un fet aïllat o no habitual.
- Tota la resta d'infraccions no catalogades com a greus o molt greus.

7.2. Infraccions greus

- Deixar de prestar el servei per causes injustificades.
- No substituir el personal vacant.
- Tres o més incompliments de les condicions de prestació del servei, com poden ser deficient conservació de la neteja, incompliment dels horaris de prestació del servei. Sempre i quan els incompliments no s'hagin notificat i justificat amb més de 12 hores d'antelació a la direcció de la llar d'infants.
- Irregularitats en la prestació del servei, que no siguin atribuïbles com a faltes molt greus.
- Desobediència de les ordres i directrius de la direcció de la llar o dels responsables de l'Ajuntament relatives a les bones condicions de prestació del servei.
- No facilitar la documentació i informació relativa al servei que els tècnics municipals li requereixin.
- Les accions u omissions que impliquin un risc lleu per a la salut i la seguretat de les persones en matèria de seguretat alimentària.
- La comissió de dues o més infraccions lleus.

7.3. Infraccions molt greus

- Aquelles que atemptin contra qualsevol disposició normativa.
- Interrupcions en la prestació del servei per més de 48 hores, injustificadament.
- Utilitzar qualsevol recurs adscrit al servei en altres serveis o tasques aliens al contracte.
- Les actuacions que, per acció o omissió, generin riscos greus sobre la salubritat de les persones i/o el medi ambient, d'acord amb la legislació vigent.
- Incompliment de les obligacions laborals i amb la Seguretat Social en relació als treballadors inclosos al contracte.

DOCUMENT Document amb escut i peu	ÒRGAN Secretaria	REGISTRE SORTIDA SCPO2023000015
Codi Segur de Verificació: d30b19ef-054c-4a0a-bd3a-bd8032e67c75 Origen: Administració Identificador document original: ES_L01081363_2023_8154570 Data d'impressió: 20/12/2023 12:43:58 Pàgina 14 de 15		
SIGNATURES 1.- MARIA DOLORES VICO ESCRIBANO (Directora de la Llar d'Infants), 20/12/2023 12:28:50		



Secretaria Contractació i Compres

Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

- Cessió, sotsarrendament o traspàs, total o parcial dels serveis, sense prèvia autorització de l'Ajuntament.
- Les accions u omissions que impliquin un risc elevat per a la salut i la seguretat de les persones en matèria de seguretat alimentària.

7.4.Procediment per a la imposició de les sancions

Per totes les infraccions se seguirà el procediment establert a la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques i a la Llei 40/2015, d'1 d'octubre, de Règim Jurídic del Sector Públic, i al Decret 278/1993, de 9 de novembre, sobre el procediment sancionador d'aplicació en els àmbits de la Generalitat.

En qualsevol cas, independentment de la sanció imposada, el contractista estarà obligat a executar la prestació omesa d'acord amb els plecs de condicions que regeixen el contracte.

7.5.Penalitzacions

Les infraccions es sancionaran d'acord amb el següent quadre de multes:

- Les sancions de **caràcter lleu** es sancionaran de la següent manera: de 100 € a 300€
- Les sancions de **caràcter greu** es sancionaran amb l'import de 301 € a 1.000 €
- Les sancions de **caràcter molt greu** es sancionaran amb l'import de 1.001 € a 3.000 €.

Cal esmentar que la imposició de les sancions no eximirà a l'adjudicatari de realitzar la prestació corresponent, la qual haurà d'executar a la major brevetat.

7.6.Graduació de les sancions

L'aplicació de la sanció es gradua tenint en compte les circumstàncies següents:

- El nombre d'usuaris afectats
- L'esmena dels defectes derivats de l'incompliment, sempre que d'aquests incompliments se n'hagin derivat perjudicis directes a tercers.
- La reincidència
- El grau d'intencionalitat

Document signat electrònicament



**Secretaria
Contractació i Compres**

Exp. gral.: X2023009353
Exp. tipus: SCPO2023000015

ANNEX 1. DE PERSONAL A SUBROGAR

Les empreses que liciten tenen l'obligació de subrogar el personal que actualment està treballant a cada centre.

Salari **personal de cuina en tota** la durada del servei segons dades que s'indiquen a continuació:

- Categoria: cuinera
- Antiguitat: 12/09/2022
- Jornada: 40 h/setmanals
- Salari brut: 1.784,26 €
- Cost seguretat social: 569,18 €
- Prov. Vacac: 150 €
- Total cost mensual: 2.503,44 €

L'IVA que correspon aplicar al cost de la cuinera és el del 21%.