



PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES I TÈCNIQUES

Contracte de concessió del servei de menjador escolar de l'Escola Dr. Serés i l'Institut d'Alpicat, serveis d'àpats a la Llar d'Infants l'Estel i els casals d'estiu, Nadal i Setmana Santa a l'escola Doctor Serés per als cursos 2024-2025 i 2025-2026

Índex

1. Objecte del contracte.....	3
2. Naturalesa, necessitat i idoneïtat del contracte.....	3
3. Marc normatiu del contracte:.....	3
4. Tramitació i procediment de contractació. Tipus de contracte i durada.....	5
5. Característiques del contracte.....	6
5.1. Lloc d'execució dels serveis.....	6
5.2. Instal·lacions i materials.....	6
5.3. Control de qualitat dels menús.....	6
5.4. Projecte educatiu.....	7
5.5 Pla de funcionament.....	8
5.6. Personal adscrit al servei.....	9
5.7. Usuaris del servei.....	10
5.8. Previsió de l'ús.....	11
5.9. Servei de menjador Escola Dr. Serés.....	11
5.10. Servei d'acollida matinal Escola Dr. Serés.....	12
5.11. Casals de lleure períodes no lectius.....	12
5.12. Servei d'àpats Llar d'infants l'Estel.....	13
6. Previsió dels preus.....	13
6.1. Previsió dels ingressos.....	14
6.1.1. Servei de menjador Escola Dr. Serés.....	14
6.1.2. Servei d'acollida Escola Dr. Serés.....	15
6.1.3. Casals de lleure Escola Dr. Serés.....	15
6.1.4. Servei d'àpats Llar d'infants l'Estel.....	16
6.2. Previsió de despeses.....	16
6.2.1. Despeses de personal.....	16
6.2.2. Despeses de producte.....	16
6.2.3. Despesa de gestió i altres.....	16
6.3. Total de despesa per curs.....	16
7. Pressupost base de licitació.....	17
8. Valor estimat del contracte.....	17
9. Prestacions econòmiques.....	18
10. Existència de crèdit.....	18
11. Perfil del contractant.....	18
12. Despeses de publicitat.....	18
13. Garanties.....	18
14. Aptitud per contractar.....	19
15. Solvència.....	19
16. Sol·licitud de participació.....	21
17. Presentació d'ofertes.....	22
17.1. Comitè d'experts.....	25
18. Criteris per a l'adjudicació del contracte.....	25
19. Variants.....	27
20. Ofertes anormalment baixes o desproporcionades.....	27
21. Criteris de desempat.....	28
22. Mesa de Contractació.....	28
23. Examen de les propostes.....	29





24. Presentació de documentació.....	30
25. Decisió de no adjudicar/subscriure el contracte i desistiment.....	31
26. Adjudicació del contracte.....	31
27. Formalització del contracte.....	31
28. Execució del contracte.....	31
29. Modificació del contracte.....	32
30. Responsable del contracte.....	33
31. Drets i obligacions de l'Ajuntament.....	33
32. Drets i obligacions de l'empresa.....	34
33. Assegurances.....	35
34. Subrogació del personal.....	36
35. Forma de pagament.....	36
36. Revisió de tarifes.....	37
37. Successió i cessió del contracte.....	37
37.1. Successió en la persona del contractista.....	37
37.2. Cessió del contracte.....	38
38. Subcontractació.....	38
39. Penalitats per incompliment.....	39
40. Resolució del contracte.....	40
41. Reversió, recepció i liquidació.....	40
42. Confidencialitat i tractament de dades.....	40
42.1. Confidencialitat.....	40
42.2. Tractament de dades.....	41
43. Règim jurídic del contracte.....	41
44. Règim de recursos i jurisdicció competent.....	42
Annex I: Sol·licitud de participació en el procediment restringit.....	44
Annex II: Relació de personal a subrogar.....	45
Annex III: Inventari de material.....	46
Annex IV: Criteris en relació amb les característiques i l'elaboració de menús.....	48
Annex V: Plànol menjador escolar Escola Dr. Serés.....	51





1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la concessió del servei de menjador escolar de de l'Escola Dr. Serés i l'Institut d'Alpicat, servei d'àpats de la Llar d'Infants l'Estel i els casals d'estiu, Nadal i Setmana Santa a l'escola Doctor Serés per als cursos 2024-2025 i 2025-2026, mitjançant procediment restringit.

La finalitat del contracte que es proposa és la gestió indirecta mitjançant la concessió dels serveis, on els menjadors escolars de primària i secundària són competències delegades pel Consell Comarcal del Segrià mitjançant conveni de renovació anual signat en data 21/11/2021.

En concret els serveis són:

1. Servei escolar de menjador i servei d'acollida de l'Escola Dr. Serés d'Alpicat.
2. Servei escolar de menjador de l'Institut d'Alpicat
3. Servei d'àpats a la Llar d'Infants l'Estel d'Alpicat.
4. La prestació dels serveis extraescolars durant el període de vacances, incloent-hi les activitats i el menjador a l'Escola Dr. Serés.

2. Naturalesa, necessitat i idoneïtat del contracte

La finalitat principal del contracte que es proposa és la gestió indirecta mitjançant la concessió dels serveis esmentat més amunt per als cursos 2024-2025 i 2025-2026, vinculats amb l'activitat i competències delegades pel Consell Comarcal del Segrià a l'Ajuntament, (Escola Dr. Serés i Institut d'Alpicat) i essent susceptibles d'explotació econòmica per particulars, sense perjudici del que estableix l'article 284.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

D'aquesta manera, es vol dur a terme un servei complementari per als alumnes escolaritzats en els centres educatius d'infantil, primària i secundària del municipi durant tot l'any, amb una finalitat assistencial, social i educativa.

3. Marc normatiu del contracte:

Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (LCSP), i a les disposicions que la desenvolupen; al Decret Llei 3/2016, de 31 de maig, de mesures urgents en matèria de contractació pública, en tot allò que no hagi quedat superat per la LCSP; a la Llei 2/2015, de 30 de març, de desindexació de l'economia espanyola i al Reial Decret 55/2017, de 3 de febrer, que la desenvolupa; supletòriament, a la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques i la resta de normes administratives i, en defecte seu, a les normes de dret privat.

Directiva de contractació pública aprovada pel Parlament Europeu el 15 de gener de 2014, articles 37 i 38; el Llibre Verd sobre la modernització de la política de contractació pública de





la UE de 27 de gener de 2011; Informe 12/2012, de 30 de novembre, de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa de la Generalitat de Catalunya.

La normativa sectorial que regula l'activitat és:

- Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador dels centres públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.
- La Normativa legal sobre Seguretat i Higiene en el treball
- Reglament 178/2002, de 28 de gener, pel qual s'estableixen els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'autoritat Europea de seguretat alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reglament núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- La Llei 3/2023, de 16 de març, de mesures fiscals, financeres, administratives i del sector públic per al 2023, a la qual l'article 49 modifica la Llei 12/2009, d'educació.
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten normes per preparar i conservar les maioneses d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figura l'ou com ingredient.
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproducció.
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, producció i comercialització dels productes alimentaris.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de Seguretat Alimentària i Nutrició.
- Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments per al control de conformitat amb les especificacions.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial Decret 3/2023 de 10 de gener, pel qual se estableixen los criterios técnicos-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- La Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals, i els reglaments i les altres normes que la desenvolupen.
- El Decret 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995.
- La Llei 18/2009, de salut pública.
- La Llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició.
- La Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris
- El Decret 267/2016, de 5 de juliol, de les activitats d'educació en el lleure en les quals participen menors de 18 anys.
- La Llei 38/1991, de 30 de desembre, d'instal·lacions destinades a activitats amb infants i joves.
- El Decret 140/2003, de 10 de juny, d'aprovació del Reglament d'instal·lacions destinades a activitats amb infants i joves.
- La Llei orgànica 26/2015, de 28 de juliol, publicada en el BOE en data 29 de juliol de 2015, que modifica l'article 13.5 de la Llei orgànica 1/1996, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor, de modificació del Codi civil i de la Llei d'enjudiciament civil.
- RESOLUCIÓ EDU/448/2024, de 8 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del





Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2024-2025. (DOGC Núm. 9108, de 23/2/2024).

-El III Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2011 a 2016 Catalunya (Resolució EMO/1528/2015 de 25 de juny) (codi de conveni núm. 79002295012003). DOGC Núm. 6910 10.7.2015 , modificat parcialment per Resolució TSF/514/2019, de 26 de febrer, DOGC Núm.7828 de 12.03.2019, i per la Resolució EMT/823/2022, de 21 de març, per la qual es disposa la inscripció i la publicació de l'acord parcial de la Comissió negociadora del Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya, relatiu a les condicions econòmiques i a la modificació de la descripció de llocs de treball i classificació professional i Resolució EMT/459/2024, d'1 de febrer, per la qual es disposen la inscripció i la publicació de l'Acord de revisió salarial per als anys 2023 i 2024.

-Conveni col·lectiu de treball pel sector de les col·lectivitats a Catalunya (Resolució EMO/2501/2015 de 2 de novembre). (codi de conveni núm.79100055012013) DOGC núm. 6993 de 9.11.2015 , modificat per Resolució TSF/2801/2017, de 27 d'octubre, DOGC Núm. 7513 de 11.12.2017.

-Decret 267 /2016, de 5 de juliol, de les activitats d'educació en el lleure en les quals participen menors de 18 anys.

-Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.

4. Tramitació i procediment de contractació. Tipus de contracte i durada.

La contractació es durà a terme mitjançant procediment restringit previst a l'article 160 i successius de la LCSP, amb diversos criteris de valoració, d'acord amb l'establert a l'article 131.2 de la LCSP, al tractar-se d'un contracte de concessió de serveis especials de l'annex IV.

La tramitació serà ordinària.

El contracte té caràcter administratiu i es tipifica com a contracte de concessió de serveis conforme l'article 15 de la LCSP, i no està subjecte a regulació harmonitzada en no superar el límit previst a l'article 20.

No es preveuen lots en la licitació, atès que els serveis de menjador constitueixen una unitat funcional de servei corresponent amb la cuina de l'equipament del menjador escolar de l'Escola Doctor Serés i la resta de serveis.

L'objecte del contracte s'identifica amb els codis del Vocabulari Comú de Contractes Públics (CPV) següent: 55523100 3 Serveis de menjars per a escoles.

El termini d'execució serà de dos anys i al municipi d'Alpicat. Es contemplen pròrrogues per un màxim de dos anys, any a any, sense excedir en total els quatre anys. El servei ordinari s'executarà els dies lectius del curs escolar aprovat per la Generalitat de Catalunya, pel que fa a les escoles de primària i secundària.

Durant els mesos de juliol i agost, i les vacances de Setmana Santa, Nadal o d'altres períodes no lectius, es prestarà el servei de menjador escolar (amb monitoratge) a l'Escola Dr. Serés i servei d'àpats a la Llar d'Infants l'Estel. Igualment, si l'Ajuntament organitza estades, es prestarà el servei d'àpats a l'Escola Dr. Serés. En aquests períodes es pot prescindir de la utilització de la cuina i optar per cuina externa.





5. Característiques del contracte

5.1. Lloc d'execució dels serveis

El servei de menjador escolar i d'acollida matinal de l'Escola Dr. Serés es duen a terme al mateix lloc, Pl. Gaudí s/n, amb accés pel Passeig del Parc. Fa funció de cuina central.

El servei d'àpats de la Llar d'infants municipal l'Estel es trasllada des de la cuina central al centre, c. Pompeu Fabra 2.

El servei de menjador escolar de l'institut es fa al menjador de l'Escola Dr. Serés.

Les activitats en període no lectiu es faran també al menjador de l'Escola Dr. Serés.

En període no lectiu, els àpats poden provenir de cuina externa.

5.2. Instal·lacions i materials

Figura com a Annex III les instal·lacions i estris que s'aporten al servei de cuina i del menjador. La resta de material necessari per dur a terme el servei va a càrrec de l'empresa concessionària.

El transport dels àpats al menjador de la Llar d'Infants és a càrrec de l'empresa.

Abans de la finalització del servei l'empresa aportarà un inventari dels estris existents, que haurà de coincidir, almenys, amb l'inventari inicial. Les instal·lacions (cuina i menjador) compleixen la normativa corresponent.

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici del curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec de la concessionària, així com els possibles requeriments sobre aspectes relacionats amb la prestació del servei, i assumir-ne el cost. L'empresa no podrà requerir a l'Ajuntament cap millora de les instal·lacions com a condició per executar el servei, i accepta en el moment de formalitzar el contracte les instal·lacions com a adequades. Qualsevol millora en l'equipament, pot ser duta a terme per l'empresa de forma voluntària, però en cap cas l'Ajuntament retornarà el cost a l'empresa i el material haurà de romandre a l'equipament.

5.3. Control de qualitat dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments d'Educació i Salut. L'empresa es compromet a presentar a la direcció dels centres, a les AFA i a l'Ajuntament la programació mensual dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri nutricional, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present Plec, i per tant, configuri un menjar complet i equilibrat. La programació mensual, per trams setmanals o quinzenals, es presentarà amb una antelació de dues setmanes a l'inici de cada mes, per al seu estudi i revisió, en el seu cas. Haurà d'indicar la composició, valor nutricional i execució dels diferents plats.

Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes, amb especial atenció als menús per a infants de 0 a 3 anys, que han de tenir en compte tant els ingredients, la forma de cuina i les textures de presentació del menjar.





S'hauran de preveure menús especials per a casos específics (celíacs, diabètics i altres circumstàncies similars), sempre a requeriment dels pares o tutors dels alumnes afectats i amb els informes mèdics pertinents, essent necessari també l'autorització de l'Ajuntament. Es tindran en compte menús especials per motius religiosos.

Cada menú estarà format per un primer i un segon plat, les postres, pa i beguda. Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums, patates, etc. Els segons plats alternaran carn, peix, ous i aniran acompanyats de verdures, hortalisses, patates o combinacions d'aquests aliments. Postres: fruita del temps o lactis esporàdics. L'empresa haurà de garantir almenys un 5% de producte ecològic i un 5% de producte de proximitat durant el curs.

Requisits nutricionals

Els menús homologats constituïran el menjar del migdia i hauran d'aportar al voltant del 35% de l'energia total de les necessitats diàries.

- Perfil calòric: el contingut de greix del menú s'adequarà de forma que els lípids no aportin més del 30-35% de l'energia total; la proteïna haurà de proporcionar un 12-15% del contingut calòric i el percentatge restant provindrà dels hidrats de carboni.
- Perfil lípid: pel que fa a la contribució dels distints àcids greixos –saturats, mono insaturats i poliinsaturats- a l'energia total, el greix saturat no aportarà més del 10% de l'energia total del menú.

Hauran de fer-se servir olis vegetals mono insaturats (oli d'oliva, preferentment extra verge) pel seu ús com a greix afegit en la preparació de les diverses receptes.

S'hauran d'utilitzar preferentment aliments rics en hidrats de carboni complexos (cereals, patates, verdures, lleguminoses, etc..) important font de fibra i nutrients, per fer front així, a l'energia que han de subministrar els hidrats de carboni i aconseguir una altra densitat de nutrients. Es limitaran els aliments amb alt contingut en greix i sucres. Es limitarà el contingut de sal. La beguda d'elecció serà l'aigua. S'acompanyarà el menjar amb pa, fomentant l'ús del consum de diverses modalitats, inclòs els integrals. En cap cas el suc de fruita substituirà a les fruites fresques senceres, que seran les postres habituals. Els lactis constitueixen un bon complement. A més, si es prenen al final del menjar, poden contribuir a mantenir una bona salut dental. No es presentaran com a substituïts freqüents de les fruites a les postres.

Els menús seran confeccionats de tal manera que no es repeteixin plats almenys durant una setmana. Aquest criteri de varietat cal que contempli, a més a més de la varietat en els aliments, la de les seves formes d'elaboració, diversificació dels processos culinaris (bullits, planxa, fregits, estofats....) i de presentació que ha de resultar atractiva.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la possibilitat de repetir per a tots els comensals el primer i segon plat, i les postres, cadascun un cop.

Veure l'Annex IV Criteris en relació amb les característiques i l'elaboració de menús.

5.4. Projecte educatiu

L'empresa s'obliga a realitzar al seu càrrec les activitats durant l'horari de servei proposades en la seva oferta, d'acord amb el calendari presentat a l'Ajuntament i segons les pautes següents:





- L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta amb els objectius que s'haurien d'assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual haurà de respondre als criteris següents:

- a) Alimentari: s'intentarà que, de forma lúdica i amena, els alumnes assoleixin una sèrie d'hàbits i coneixements relacionats amb l'alimentació i la nutrició.
- b) Higiènic i sanitari: l'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- c) De relació social: l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com, per exemple, el respecte i la solidaritat.

- Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure.

- Ambdós projectes s'han de portar a terme en coordinació amb l'escola i adaptant-los a la línia del projecte educatiu del centre.

- L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats complementàries i tallers.

Caldrà incloure en la proposta de projecte educatiu els objectius, la metodologia, els continguts, i el calendari d'execució i l'avaluació que es proposin. Caldrà vetllar per l'adequació de la proposta de projecte educatiu a l'especificitat, activitat i característiques de l'escola.

5.5 Pla de funcionament

L'empresa adjudicatària haurà de definir un Pla de Funcionament de Menjador que s'adeqüi i es vinculi al projecte educatiu i curricular de l'Escola Dr. Serés, i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius.

La proposta farà referència als eixos transversals i les finalitats educatives del currículum, l'educació per al consum i l'educació per a la salut. És per això que serà supervisat per la direcció del centre i la comissió de menjador, si s'escau.

El Pla de Funcionament del Menjador s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableix el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Hi haurà de constar:

- Modalitat de gestió del servei i elaboració del menjar. Tipus de dietes especials. Dos models de menú mensual, un per temporada d'estiu i un per temporada d'hivern.
- Horari d'atenció al centre
- Calendari de prestació del servei, incloent els dies lectius del centre i els dies de sortides educatives corresponents a cada curs en que no es farà ús del servei.
- La recepció dels aliments. (Freqüències, circuit...)
- Espais i instal·lacions del centre necessaris per portar a terme l'activitat del menjador.
- Capacitat màxima del nombre d'usuaris, el nombre de torns, etc.
- Gestió del personal adscrit al servei, que reculli la informació pel que fa a l'organització dels recursos humans i el sistema de coordinació i seguiment amb l'escola.
- Pla anual de formació continuada adreçat al personal de monitoratge i al personal de cuina on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitació del personal adscrit al servei.





- El personal necessari per a la correcta prestació del servei, en funció de la previsió d'usuaris.
- Previsió d'informació a les famílies: De quina manera i amb quina freqüència s'informarà a les famílies usuàries del servei.
- Possibles canvis en els menús.
- Proposta d'activitats i retorn de les tasques desenvolupades.
- Mecanismes per atendre correctament la substitució del personal (borsa de personal propi de l'empresa, borsa de currículums de l'empresa, circuit per tramitar altes/baixes contractuals amb menys de 24 hores, etc.).
- El preu del servei dels diferents usuaris, les modalitats de pagament i el control d'usuaris.
- Aspectes educatius i criteris alimentaris que han de guiar el desenvolupament del servei. Les propostes pedagògica proposades, en la mesura que sigui possible, hauran d'estar lligades als projectes comunitaris del municipi així com al projecte educatiu de centre.
- Planificació de la neteja dels espais utilitzats.
- El tractament dels residus del menjador i cuina escolar.
- Com i qui realitzarà el parament de la taula i l'emplatat.
- Especificar quins mecanismes s'utilitzaran per proveir i identificar els menús especials.
- Programació de les activitats de lleure que es portin a terme i els espais que s'utilitzaran per a aquest fi, en consonància amb el Pla Educatiu de Centre.
- Els protocols d'incidències, en cas d'accidents o d'administració de medicaments.
- El pla d'evacuació i emergència del centre.
- Les normes de convivència i el protocol a seguir.
- Les funcions i els membres de la comissió de menjador, si escau.
- Altres aspectes que es vulguin tenir en compte.

L'empresa licitadora haurà de presentar una proposta del Pla de Funcionament del Menjador durant el mes de juny per tal de consensuar-lo amb els diferents agents educatius que intervenen.

5.6. Personal adscrit al servei

Les funcions del personal de cuina seran les següents:

- Cuinar i rebre el menjar d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. Comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat i les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja, incloent la neteja diària d'aquests espais.
- Retirar els residus generats, segons els criteris de selecció fixats.
- Portar a terme tots els registres i controls sanitaris obligatoris.
- Vetllar perquè els proveïdors compleixin amb el dia i horari d'entrega que s'hagi determinat a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no conformitat" del proveïdor per tal que l'empresa faci el tràmits pertinents per resoldre-ho.
- Comunicar a la persona responsable i a la direcció del centre de qualsevol incidència que es detecti que afecti el bon funcionament del servei. (falta de material, avaria de la maquinària, etc.).
- Altres funcions que indiqui l'empresa i/o especifiqui el pla de funcionament.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, dos dies abans del inici de curs i fins l'últim dia lectiu.

Les funcions del personal d'atenció a l'alumne seran, a més de les que estableixi la mateixa empresa en la seva oferta, les següents:





- a) Educar i orientar l'alumnat en els hàbits alimentaris saludables.
- b) Ajudar l'alumnat en l'aprenentatge dels hàbits socials i les normes de comportament a la taula.
- c) Vetllar i educar l'alumnat en l'ús i la conservació correcta del parament de menjador.
- d) Vetllar per l'organització i funcionament correcta del menjador.
- e) Organitzar i dur a terme les activitats de lleure en l'horari de servei d'acord amb les instruccions de la direcció de l'escola i amb la programació aprovada.
- f) Avaluar i informar a l'Ajuntament i al centre de l'evolució dels alumnes en els hàbits alimentaris i d'activitats de lleure.
- g) En general, qualsevol altra tasca relacionada amb l'educació i la vigilància de l'alumnat en el període de servei.
- h) Aquelles altres que li encarreguin el serveis tècnics de l'Ajuntament.

El personal d'atenció a l'alumnat dependrà laboralment a tots els efectes de l'empresa adjudicatària, no tenint amb l'Ajuntament cap relació laboral, i sense que pugui ser subrogat a l'Ajuntament en el supòsit en què ja no continuï assumint la gestió del servei.

El personal d'atenció a l'alumnat haurà de tenir la capacitat adient per a la prestació del servei. En concret hauran de tenir:

- a) 18 anys complerts o l'edat laboral autoritzada.
- b) Estar en possessió de diploma de monitor d'activitats del lleure infantil i juvenil i/o experiència provada en el desenvolupament d'aquesta tasca.
- c) Disposar del certificat de Delictes de Naturalesa Sexual.
- d) Formació específica que compregui els següents continguts:
 - Alimentació i nutrició.
 - Higiene alimentària.
 - Aspectes normatius sobre organització i funcionament escolar.
 - Aspectes psicopedagògics i d'organitzatius d'activitats de lleure.
 - Domini de la llengua catalana i en especial del vocabulari propi del menjador escolar.
 - Formació com a manipulador d'aliments.
 - Formació en primers auxilis i en el protocol d'emergència del menjador.

L'empresa haurà de disposar del vestuari adient per al servei i identificatiu com a empresa adjudicatària del servei de menjador i d'acollida, així identificats els vehicles que en facin ús per al servei si s'escau.

Les funcions del responsable de direcció de l'empresa seran les següents:

- Organitzar i coordinar les reunions amb les famílies.
- Actuar com interlocutor entre l'escola, les famílies, el personal del servei i l'Ajuntament.
- Assistir a les comissions de menjador.
- Coordinació general del servei.
- Dur a terme les tasques de gestió i administració del servei. (girar rebuts, comptabilitat, etc.)
- Coordinar la gestió laboral del personal adscrit al servei.
- Altres tasques relacionades amb la coordinació general del servei.
- Comunicar a l'Ajuntament tots aquells aspectes que se li han traslladat des de la coordinació, des del personal de cuina i/o la direcció del centre educatiu.

5.7. Usuaris del servei

Tenen dret a la utilització del menjador els alumnes de l'Escola Dr. Serés i l'Institut d'Alpicat, així com el personal docent i d'administració i serveis dels centres.





Els alumnes i el personal docent i d'administració i serveis autoritzats a dinar al menjador abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei, sense que es pugui exigir a l'Ajuntament cap deute per impagaments.

5.8. Previsió de l'ús

En període lectiu del calendari escolar, la cuina és in-situ al menjador de l'Escola Dr. Serés, que dona servei universal. L'empresa haurà de proveir del personal de cuina necessari, a banda del personal del servei de monitoratge. No es planteja cap altra forma de proveir els àpats.

En període no lectiu, els àpats poden provenir de cuina externa.

La distribució i nombre de monitoratge concrets s'aplicarà durant el curs segons el nombre d'usuaris (infantil, primària i secundària), d'acord amb la normativa vigent per a menjadors escolars.

En períodes no lectius, només es preveu el servei de menjador als infants inscrits a les respectives activitats.

Si la llar d'infants tanca durant l'agost, s'acollirà el seu alumnat a l'Escola Dr. Serés en les mateixes condicions que els infants inscrits a l'activitat d'estiu, amb les ràtios que corresponguin. Edat mínima 12 mesos.

El servei de menjador a la llar d'infants és només el lliurament dels àpats que es farà amb el transport adequat i amb compliment de les condicions legals necessàries.

Amb caràcter general, la dotació de personal per atendre l'alumnat en el temps de prestació del servei de menjador atindrà a una ràtio màxima de nombre d'alumnes per monitor, d'acord amb el següent:

Educació secundària:	30 alumnes
Educació primària:	25 alumnes
Educació infantil segon cicle:	15 alumnes
Educació infantil primer cicle:	8 alumnes

La modalitat d'assistència al menjador com a usuari esporàdic es contempla pels casos d'una assistència de menys de tres dies a la setmana.

D'acord amb les dades d'assistència actualitzades del darrer curs, l'ús és el següent:

5.9. Servei de menjador Escola Dr. Serés

Període lectiu calendari escolar	Horari	Usuaris/ dia	Núm. dies	Total menús
Alumnat Escola Dr. Serés	12:30-15:00	312	178	55.536
Alumnat Institut	14:45-15:30	15	178	2.670
Professorat i PAS	14:00-15:00	2	178	356

L'alumnat de l'Escola Dr. Serés es preveu 104 d'educació infantil i 208 de primària.

Període no lectiu	Horari	Usuaris	Núm. dies	Total
-------------------	--------	---------	-----------	-------





(estades municipals d'estiu (juliol))		/dia		menús
Alumnat de les estades	13:30-14:30	35	20	700

D'acord amb la quantitat d'usuaris i la distribució de l'alumnat de primària i infantil als menjadors, es preveu la distribució mitjana de monitoratge per curs següent:

Centres	Nombre de monitores Infantil	Nombre de monitores Primària	Total
Escola Doctor Serés	7	8	15
Total:	7	8	15

El personal de cuina in-situ és d'un cuiner/a amb jornada completa, un cuiner/a a mitja jornada i tres ajudants de cuina amb jornada parcial, a banda del monitoratge.

La distribució i nombre de monitoratge concrets s'aplicarà durant el curs segons el nombre d'usuaris (infantil i primària), d'acord amb la normativa vigent per a menjadors escolars.

5.10. Servei d'acollida matinal Escola Dr. Serés

El servei d'acollida matinal té com a funció vetllar pels alumnes les famílies dels quals els han de portar abans de l'hora d'inici per motius, principalment, laborals. Podrà ser a càrrec de les monitores que donen servei al menjador escolar. El servei es considera afecte al que estableix la normativa sobre el lleure a Catalunya.

Període lectiu calendari escolar	Horari	Usuaris dia
Alumnat de l'escola	07:45-09:00	70

5.11. Casals de lleure períodes no lectius

Juliol	Horari	Usuaris	Núm. dies	Total menús
Casal sense menjador	08:00-13:00	35	22	
Casal amb menjador	08:00-15:00	30	22	660

Agost	Horari	Usuaris	Núm. dies	Total menús
Casal sense menjador	08:00-13:00	25	22	
Casal amb menjador	08:00-15:00	10	22	220

Setmana Santa, Nadal i altres períodes no lectius	Horari	Usuaris	Núm. dies	Total menús
Casal sense menjador	08:00-13:00	15		
Casal amb menjador	08:00-15:00	5	20	100





L'empresa adjudicatària haurà d'atendre durant la vigència del contracte qualsevol canvi a causa de variacions d'horaris i torns del servei.

5.12. Servei d'àpats Llar d'infants l'Estel

En aquest servei no hi ha monitoratge adscrit.

Des de la cuina central del menjador de l'Escola Dr. Serés s'elaboraran els menús per la llar d'infants l'Estel i l'empresa es farà càrrec del transport de forma que se n'asseguri la integritat sanitària segons normativa. Els àpats es lliuraran a les 11.30 h i es recolliran els estris on es transporta el menjar a les 13.15 h, amb coordinació amb la direcció de la llar d'infants. Anirà a càrrec de l'empresa la seva neteja.

En cas que, en període no lectiu la cuina sigui externa, el lliurament i la recollida es farà en les mateixes condicions que en períodes lectius.

	Usuaris/ dia	Núm. dies	Total menús
Període lectiu	43	183	7.869
Juliol	25	22	550
Agost	15	22	330
Setmana Santa i Nadal	15	15	225
Esporàdics			36

El curs lectiu de la llar d'infants és de setembre a finals de juny.

6. Previsió dels preus

Per al preu del servei de menjador amb monitoratge, del curs lectiu, es pren com a referència la darrera normativa publicada: RESOLUCIÓ EDU/448/2024, de 8 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2024-2025, amb el preu determinat en aquest plec.

El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador amb monitoratge comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador

Per als comensals esporàdics, el preu podrà incrementar-se fins a un 10% més en relació al cost real del servei. Aquest preu no podrà excedir de la quantitat indicada a les tarifes màximes.

Les tarifes dels serveis objecte del contracte són les ofertades per l'adjudicatari, tenint en compte les tarifes màximes següents:

Tarifes de menjador a l'Escola Dr. Serés període lectiu del calendari escolar	Preu en € (IVA inclòs)
Menú fix alumnat de l'escola de 12:30 a 15:00 h o 13:00 a 15:00 h en període intensiu	7,00 €/alumne/dia
Menú esporàdic alumnat de l'escola de 12:30 a 15:00 h o	7,70 €/alumne/dia





13:00 a 15:00 h en període intensiu	
Menú fix i esporàdic alumnat de l'Institut de 14:45 a 15:30 h	5,00 €/alumne/dia
Menú per a professorat i PAS	4,50 €/persona/dia

Tarifes de menjador a l'Escola Dr. Serés període no lectiu (estades municipals d'estiu (juliol))	Preu en € (IVA inclòs)
Alumnat de les estades de 13:30 a 14:30 h	6,00 €/alumne/dia

Tarifes d'acollida a l'Escola Dr. Serés període lectiu del calendari escolar	Preu en € (IVA inclòs)
Acollida matinal de 7:45 a 9:00 h	25,00 €/alumne/mes
Acollida matinal eventual de 7:45 a 9:00 h	3,50 €/alumne/dia

Tarifes de casals de lleure a l'Escola Dr. Serés període no lectiu	Preu en € (IVA inclòs)
Mes complert juliol/agost de 8:00 a 13:00 h	225,00 €/alumne/mes
Quinzena juliol/agost de 8:00 a 13:00 h	150,00 €/alumne/quinzena
Setmana Santa de 8:00 a 13:00 h (dilluns a dijous)	55,00 €/alumne/període
Nadal de 8:00 a 13:00 h	120,00 €/alumne/període
Altres setmanes de 8:00 a 13:00 h	15,00 €/alumne/dia
Servei de menjador període no lectiu fix de 13:00 a 15:00 h	7,70 €/alumne/dia
Servei de menjador període no lectiu eventual de 13:00 a 15:00 h	8,50 €/alumne/dia

En període no lectiu, a l'Escola Dr. Serés no és obligatori fer el servei de casal amb menys de 15 alumnes ni és obligatori donar el servei de menjador amb menys de 5 alumnes inscrits.

Tarifes de lliurament d'àpats a la Llar d'Infants, sense monitoratge	Preu en € (IVA inclòs)
Menú fix alumnat de la llar d'infants en qualsevol període	4,50 €/alumne/dia
Menú esporàdic alumnat de la llar d'infants en qualsevol període	5,00 €/alumne/dia

Pel que fa a l'aplicació de l'IVA al present contracte, en el cas que durant l'execució del mateix es produís una modificació del percentatge legal, es procedirà a la regularització del preu del contracte d'acord amb aquesta modificació.

6.1. Previsió dels ingressos

D'acord amb la previsió d'ús i de preus, es determinen els següents ingressos per curs.

6.1.1. Servei de menjador Escola Dr. Serés

Període lectiu calendari escolar	Dies	Usuaris dia	Preu € sense IVA	Preu amb IVA	Ingressos	IVA %	Total amb IVA
----------------------------------	------	-------------	------------------	--------------	-----------	-------	---------------





Alumnat Escola fix	178	310	6,55	7,00	361.429,00	10	386.260,00
Alumnat Escola esporàdic	178	2	7,20	7,70	2.563,20	10	2.741,20
Alumnat Institut	178	15	4,55	5,00	12.148,50	10	13.350,00
Professorat i PAS	178	2	4,09	4,50	1.456,04	10	1.602,00

Període no lectiu (estades municipals d'estiu (juliol))	Dies	Usuaris dia	Preu € sense IVA	Preu amb IVA	Ingressos	IVA %	Total amb IVA
Alumnat de les estades	20	35	5,45	6,00	3.815,00	10	4.200,00

6.1.2. Servei d'acollida Escola Dr. Serés

Període lectiu calendari escolar	Mesos	Usuaris dia	Preu sense IVA	Preu amb IVA	Ingressos	IVA %	Total amb IVA
Alumnat de l'escola fix	10	69	25,00	25,00	17.250,00		17.250,00
Alumnat de l'escola esporàdic	10	1	3,50	3,50	770,00		770,00

6.1.3. Casals de lleure Escola Dr. Serés

Juliol	Usuaris dia	Preu sense IVA	Preu amb IVA	Ingressos	IVA	Total amb IVA
Mes complet	40	225,00	225,00	9.000,00		9.000,00
Quinzena	25	150,00	150,00	3.750,00		3.750,00
Servei de menjador (22 dies)	30	7,00	7,70	4.620,00	10	5.082,00

Agost	Usuaris dia	Preu sense IVA	Preu amb IVA	Ingressos	IVA %	Total amb IVA
Mes complet	25	225,00	225,00	5.625,00		5.625,00
Quinzena	10	150,00	150,00	1.500,00		1.500,00
Servei de menjador (22 dies)	10	7,00	7,70	1.540,00	10	1.694,00

Setmana Santa	Usuaris dia	Preu sense IVA	Preu amb IVA	Ingressos	IVA %	Total amb IVA
Dilluns a dijous	15	55,00	55,00	825,00		825,00
Servei de menjador	5	7,00	7,70	140,00	10	154,00

Nadal	Usuaris dia	Preu sense IVA	Preu amb IVA	Ingressos	IVA %	Total amb IVA
Casal	15	120,00	120,00	1.800,00		1.800,00
Servei de menjador	5	7,00	7,70	350,00	10	385,00

Altres setmanes	Usuaris dia	Preu sense IVA	Preu amb IVA	Ingressos	IVA %	Total amb IVA
Casal per dies	15	15,00	15,00	225,00		225,00
Servei de menjador	5	7,00	7,70	175,00	10	192,50





6.1.4. Servei d'àpats Llar d'infants l'Estel

	Dies	Usuaris dia	Preu sense IVA	Preu amb IVA	Ingressos	IVA	Total amb IVA
Menú fix (període lectiu)	183	43	4,09	4,50	32.184,21	10	35.410,50
Juliol fix	22	25	4,09	4,50	2.249,50	10	2.475,00
Agost fix	22	15	4,09	4,50	1.349,70	10	1.485,00
Setmana Santa, Nadal i altres setmanes fix	15	15	4,09	4,50	920,45	10	1.012,50
Menús esporàdic qualsevol període (*previsió per tot un curs)		36*	4,55	5,00	163,80	10	180,00

	Ingressos sense IVA	Ingressos amb IVA
Total ingressos servei a l'escola Dr. Serés	428.288,74 €	456.405,70 €
Total ingressos àpats llar d'infants	36.867,46 €	40.563,00 €
Total ingressos per curs	465.156,20 €	496.968,70 €

6.2. Previsió de despeses

6.2.1. Despeses de personal

D'acord amb la normativa sectorial (conveni col·lectiu de treball pel sector de les col·lectivitats a Catalunya (codi de conveni núm.79100055012013) es determina la previsió de despeses de personal per als serveis de menjador i acollida per curs lectiu. El nombre real de monitores contractades dependrà finalment dels ratis d'alumnat.

Cuiner/a i ajudants de cuina	112.880,76€
Monitors	123.161,60€
Coordinació	14.059,93€
Total	250.102,29€

6.2.2. Despeses de producte

Total menús per curs	Cost matèria primera	Cost total per curs
69.252	2,05 €/menú IVA exclòs	141.966,606 €

6.2.3. Despesa de gestió i altres

Les despeses d'amortització per la dotació d'equipament de la cuina, d'estructura, vestuari, riscos, altres subministraments i reposició, gestió dels usuaris, transport, material lúdic i didàctic, neteja, assegurances i imprevistos s'estableixen en un 12% del cost total del servei: 59.636,24 € per curs (IVA inclòs).

Les despeses de manteniment i la neteja de les instal·lacions són a càrrec de l'empresa adjudicatària. L'adjudicatari ha de realitzar la inversió prèvia necessària per dotar la instal·lació amb tot el necessari, que no està inventariat, per a l'inici de l'activitat.

6.3. Total de despesa per curs





Concepte	Import (sense IVA)
Personal	250.102,29€
Producte	141.966,60€
Gestió i altres	49.286,15€
Total	441.355,04€

6.4. Resultat de l'activitat

D'acord amb el que s'ha exposat, el resultat de l'activitat és:

Resultat per curs	Ingressos (sense IVA)	Despeses (sense IVA)	Resultat (sense IVA)
Servei menjador i acollides i activitats en períodes no lectius	465.156,20€	441.355,04€	23.801,16€

Això suposa per a l'adjudicatari la possibilitat d'un benefici del 5,12% del volum total de negocis per curs.

7. Pressupost base de licitació

D'acord amb el desglossament per curs del pressupost base de licitació

Concepte	Import sense IVA	Import de l'IVA	Import amb IVA
Personal	250.102,29	0,00	250.102,29
Producte	141.966,60	14.196,66	156.163,26
Gestió i altres	49.286,15	10.350,09	59.636,24
Benefici	23.801,16	7.265,75	31.066,91
Total	465.156,20	31.812,50	496.968,70

El pressupost base de licitació del contracte (2 anys) és el següent:

Concepte	Import sense IVA	Import de l'IVA	Import amb IVA
Personal	500.204,58	0,00	500.204,58
Producte	283.933,20	28.393,32	312.326,52
Gestió i altres	98.572,30	20.700,18	119.272,49
Benefici	47.602,32	14.531,50	62.133,81
Total	930.312,40	63.625,00	993.937,40

8. Valor estimat del contracte

Pressupost base de licitació (IVA exclòs) 2 anys	930.312,40
--	------------





Import de les modificacions previstes (IVA exclòs) màx. 20%	186.062,48
Pròrroga (IVA exclòs) màx. 2 anys	930.312,40
Total Valor Estimat (IVA exclòs)	2.046.687,28

9. Prestacions econòmiques

L'adjudicació del contracte tindrà com a preu les tarifes ofertades i haurà d'incloure, com a partida independent, l'Impost sobre el Valor Afegit. En el preu es consideren incloses totes les despeses que s'originin com a conseqüència de les obligacions que s'han de complir durant l'execució del contracte. En tot cas, el risc operacional correspon al contractista.

No hi ha cànon de la concessió.

10. Existència de crèdit

En la part que l'empresa adjudicatària del servei cobrarà directament dels usuaris no es preveuen despeses derivades d'aquesta contractació per l'Ajuntament.

En la part del servei d'àpats de la Llar d'Infants l'Estel, hi ha una consignació per a l'any 2024 de de 35.000 euros amb càrrec a la partida 2024 323 22105.

11. Perfil del contractant

Amb la finalitat d'assegurar la transparència i l'accés públic a la informació relativa a la seva activitat contractual, i sense perjudici de la utilització d'altres mitjans de publicitat, aquest Ajuntament compta amb el Perfil de Contractant al qual es tindrà accés segons les especificacions que es regulen a la pàgina web següent:

<https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/4432978?categoria=0>

L'anunci d'informació prèvia es publicarà segons contingut de l'annex III. B. Secció 3 de la LCSP. L'anunci es publicarà al Diari Oficial de la Unió Europea i al Perfil de Contractant (Disposició addicional 36a de la LCSP).

12. Despeses de publicitat

Són de compte del contractista les despeses de l'anunci o anuncis de licitació i adjudicació, si escau, de la formalització del contracte, així com qualssevol altres que resultin d'aplicació, segons les disposicions vigents en la forma i quantia que aquestes assenyalin.

13. Garanties

No hi ha garantia provisional, d'acord amb l'article 106.1 de la LCSP.

Atesa l'especial característica del contracte, per la periodicitat en la prestació i retribució a càrrec de l'usuari, s'estableix una garantia definitiva xifrada en 25.000 euros.





La garantia es podrà fer efectiva en qualsevol de les formes previstes a l'article 108.1 de la LCSP.

La garantia atindrà els conceptes previstos a l'article 110 de la LCSP.

La garantia no es retornarà fins que s'hagi produït el venciment del termini de garantia i donat compliment satisfactori del contracte, o fins que es declari la resolució d'aquest sense culpa del contractista.

En funció de la forma que es decideixi prestar la garantia, aquesta s'ajustarà als models que consten als annexos següents del Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei de contractes de les administracions públiques:

- Valors : Annexos III i IV del Reglament
- Aval: Annex V del Reglament
- Assegurança de caució: Annex VI del Reglament

14. Aptitud per contractar

Podran presentar proposicions les persones naturals o jurídiques, espanyoles o estrangeres, que tinguin plena capacitat d'obrar, no estiguin incurses en prohibicions de contractar, i acreditin la solvència econòmica, financera i tècnica o professional requerida en aquest Plec (articles 65, 71, 72 i 85 de la LCSP).

La capacitat d'obrar dels empresaris s'acreditarà:

a) Dels empresaris com a persones jurídiques mitjançant l'escriptura o document de constitució, els estatuts o l'acte fundacional, en els quals constin les normes per les quals es regula la seva activitat, degudament inscrits, si escau, en el registre públic que correspongui, segons el tipus de persona jurídica de què es tracti.

Dels empresaris com a persones físiques, mitjançant fotocòpia del Document Nacional d'Identitat i acreditació d'estar donat d'alta en l'Impost d'Activitats Econòmiques en l'epígraf corresponent.

b) Dels empresaris no espanyols que siguin nacionals d'estats membres de la Unió Europea o d'estats signataris de l'acord sobre l'Espai Econòmic Europeu, s'acreditarà per la seva inscripció en el registre procedent d'acord amb la legislació de l'estat on estan establerts, o mitjançant la presentació d'una declaració jurada o un certificat, en els termes que s'estableixin reglamentàriament, d'acord amb les disposicions comunitàries d'aplicació.

c) Dels altres empresaris estrangers, amb informe de la Missió Diplomàtica Permanent d'Espanya en l'estat corresponent o de l'oficina consular en l'àmbit territorial de la qual radiqui el domicili de l'empresa.

La prova, per part dels empresaris, de la no concurrència d'alguna de les prohibicions per contractar, podrà realitzar-se mitjançant testimoni atorgat judicial o certificació administrativa, segons els casos. Quan aquest document no pugui ser expedit per l'autoritat competent, podrà ser substituït per una declaració responsable atorgada davant una autoritat administrativa, notari públic o organisme professional qualificat.

15. Solvència

La solvència econòmica i financera de l'empresari haurà d'acreditar-se pel volum anual de negocis en els tres últims anys disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes. El mitjans d'acreditació són certificació, nota simple o informació anàloga expedida pel Registre Mercantil o oficial que





correspongui i que contingui els comptes anuals, sempre que estigui vençut el termini de presentació i es trobin dipositades; si l'últim exercici es trobés pendent de dipòsit, han de presentar-se acompanyades de la certificació de la seva aprovació per l'òrgan competent i de la seva presentació en el Registre. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil. Aquest criteri s'aplica d'acord amb el que estableix l'article 87 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

Així, la solvència econòmica i financera del licitador s'acreditarà mitjançant el volum anual de negocis, referent al millor exercici dintre 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, que sigui no inferior al valor anual mitjà del contracte (465.156,20 €).

La solvència tècnica o professional dels empresaris es determinarà per l'experiència en la realització de treballs o serveis de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs dels tres últims anys. Per determinar que un treball o servei és de la mateixa o similar naturalesa que el que constitueix l'objecte del contracte cal atendre al codi CPV d'aquest plec de clàusules.

El licitador presentarà una relació dels principals serveis d'igual o similar naturalesa als que constitueixen l'objecte d'aquest contracte, realitzats en els darrers tres anys, que inclogui import, dates i destinatari (públic o privat) dels mateixos, per un import mínim que suposi el 70% de l'annualitat mitjana del contracte (325.609,34 €).

Per acreditar la solvència necessària per a subscriure un contracte determinat, l'empresari es pot basar en la solvència i els mitjans d'altres entitats, independentment de la naturalesa jurídica dels vincles que hi tingui, sempre que demostrï que, per a l'execució del contracte, disposa efectivament d'aquests mitjans segons l'article 75 LCSP. En aquest cas caldrà que presenti tants Annex DEUCs signats com tercers pretengui integrar.

Posteriorment el licitador proposat com adjudicatari haurà de presentar compromís de vinculació signats per ambdós on indiqui de forma expressa l'objecte del present contracte, detallant la solvència que pretén posar a disposició per poder contractar amb l'Ajuntament (experiència, treballs, mitjans personals, solvència econòmica, ...) i manifestant la seva responsabilitat solidària durant tota la vigència del contracte. Es poden acceptar declaracions signades dels representants de les empreses amb poder suficient degudament acreditat davant l'òrgan de contractació.

L'empresa adjudicatària es compromet a adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals i materials necessaris per dur a terme els serveis d'acord amb la descripció de tasques i condicions que consten en el plec de prescripcions tècniques. Així, caldrà acreditar la formació acadèmica i experiència laboral de l'equip tècnic implicat en el contracte (tècnic/a responsable del projecte educatiu, tècnic/a de disseny dels d'apats), amb una experiència professional mínima de cinc anys, i amb una formació acadèmica corresponent al seu àmbit (en relació amb el/la tècnic/a responsable del projecte educatiu, i el/la tècnic/a de disseny dels d'apats).

En el cas que el contractista sigui una empresa de nova creació, entenent com a tal aquella que tingui una antiguitat inferior a cinc anys, la seva solvència tècnica o professional s'ha d'acreditar únicament la formació acadèmica i experiència laboral de l'equip tècnic implicat en el contracte.

La inscripció en el Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades del Sector Públic (ROLECE) o bé en el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores (RELI) acreditarà, excepte





prova en contrari, les condicions d'aptitud de l'empresari quant a la seva personalitat i capacitat d'obrar, representació, habilitació professional o empresarial, solvència econòmica i financera i tècnica o professional, classificació i altres circumstàncies inscrites, així com la concurrència o no concurrència de les prohibicions de contractar que hagin de constar en aquest.

En el cas que no estigui actualitzada o bé no consti al registre corresponent la informació relativa a les condicions d'aptitud de l'empresari quant a la seva personalitat i capacitat d'obrar, representació, habilitació professional o empresarial, solvència econòmica i financera i tècnica o professional, classificació i altres circumstàncies, aquesta serà requerida per l'òrgan de contractació al licitador.

L'acreditació de la solvència mitjançant classificació no és exigible legalment (articles 77 de la LCSP i 46 del RGLCAP), això no obstant la solvència econòmica i la solvència professional es poden acreditar mitjançant la classificació en el grup M, subgrup 6, categoria 3.

16. Sol·licitud de participació

Qualsevol empresa interessada podrà presentar una sol·licitud participació en resposta a l'anunci de licitació que es publicarà en el Perfil del Contractant i al Diari Oficial de la Unió Europea (DOUE), on s'indicaran els requisits de solvència exigits i valorats per poder ser convidats a participar en la licitació, informació que també apareix a la clàusula 15 d'aquest Plec.

El termini per a la presentació de les sol·licituds de participació i la documentació exigida serà de 15 dies naturals a comptar de l'endemà de la publicació de l'anunci de licitació.

La present licitació té caràcter electrònic d'acord amb el que estableix la disposició addicional quinzena de la LCSP sobre les normes relatives als mitjans de comunicació utilitzables en els procediments de contractació.

Les empreses licitadores hauran de preparar i presentar les seves propostes obligatòriament de forma electrònica a través de l'eina de preparació i presentació d'ofertes del perfil de contractant de l'Ajuntament d'Alpicat:

<https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/4432978?categoria=0>

S'estableix un nombre mínim de cinc empresaris als quals es convidarà a participar. Quan el nombre de candidats que compleixin els criteris objectius de selecció sigui inferior a aquest nombre mínim, l'òrgan de contractació podrà continuar el procediment amb els que reuneixin les condicions exigides.

La mesa de contractació examinarà la documentació aportada per les empreses que han presentat sol·licitud de participació dins dels terminis establerts, i proposarà a l'òrgan de contractació la tramesa d'una invitació a les empreses sol·licitants, que hagin acreditat la solvència exigida per participar en la present licitació. L'acord es publicarà al Perfil del Contractant.

En cap cas s'invitarà a empresaris que no hagin sol·licitat participar o a candidats que no posseeixin les condicions de solvència mínimes exigides per participar en la licitació que es descriuen en el Plec.





En el cas que s'observin defectes o omissions esmenables en la documentació presentada, es comunicarà a les empreses afectades, perquè els corregeixin o esmenin en un termini no superior a tres dies naturals, d'acord amb l'article 141.2 de la LCSP.

Així mateix, es pot sol·licitar a l'empresari els aclariments que li calguin sobre els certificats i documents presentats, o requerir perquè en presenti de complementaris.

Atès que a l'empara del què disposa l'article 75 de la LCSP, la solvència tècnica requerida està relacionada amb l'experiència de les prestacions relatives a l'elaboració d'àpats i al monitoratge, així com títols d'estudis i professionals i experiència professional de la unitat responsable del projecte educatiu i unitat responsable de l'elaboració de l'àpat, i essent d'aplicació l'article 296 del mateix text legal, d'acord amb les previsions de la clàusula 34 del present Plec, relativa a la subcontractació, en què s'estableixen les prestacions que es consideren principals i no poden ser objecte de subcontractació, per la qual cosa hauran de ser prestades directament pel propi licitador, l'empresari no podrà recórrer a la solvència tècnica/professional i mitjans d'altres entitats.

17. Presentació d'ofertes

Les proposicions dels interessats hauran d'ajustar-se als plecs i documentació que regeixen la licitació, i la seva presentació suposa l'acceptació incondicionada per l'empresari del contingut de la totalitat de les seves clàusules o condicions, sense excepció o reserva alguna.

Cada entitat licitadora no podrà presentar més d'una proposició, ni subscriure cap proposta en unió temporal amb uns altres si ho ha fet individualment o figurar en més d'una unió temporal. La infracció d'aquestes normes donarà lloc a la no admissió de totes les propostes per ell subscrietes.

La present licitació té caràcter electrònic d'acord amb el que estableix la disposició addicional quinzena de la LCSP sobre les normes relatives als mitjans de comunicació utilitzables en els procediments de contractació.

Les empreses licitadores hauran de preparar i presentar les seves ofertes obligatòriament de forma electrònica a través de l'eina de preparació i presentació d'ofertes del perfil de contractant de l'Ajuntament d'Alpicat:

<https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/4432978?categoria=0>

on trobaran dins la plataforma de contractació el Sobre Digital activat. Un cop accedeixin a través d'aquest enllaç a l'eina web de Sobre Digital, les empreses licitadores hauran d'omplir un formulari per donar-se d'alta a l'eina i, a continuació rebran un missatge, al correu electrònic indicat en aquest formulari d'alta, d'activació de l'oferta.

En l'adreça electrònica que l'empresa licitadora indiqui en el formulari d'inscripció de l'eina de Sobre Digital s'enviaran els correus electrònics relacionats amb l'ús de l'eina de Sobre Digital.

Les empreses licitadores han de conservar el correu electrònic d'activació de l'oferta, atès que l'enllaç que es conté en el missatge d'activació és l'accés exclusiu de què disposaran per presentar les seves ofertes a través de l'eina de Sobre Digital. Accedint a l'espai web de presentació d'ofertes a través d'aquest enllaç tramès, les empreses licitadores hauran de preparar tota la documentació requerida i adjuntar-la en format electrònic en el sobre





corresponent. Les empreses licitadores poden preparar i enviar aquesta documentació de forma esglaonada, abans de fer la presentació de l'oferta. Per poder iniciar la tramesa de la documentació, l'eina requerirà a les empreses licitadores que introdueixin una paraula clau per al sobre que contingui la documentació xifrada.

Amb aquesta paraula clau es xifrarà, en el moment de l'enviament de les ofertes, la documentació. Així mateix, el desxifrat dels documents de les ofertes es realitza mitjançant la mateixa paraula clau, la qual han de custodiar les empreses licitadores. Cal tenir en compte la importància de custodiar correctament aquesta o aquestes claus, ja que només les empreses licitadores la/les tenen (l'eina de Sobre Digital no guarda ni recorda les contrasenyes introduïdes) i són imprescindibles per al desxifrat de les ofertes i, per tant, per l'accés al seu contingut. L'Administració demanarà a les empreses licitadores, mitjançant el correu electrònic assenyalat en el formulari d'inscripció a l'oferta de l'eina de Sobre Digital, que accedeixin a l'eina web de Sobre Digital per introduir les seves paraules clau en el moment que correspongui.

Una vegada complimentada tota la documentació de l'oferta i adjuntats els documents que la conformen, es farà la presentació pròpiament dita de l'oferta.

A partir del moment en què l'oferta s'hagi presentat, ja no es podrà modificar la documentació tramesa.

La utilització d'aquests serveis suposa la preparació i la presentació d'ofertes de forma telemàtica pel licitador, la custòdia electrònica d'ofertes pel sistema i l'obertura i l'avaluació de la documentació a través de la plataforma de contractació.

El termini per a la presentació de les proposicions per part dels sol·licitants que hagin estat seleccionats serà de 20 dies naturals comptats des de la data d'enviament de la invitació.

L'oferta electrònica i qualsevol altre document que l'acompanyi hauran d'estar signats electrònicament per algun dels sistemes de signatura admesos en dret sobre la base del Reglament Europeu UE 910/2014, relatiu a la identificació electrònica i als serveis de confiança per a les transaccions electròniques en el mercat interior; així com la Llei 59/2003, de 19 de desembre, de signatura electrònica.

Per garantir la confidencialitat del contingut dels arxius electrònics que continguin l'oferta fins al moment de la seva obertura, l'eina xifrarà aquests arxius electrònics en l'enviament. Una vegada realitzada la presentació, l'eina proporcionarà a l'entitat licitadora un justificant d'enviament, susceptible d'emmagatzematge i impressió, amb el segell de temps.

Quan calgui sol·licitar la informació addicional o complementària a què es refereix l'article 138 de la LCSP, l'Administració contractant haurà de facilitar-la, almenys, sis dies abans que finalitzi el termini fixat per a la presentació d'ofertes, sempre que aquesta petició es presenti amb una antelació mínima de dotze dies respecte d'aquella data. Aquesta sol·licitud s'efectuarà mitjançant tramesa electrònica.

Les proposicions per prendre part en la licitació es presentaran en tres arxius electrònics (sobre digital), signat pel licitador, en el qual es farà constar la denominació de l'arxiu electrònic i la llegenda "Proposició per licitar el contracte de concessió del servei de menjador escolar de l'Escola Dr. Serés i l'Institut d'Alpicat, serveis d'àpats a la Llar d'Infants l'Estel i els casals d'estiu, Nadal i Setmana Santa a l'escola Doctor Serés per als cursos 2024-2025 i 2025-2026"

La denominació dels sobres digitals és la següent:





- Sobre «A»: "Documentació administrativa i de solvència"
- Sobre «B»: "Documentació tècnica relativa als criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor"
- Sobre «C»: "Documentació tècnica relativa als criteris d'adjudicació que depenen de criteris automàtics"

Dins de cada sobre digital, s'inclouran els següents documents:

SOBRE «A». Documentació administrativa i de solvència

Inclourà la documentació següent:

Declaració responsable segons Document europeu únic de contractació (DEUC), establert pel Reglament d'Execució (UE) 2016/7 de la Comissió, de 5 de gener de 2016, <https://contractacio.gencat.cat/ca/contractar-administracio/deuc/>, sobre la no concurrència d'alguna de les prohibicions per contractar i la capacitat d'obrar, així com sobre la solvència econòmica i financera, tècnica i professional (d'acord amb la clàusula 15 del Plec).

Per a facilitar la confecció del DEUC, per Resolució de 6 d'abril de 2016, de la Direcció General del Patrimoni de l'Estat, s'ha publicat la Recomanació de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa sobre la utilització del Document europeu únic de contractació previst en la nova Directiva de contractació pública (BOE 8 de abril de 2016). En tot cas, per a la presentació de la DEUC s'observaran les regles establertes en l'article 140 de la LCSP.

Si diverses empreses concorren constituint una unió temporal, cadascuna de les quals la componen haurà d'acreditar la seva personalitat, capacitat i solvència, presentant totes i cadascuna la corresponent declaració responsable (i atenent al que estableix l'article 69.3 de la LCSP).

No respectar les condicions de presentació podrà ser motiu d'exclusió de l'oferta. Seran rebutjades per la Mesa de Contractació, mitjançant resolució motivada, aquelles proposicions en les que concorri alguna de les circumstàncies previstes a l'article 84 del RGLCAP, així com aquelles altres causes establertes com a motius d'exclusió en aquest Plec.

SOBRE «B». "Documentació tècnica relativa als criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor"

Inclourà la documentació següent:

« _____, amb domicili a l'efecte de notificacions a _____, _____, núm. _____, amb NIF núm. _____, en representació de l'entitat _____, amb NIF núm. _____, assabentat de l'expedient per al contracte de concessió del servei de menjador escolar de l'Escola Dr. Serés i l'Institut d'Alpicat, serveis d'àpats a la Llar d'Infants l'Estel i els casals d'estiu, Nadal i Setmana Santa a l'escola Doctor Serés per als cursos 2024-2025 i 2025-2026, anunciat en el Perfil del Contractant i al DOUE faig constar que conec el Plec de clàusules tècniques i administratives i annexos que serveixen de base al contracte i ho accepto íntegrament, sense cap tipus de reserva, limitació o objecció, i em comprometo en nom de l'entitat a executar-lo de conformitat amb la descripció i desenvolupament de la següent proposta





tècnica, desglossada d'acord amb els criteris B.1., B.2., B.3. i B.4., que han de ser objecte d'avaluació.

_____, ____ de _____ de 20__

Signatura del representant i segell de l'empresa,
Signat: _____ ».

I amb les quatre propostes tècniques corresponents als criteris d'adjudicació B.1., B.2., B.3. i B.4., segons format establert en el punt 18 d'aquest Plec.

SOBRE «C». “Documentació tècnica relativa als criteris d'adjudicació que depenen de criteris automàtics

Inclourà la documentació següent, segons model:

« _____, amb domicili a l'efecte de notificacions a _____, _____, núm. _____, amb NIF núm. _____, en representació de l'entitat _____, amb NIF núm. _____, assabentat de l'expedient contracte de concessió del servei de menjador escolar de l'Escola Dr. Serés i l'Institut d'Alpicat, serveis d'àpats a la Llar d'Infants l'Estel i els casals d'estiu, Nadal i Setmana Santa a l'escola Doctor Serés per als cursos 2024-2025 i 2025-2026, anunciat en el Perfil del Contractant i en el DOUE, i faig constar que conec el Plec de clàusules tècniques i administratives i annexos que serveixen de base al contracte i ho accepto íntegrament, sense cap tipus de reserva, limitació o objecció, prenent part de la licitació i comproment-me a dur a terme l'objecte del contracte per als 2 anys de durada del contracte, tal com consta:

Tant per cent de baixa sobre el total del contracte exceptuant el servei d'àpats a la llar d'infants (màxim dos decimals):	
Tant per cent de baixa sobre l'import corresponent al servei d'àpats de la llar d'infants (màxim dos decimals):	

_____, ____ de _____ de 20__

Signatura del representant i segell de l'empresa,
Signat: _____ ».

Els preus ofertats no podran excedir els preus màxims establerts.

Les ofertes que excedeixin d'aquest import no seran valorades (puntuació 0).

17.1. Comitè d'experts

El comitè d'experts, que efectuarà la valoració dels criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor, als quals es refereix la clàusula següent, estarà integrat pels membres següents:





- Marta Zaragoza Pascual, tècnica jurista de l'Ajuntament d'Alpicat, o empleat que el substitueixi
- Montserrat Paüls Arrià, dietista del CAP d'Alpicat
- Olga Niubó Sala, directora de l'Escola Doctor Serés

18. Criteris per a l'adjudicació del contracte

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'atendrà a una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu. Es fa ús de la fórmula inversa proporcional (criteris de A.1. a A.2). Es calcula posant en relació l'oferta més econòmica respecte a l'oferta a valorar. Es justifica el seu ús perquè la naturalesa del preu d'aquest servei té poc marge de baixa i aquesta no ha de ser important, atès que es tracta d'un servei especial segons Annex IV de la LCSP.

A. Criteris avaluables de forma automàtica (fins a 20 punts)

Es valorarà la formulació de la millor oferta econòmica.

A.1. S'atorgarà la màxima puntuació al licitador que formuli el tant per cent de baixa més alt sobre el total del contracte exceptuant el servei d'àpats a la llar d'infants (màxim dos decimals), (fins a 15 punts):

S'aplicarà la fórmula

$$\text{Puntuació} = \text{puntuació màxima} \times \text{millor oferta} / \text{oferta empresa a valorar}$$

A.2. S'atorgarà la màxima puntuació al licitador que formuli el tant per cent de baixa més alt sobre el total del contracte del servei d'àpats a la llar d'infants (màxim dos decimals), (fins a 5 punts):

S'aplicarà la fórmula

$$\text{Puntuació} = \text{puntuació màxima} \times \text{millor oferta} / \text{oferta empresa a valorar}$$

B. Criteris la ponderació dels quals depengui d'un judici de valor (fins a 80 punts)

No serà objecte de valoració la mera descripció dels requisits d'execució del servei ja detallats en el Plec de prescripcions tècniques.

B.1. Valoració de la proposta de gestió del servei de menjador i del servei d'acollida (fins a 25 punts)

La proposta es valorarà d'acord amb els criteris següents:

- a) Adequació, detall i especificitat del pla de gestió i funcionament dels serveis, d'acord amb les necessitats de l'Escola Dr. Serés (fins a 15 punts).
- b) Característiques tecnològiques que millorin de forma significativa el servei als usuaris, així com la gestió i funcionament dels serveis de menjador i acollida, i el seguiment de l'activitat (fins a 10 punts).

B.2. Valoració del projecte educatiu (fins a 20 punts)





Es valorarà la proposta de projecte educatiu d'acord amb els objectius, la metodologia, els continguts, i el calendari d'execució i l'avaluació que es proposin. Es valorarà especialment l'adequació de la proposta de projecte educatiu a l'especificitat, activitat i característiques de l'Escola Dr. Serés.

B.3. Valoració de proposta de menús (fins a 20 punts)

Es valorarà el grau d'adequació de la proposta amb les recomanacions actuals del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en relació amb els àpats del menjador escolar de l'escola Dr. Serés i els de la llar d'infants (veure annex IV Característiques i elaboració de menús).

B.4. Proposta del Pla de funcionament intern i l'organigrama de l'empresa (fins a 15 punts)

Pla que garanteixi la correcta execució, seguiment i coordinació del servei tenint en compte les seves particularitats i especificitats, amb un organigrama i/o representació gràfica de l'estructura organitzativa de l'empresa i les relacions entre els diferents rols del grup.

Serà rebutjada tota oferta que, en la valoració final d'aquest apartat B, no obtingui una puntuació igual o superior a 25 punts.

El mètode que se seguirà per a la valoració dels criteris de judici de valor és el següent:

a) A les propostes dels criteris de judici de valor presentades, un cop analitzades i valorades, de forma motivada, se'ls atorgarà una de les següents qualificacions:

1) Insuficient 2) Suficient 3) Bona 4) Molt bona

b) En funció de la qualificació assignada a cadascun dels apartats o subapartats dels criteris de judici de valor, les propostes seran puntuades aplicant els següents percentatges sobre la puntuació total indicada en cada cas (puntuació amb dos decimals i arrodoniment segons mètode comú):

Insuficient	Suficient	Bona	Molt bona
0 punts	1/3 * punts	2/3 * punts	3/3 * punts

La proposta tècnica de cada apartat (B.1., B.2., B.3. i B.4.) haurà de ser d'una extensió màxima de 30 pàgines (incloses portades i annexos) en format PDF i signat, mida de la pàgina DIN A4, tipus Arial, mida 11, interlineal senzill, alineació justificada i configuració de la pàgina: 2,5 cm. marge superior i inferior, 3 cm. marge esquerre i dret.

La informació i les dades que figurin en les pàgines que excedeixin el límit anterior no seran tingudes en compte en l'anàlisi i consegüent valoració de la proposició. És a dir, els fulls que excedeixin el límit establert seran descartats i és tindran per no presentats.

El pla de treball haurà de constar, si escau, de les parts d'acord amb els subàmbits de valoració dels criteris que depenen d'un judici de valor.

No respectar les condicions de presentació podrà ser motiu d'exclusió de l'oferta. Seran rebutjades per la Mesa de Contractació, mitjançant resolució motivada, aquelles proposicions en les que concorri alguna de les circumstàncies previstes a l'article 84 del Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de contractes de les administracions públiques (RGLCAP), així com aquelles altres causes establertes com a motius d'exclusió en aquest Plec.





19. Variants

No s'admeten variants.

20. Ofertes anormalment baixes o desproporcionades

L'apreciació de l'anormalitat de les baixes en les ofertes es farà d'acord amb l'article 85 del RGLCAP, en el qual s'estableixen els criteris per apreciar les ofertes desproporcionades o temeràries, i amb el que determina l'article 149 de la LCSP.

Quan en aplicació dels paràmetres establerts en els criteris de valoració de les ofertes, alguna d'elles estigui incursa en presumpció d'anormalitat, es concedirà als licitadors afectats un termini de cinc dies hàbils perquè puguin presentar una justificació adequada de les circumstàncies que els permeten executar aquesta oferta en aquestes condicions, amb els criteris que s'assenyalen sobre aquest tema en l'article 149.4 de la LCSP.

Rebudes les justificacions, la Mesa sol·licitarà un informe tècnic que analitzi detalladament les motivacions que hagi argumentat el licitador per poder mantenir la seva oferta.

En tot cas, es rebutjaran les ofertes si es comprova que són anormalment baixes perquè vulnereu la normativa sobre subcontractació o no compleixen les obligacions aplicables en matèria mediambiental, social o laboral, nacional o internacional, incloent l'incompliment dels convenis col·lectius sectorials vigents.

A la vista de les justificacions dels contractistes l'oferta dels quals hagi estat classificada com a desproporcionada i de l'informe que les analitzi, la Mesa de Contractació, proposarà a l'òrgan de contractació motivadament l'admissió de l'oferta o la seva exclusió.

En la valoració de les ofertes no s'inclouran les proposicions declarades desproporcionades o anormals fins que no s'hagi seguit el procediment establert en l'art 149 de la LCSP.

21. Criteris de desempat

Quan després d'efectuar la ponderació de tots els criteris de valoració establerts es produeixi un empat en la puntuació atorgada a dues o més ofertes, s'utilitzaran els criteris de desempat establerts en l'article 147.2 de la LCSP.

La documentació acreditativa dels criteris de desempat a què es refereix el present apartat serà aportada pels licitadors al moment en què es produeixi l'empat, i no amb caràcter previ.

22. Mesa de Contractació

La Mesa de Contractació serà l'òrgan competent per efectuar la valoració de les ofertes i qualificar la documentació administrativa, i actuarà conforme al previst en l'article 326 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 i en el Reial decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de Contractes del Sector Públic, desenvolupant les funcions que en aquests s'estableixen.





La Mesa de Contractació, d'acord amb l'establert en el punt 7 de la Disposició Addicional Segona de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, estarà presidida per un membre de la Corporació o un funcionari d'aquesta, i formaran part d'ella, com a vocals, el Secretari o, si escau, el titular de l'òrgan que tingui atribuïda la funció d'assessorament jurídic, i l'Interventor, o, si escau, el titular de l'òrgan que tingui atribuïdes la funció de control econòmic-pessupostari, així com aquells altres que es designin per l'òrgan de contractació entre el personal funcionari de carrera o personal laboral al servei de la Corporació, o membres electes d'aquesta, sense que el seu nombre, en total, sigui inferior a tres. Els membres electes que, si escau, formin part de la Mesa de contractació no podran suposar més d'un terç del total de membres d'aquesta. Actuarà com a Secretari/ària un funcionari de la Corporació.

La seva composició es publicarà a través del perfil de contractant en publicar l'anunci de licitació o bé es farà pública amb caràcter previ a la seva constitució a través d'un anunci específic en el citat perfil.

23. Examen de les propostes

Finalitzat el termini establert a l'anunci per a la presentació d'ofertes, la Mesa de Contractació es constituirà com a màxim el 3è dia hàbil després de la finalització del termini de presentació de les proposicions, i es procedirà, en un acte no públic, a l'obertura del sobre «A» i es qualificarà la documentació administrativa continguda en aquests, i la solvència corresponent als lots als quals els licitadors es presentin.

Posteriorment, procedirà a l'obertura i examen del sobre «B», que contenen els criteris la ponderació dels quals depenen d'un judici de valor.

Després de la lectura d'aquestes proposicions, la Mesa podrà sol·licitar quants informes tècnics consideri precisos, per a la valoració d'aquestes conforme als criteris i a les ponderacions establertes en aquest Plec. El resultat dels criteris la ponderació dels quals depenen d'un judici de valor es publicaran al Perfil del Contractant.

Reunida de nou la Mesa de Contractació, ja publicada la ponderació assignada als criteris que depenen d'un judici de valor, es procedirà a l'obertura del sobre «C».

A la vista de la valoració dels criteris la ponderació dels quals depèn d'un judici de valor («B») i dels criteris la ponderació dels quals és automàtica («C»), la Mesa de Contractació proposarà a l'adjudicatari del contracte.

Es podrà requerir a les empreses licitadores, si existeixen dubtes raonables sobre la vigència o fiabilitat de la declaració o quan resulti necessari per garantir el bon desenvolupament del contracte, que presentin la totalitat o una part dels documents justificatius de la seva aptitud i capacitat. El termini per aportar la documentació requerida serà de cinc dies naturals a comptar des de la recepció del requeriment.

En qualsevol cas, l'òrgan de contractació valorarà l'oportunitat i la legalitat en cada cas separat per sol·licitar l'aclariment o correcció de la documentació presentada en els sobres A, B i C sempre i quan, sobre la base de la legislació vigent aplicable i, en tot cas, degudament motivat per la Mesa de Contractació, es consideri que els errors són esmenables i no afecten substancialment l'objecte de regulació dels presents plecs ni





atempten contra el principi de no discriminació i d'igualtat de tracte amb la resta de les empreses licitadores.

Durant l'obertura ordenada de cada sobre i un cop revisada la documentació continguda en el mateix, si s'escau, es comunicarà a les empreses licitadores l'existència de defectes o omissions esmenables, fixant-se un termini per tal que les empreses licitadores puguin presentar l'oportuna esmena. Aquest termini no podrà ésser en cap cas superior a cinc dies naturals a comptar des de la data de l'enviament de la referida comunicació. En qualsevol cas no es podrà esmenar documentació en caràcter retroactiu. Hom entendrà per caràcter retroactiu aquella documentació de la que s'ha tingut coneixement en un moment temporal anterior a l'actual, és a dir, a tall merament exemplificatiu, no es podrà esmenar documents, ja visualitzats, continguts en el sobre B, ja obert, quan s'està materialment en el moment de l'obertura del sobre C.

Es consideraran inesmenables els defectes consistents en la manca dels requisits exigits, i esmenables aquells que facin referència a la mera falta d'acreditació dels mateixos.

Procedirà la no admissió i l'exclusió del procediment de licitació d'aquelles empreses licitadores les propostes de les quals presentin defectes no esmenables o no hagin esmentat els defectes en el termini atorgat.

Serà causa d'exclusió del procediment de licitació la manca de presentació d'algun dels documents que s'han d'incloure en la presentació de l'oferta telemàtica, llevat que sigui considerada esmenable per l'òrgan de contractació i s'hagi esmenat en el termini atorgat.

En tot cas, davant la impossibilitat de visualització dels documents continguts en els sobres A, B i/o C degut a qualsevol tipus d'incidència telemàtica, la Mesa de Contractació, reunida a tal efecte, suspendrà la sessió d'obertura del sobre en qüestió i contactarà de forma immediata amb els serveis tècnics de l'AOC per facilitar una solució viable tècnica i legalment.

En cas de no obtenir resposta per part dels serveis de l'AOC o òrgan que el substitueixi, i de forma excepcional es podrà contactar amb l'empresa licitadora perquè pugui al·legar el que consideri convenient.

En aquest últim cas, per poder corroborar l'autenticitat i la invariabilitat de la documentació facilitada per l'empresa licitadora, els serveis informàtics municipals podran emprar aquelles eines tècniques que siguin considerades idònies per advenir la documentació existent, així com el nombre *hash* per comparar els documents que puguin constar en la documentació que disposi la Mesa de Contractació.

Les proposicions que corresponguin a empresaris exclosos de la licitació quedaran fora del procediment d'adjudicació i el sobre que les contingui no serà obert.

24. Presentació de documentació

L'òrgan de contractació requerirà al licitador que hagi presentat la millor oferta perquè, dins del termini de deu dies hàbils, a comptar des del següent a aquell en què hagués rebut el requeriment, presenti la documentació justificativa del compliment dels requisits previs a què fa referència l'article 140.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector





Públic, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, així com de disposar efectivament dels mitjans que s'hagués compromès a dedicar o adscriure a l'execució del contracte conforme a l'article 76.2, i d'haver constituït la garantia definitiva que sigui procedent si escau.

De no emplenar-se adequadament el requeriment en el termini assenyalat, s'entendrà que el licitador ha retirat la seva oferta, procedint-se a exigir-li l'import del 3 per cent del pressuposat base de licitació, IVA exclòs, en concepte de penalitat, que es farà efectiu en primer lloc contra la garantia provisional, si s'hagués constituït.

En el supòsit assenyalat en el paràgraf anterior, es procedirà a requerir aquesta documentació al licitador següent, per l'ordre en què hagin quedat classificades les ofertes.

25. Decisió de no adjudicar/subscriure el contracte i desistiment

L'òrgan de contractació podrà decidir no adjudicar o subscriure el contracte, per raons d'interès públic degudament justificades i amb la corresponent notificació a les empreses licitadores, abans de la formalització del contracte. La decisió de no adjudicar o subscriure el contracte i el desistiment del procediment d'adjudicació es publicarà en el Perfil de Contractant.

26. Adjudicació del contracte

Rebuda la documentació sol·licitada, l'òrgan de contractació haurà d'adjudicar el contracte dins dels cinc dies hàbils següents a la recepció de la documentació.

L'adjudicació haurà de ser motivada i es notificarà als candidats o licitadors, havent de ser publicada en el perfil de contractant en el termini de 15 dies.

El termini màxim per efectuar l'adjudicació serà de 40 dies hàbils a comptar des del primer acte d'obertura de les proposicions.

27. Formalització del contracte

El contracte es perfeccionarà amb la seva formalització. La formalització del contracte en document administratiu s'efectuarà no més tard dels quinze dies hàbils següents a aquell en què es realitzi la notificació de l'adjudicació als licitadors i candidats; constituint aquest document títol suficient per accedir a qualsevol registre públic.

El contractista podrà sol·licitar que el contracte s'elevi a escriptura pública, corrent al seu càrrec les corresponents despeses.

Quan per causes imputables a l'adjudicatari no s'hagués formalitzat el contracte dins del termini indicat, se li exigirà l'import del 3 per cent del pressuposat base de licitació, IVA exclòs, en concepte de penalitat, que es farà efectiu en primer lloc contra la garantia definitiva, si s'hagués constituït.

28. Execució del contracte





S'estableixen les següents condicions especials d'execució del contracte, com a obligació essencial, d'acord amb l'establert en l'article 202 de la LCSP:

Tipus especial	Consideracions de tipus social
Descripció	Estabilitat laboral en els contractes: mantenir la plantilla de treballadors i treballadores adscrits a l'execució del contracte sense que procedeixi suspensió o extinció dels contractes de treball excepte les suspensions o extincions conseqüència de la voluntat de la persona treballadora, d'acomiadaments disciplinaris, disconformitat de l'Administració o modificació del contracte per raons d'estabilitat pressupostària i tret que per circumstàncies sobrevingudes l'empresa es trobi en alguns dels supòsits previstos en l'article 51 de l'Estatut dels Treballadors. Tindrà establert un pla de mesures de foment de la igualtat home-dona i de la conciliació del treball i la vida familiar durant tot el contracte. Aplicarà mesures de protecció de riscos laborals i de protecció de la salut integral dels usuaris, realitzant activitats adients de formació als treballadors d'atenció directa als usuaris
Tipus especial	Consideracions de tipus ambiental
Descripció	Recollida i tractament de residus: tots els productes que s'emprin per a la neteja de qualsevol edifici o instal·lació municipal ha de ser correctament tractat pel que fa al seu reciclatge i recollida. Pel que fa a la separació de residus dins els edificis i instal·lacions municipals, l'empresa està obligada a tractar correctament la recollida dels residus per al seu correcte reciclatge.

29. Modificació del contracte

Es preveu de manera expressa, de conformitat amb l'article 204 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, la possibilitat de què durant l'execució del contracte es realitzin modificacions en més o en menys del seu objecte conforme a les següents determinacions:

a) Circumstàncies:

- En el cas de treballs addicionals per encàrrec del contractant.
- En el cas d'un major nombre de menús previstos per a la llar d'infants.
- En el cas de canvis en el funcionament previst del servei de menjador i servei d'acollida matinal a causa de les mesures sanitàries i de seguretat a causa d'emergències sanitàries, que impliquin una major contractació d'hores de monitoratge, i que, per tant, alterin la viabilitat dels serveis de forma substancial tal com es descriu a l'estudi de viabilitat i al Plec de prescripcions tècniques.





b) Abast de les modificacions previstes: tots els serveis previstos.

c) Condicions de la modificació:

- Les modificacions hauran de ser sol·licitades per escrit i caldrà que l'ens contractant aprovi prèviament la proposta, en funció de la seva naturalesa que s'haurà de justificar degudament.
- De forma concreta, l'augment de programació en les mateixes condicions que la ja executada de forma regular, es regirà pels mateixos preus oferts i adjudicats.

d) Percentatge del preu d'adjudicació del contracte al qual com a màxim puguin afectar: un 20%, com a màxim, en més o en menys.

Les modificacions de contracte a causa de les circumstàncies esmentades poden comportar la sol·licitud del restabliment de l'equilibri econòmic del contracte per part de l'empresa concessionària, que haurà de ser aprovada per l'òrgan de contractació.

En aquest cas, es podrien reconèixer compensacions econòmiques orientades al manteniment de l'equilibri econòmic del contracte, corresponents únicament al servei addicional de monitoratge a causa de les circumstàncies descrites.

En tot cas, tot tenint en compte que l'execució del contracte és a risc i ventura del contractista d'acord amb l'article 197 de la LCSP, seran d'aplicació els articles 270 i 290 de la LCSP.

30. Responsable del contracte

En l'acord d'adjudicació del contracte es designarà un responsable de l'execució del contracte corresponent, amb les funcions que es preveuen en l'article 62 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, i en concret les següents:

- Realitzar el seguiment material de l'execució del contracte, per constatar que el contractista compleix les seves obligacions d'execució en els termes acordats en el contracte.
- Verificar l'efectiu compliment de les obligacions de l'adjudicatari en matèria social, fiscal i mediambiental, i en relació amb els subcontractistes si els hi hagués, així com el compliment de les obligacions establertes en el contracte suposin l'aportació de documentació o la realització de tràmits de tipus administratiu.
- Promoure les reunions que resultin necessàries a fi de solucionar qualsevol incident que sorgeixi en l'execució de l'objecte del contracte, sense perjudici de la seva resolució per l'òrgan de contractació pel procediment contradictori que estableix l'article 97 del Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques.
- Donar al contractista les instruccions oportunes per assegurar l'efectiu compliment del contracte en els termes pactats, que seran immediatament executives quan puguin afectar a la seguretat de les persones o quan la demora en la seva aplicació pugui implicar que reporten inútils posteriorment en funció del desenvolupament de l'execució del contracte; en els altres casos, i en cas de mostrar la seva disconformitat l'adjudicatari, resoldrà sobre la mesura a adoptar l'òrgan de contractació, sense perjudici de les possibles indemnitzacions que puguin procedir.
- Proposar la imposició de penalitats per incompliments contractuals.
- Informar en els expedients de reclamació de danys i perjudicis que hagi suscitat l'execució del contracte.





31. Drets i obligacions de l'Ajuntament

Tenen la condició d'obligacions generals per a l'Ajuntament:

- a) Assumir l'atorgament al concessionari de la protecció adequada perquè pugui prestar els serveis degudament.
- b) El pagament dels menús dels usuaris beneficiaris de subvencions del Consell Comarcal del Segrià. En aquest cas, es tramitarà d'acord amb el circuit de tràmit proposat pel Consell Comarcal i la resta de menús que van càrrec de l'Ajuntament.
- c) Posar a disposició del contractista els béns i instal·lacions del menjador escolar (descrits a l'Annex III), i dels espais d'esbarjo i activitats, tant en exterior com en interior.
- d) Convocar la Comissió Municipal de Seguiment del Menjador Escolar de l'Escola Doctor Serés, i de la Llar d'infants, si escau.
- e) Establir i aplicar el Règim Intern del Menjador Escolar, en relació amb els usuaris.
- f) Demanar a l'empresa l'adequació del nombre de monitors segons ratis, i totes les obligacions de l'oferta contractual realitzada.
- g) Adoptar les mesures necessàries per al manteniment i consideració de la instal·lació com a apta per al servei de menjador escolar i acollida.
- h) Pagament dels subministraments energètics de la instal·lació (aigua, llum i gas)

32. Drets i obligacions de l'empresa

El contractista està obligat al compliment de la normativa vigent en matèria laboral i de seguretat social. Així mateix, està obligat al compliment del Reial decret Legislatiu 1/2013, de 29 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei General de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social, de la Llei Orgànica 3/2007, de 22 de març, per a la igualtat efectiva de dones i homes, de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, sobre efectiva de dones i homes, de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, sobre Prevenció de Riscos Laborals, i del Reglament dels Serveis de Prevenció, aprovat per Reial decret 39/1997, de 17 de gener, així com de les normes que es promulguin durant l'execució del contracte.

Així mateix, de conformitat amb l'establert en l'article 4 de la Llei 19/2013, de 9 de desembre, de transparència, accés a la informació i bon govern, l'adjudicatari del contracte està obligat a subministrar a l'Administració, previ requeriment, tota la informació necessària per al compliment de les obligacions previstes en la citada norma, així com en aquelles normes que es dictin en l'àmbit municipal.

Tindran la condició d'obligacions d'execució del contracte les següents:

- a) El compliment de la proposta de l'adjudicatari en tot allò que hagi estat objecte de valoració d'acord amb els criteris d'adjudicació establerts per al contracte.
- b) Les obligacions establertes en el present plec de clàusules en relació amb la subcontractació.
- c) Les obligacions establertes en el present plec de clàusules en relació amb l'obligació de subrogació del personal.
- d) El compliment estricte de les mesures de seguretat i salut previstes en la normativa vigent i en el pla de seguretat i salut.
- e) El pagament dels salaris als treballadors i la seva retenció d'IRPF, així com l'abonament puntual de les quotes corresponents a la Seguretat Social.
- f) Tot allò que s'estableix al Plec de condicions tècniques.
- g) La neteja diària de la cuina i el menjador de l'Escola Dr. Serés, la neteja de la vaixel·la, del material del menjador i cuina i dels locals i dependències interiors de cuina, menjador office,





cambres frigorífiques, magatzems d'aliments i serveis i vestuaris utilitzats per l'empresa així com les safates i estris on es transporten els àpats a la llar d'infants, així com la reposició de material d'acord amb els següents requeriments i freqüència.

1. Interiors de cuina, office i menjador Diàriament: escombrat, fregat, desinfectat i recollida de papereres.

1 cop per setmana: treure la pols.

2. Altres instal·lacions i locals utilitzats per l'empresa (magatzems, vestuaris....) Diàriament: escombrat.

2 cops setmana: fregat i desinfectat.

1 cop per setmana: treure la pols.

3. Vaixel·la i material de menjador, cuina i safates on es transporten els àpats a la llar d'infants, diàriament, com correspongui.

4. Finestres, vidres, superfícies de vidre i assimilats interiors de la cuina trimestralment, fregat.

5. Cortines 1 cop, a l'inici de curs

h) Un cop finalitzat el servei de menjador, l'operació de traslladar els recipients de la brossa del menjador i cuina des del seu lloc de dipòsit fins el punt del recinte que es determini per a la seva recollida i posterior devolució al lloc de dipòsit. Es farà recollida selectiva per al posterior reciclatge, i la recollida a domicili, si s'apliqués.

i) Adoptar les mesures sanitàries per dur a terme el servei.

j) Identificar el personal i vehicles d'empresa, i dotar del vestuari i les EPI corresponents.

El contractista estarà obligat, tret que l'Òrgan de Contractació decideixi gestionar-ho per si mateix i així li faci saber de forma expressa, a gestionar els permisos, llicències i autoritzacions establertes en les ordenances municipals i en les normes de qualsevol altre organisme públic o privat que siguin necessàries per a l'inici, execució del servei, sol·licitant de l'Administració els documents que siguin necessaris.

Per controlar el compliment d'aquestes obligacions contractuals, l'adjudicatari ha de presentar trimestralment davant la unitat administrativa que ha tramitat el contracte, la següent informació:

- Els documents justificatius dels pagaments salarials i a la Seguretat Social, així com dels realitzats als subcontractistes.

- Informe específicatiu de les actuacions que realitza per al compliment de les seves obligacions en matèria de seguretat i salut laboral, indicant les incidències que s'hagin produït sobre aquest tema en cada trimestre.

L'adjudicatari, prèvia autorització de l'Ajuntament, podrà utilitzar de forma específica la cuina del menjador escolar per elaborar menús addicionals destinats a altres col·lectivitats d'altres centres educatius del municipi, i de serveis de l'administració municipal en l'àmbit municipal d'Alpicat, sense que aquest fet sigui un perjudici per al bon funcionament del servei de menjador escolar de l'Escola Doctor Serés i llar d'infants L'Estel, i sense que sigui necessari cap altra dotació de material i permisos que els ja existents (altrament, serien a càrrec de l'empresa). No es permetran serveis fora del municipi, ni altres serveis alternatius.





33. Assegurances

El contractista estarà obligat a subscriure una assegurança que cobreixi la responsabilitat civil derivada de la prestació del servei i del funcionament del menjador escolar i acollida, i servei d'àpats de les llars d'infants, de responsabilitat patronal i de productes, amb un límit d'indemnització de 965.000 euros per sinistre i any, i un sublímit per víctima de 300.000 euros. Les possibles franquícies són a càrrec del contractista. La pòlissa d'assegurança haurà de ser efectiva a l'inici del contracte i amb una vigència corresponent a la durada del contracte.

Haurà d'estar subscripta quan li sigui requerida amb caràcter previ a l'adjudicació i no podrà ser rescindida per cap circumstància sense el consentiment exprés i escrit prèviament formulat per part de Ajuntament d'Alpicat.

Els límits mínims de responsabilitat requerits hauran de romandre completament disponibles durant la prestació dels serveis, havent de procedir per part del contractista a la seva reposició immediata conforme es vagin esgotant.

Per tal d'acreditar aquest extrem, l'empresa haurà d'aportar còpia de les pòlisses contractades i dels últims rebuts de pagament de les primes així com el compromís renovar-les o prorrogar-les per a garantir el manteniment de les seves cobertures durant tota l'execució del contracte, incloses les possibles pròrrogues. Caldrà acreditar anualment el manteniment en vigor de l'assegurança. En cas contrari, es considerarà una falta greu (vegi's la clàusula 39 del Plec).

34. Subrogació del personal

L'empresa contractista està obligada a complir durant tot el període d'execució del contracte les normes i les condicions fixades en el conveni col·lectiu d'aplicació, en especial, al que fa referència a les obligacions de subrogació del personal (vegi's l'annex II Relació del personal a subrogar que consta en aquest Plec).

35. Forma de pagament

No s'estableix cànon a càrrec del contractista, ni pagament a càrrec de l'Ajuntament. Els serveis de menjador escolar i acollida de l'escola Doctor Serés i Institut d'Alpicat seran cobrats directament als usuaris, així com les activitats en períodes no lectius, d'acord amb la modalitat ofertada en llur proposta, assumint l'adjudicatari el risc operatiu d'aquests serveis, sense que es pugui imputar cap responsabilitat subsidiària o solidària per impagaments o altres perjudicis a l'Ajuntament.

En relació amb el servei d'àpats de les llars d'Infants o de les activitats extraescolars organitzades per l'Ajuntament, el pagament del servei s'efectuarà a la realització d'aquest, prèvia presentació de factura degudament conformada, a càrrec de l'Ajuntament d'Alpicat (NIF P2502300C).

En la factura s'inclouran, a més del detall i desglossament de menús servits, les dades i requisits establerts en el Reial decret 1619/2012, de 30 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament pel qual es regulen les obligacions de facturació, els següents extrems previstos a l'apartat segon de la Disposició addicional trentè segona de la LCSP, així com en la normativa sobre facturació electrònica:





DIR3 Codi d'entitat	L01250236
DIR3 Òrgan de tramitació	L01250236
DIR3 Oficina comptable	L01250236
DIR3 Òrgan proponent	L01250236

El contractista haurà de presentar la factura en un registre administratiu en el termini de 30 dies des de la data de la prestació, i en el cas de serveis de tracte successiu les factures hauran de presentar-se en el termini màxim de 10 dies des de la realització de la prestació en el període de què es tracti. La factura haurà de presentar-se en format electrònic en els supòsits que fixa la Llei 25/2013, de 27 de desembre, d'Impuls a la Factura Electrònica i Creació del Registre Comptable de Factures del Sector Públic, en aquests casos la presentació de la factura en el Punt General d'Accés equival a la presentació en un registre administratiu.

D'acord amb l'establert en l'article 198 de la LCSP, l'Administració tindrà obligació d'abonar el preu dins dels trenta dies següents a la data d'aprovació dels documents que acreditin la conformitat dels serveis prestats amb el que es disposa en el contracte, sense perjudici de l'establert en l'apartat 4 de l'article 210 de la LCSP, i si es demorés, haurà d'abonar al contractista, a partir del compliment d'aquest termini de trenta dies els interessos de demora i la indemnització pels costos de cobrament en els termes previstos en la Llei 3/2004, de 29 de desembre, per la qual s'estableixen mesures de lluita contra la morositat en les operacions comercials.

Perquè pertoqui a l'inici del còmput de termini per a la meritació d'interessos, el contractista haurà d'haver complert l'obligació de presentar la factura davant el registre administratiu corresponent en els termes establerts en la normativa vigent sobre factura electrònica, dintre del termini i en la forma escaient, en el termini de trenta dies des de la data de lliurament efectiu de les mercaderies o la prestació del servei.

D'altra banda, l'Administració haurà d'aprovar els documents que acreditin la conformitat amb el que es disposa en el contracte dels serveis prestats, dins dels trenta dies següents a la prestació del servei.

36. Revisió de tarifes

Es preveu revisió de preus, d'acord amb l'increment que estableixi el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, respecte als preus del curs anterior, aplicant en la revisió de preus el percentatge de baixa econòmica presentada per la licitadora. No es tindrà en compte revisió de tarifes en el servei d'àpats a la llar d'infants i el servei de menjador de les escoles municipals organitzades per l'Ajuntament.

37. Successió i cessió del contracte

37.1. Successió en la persona del contractista

En els casos de fusió, escissió, aportació o transmissió d'empreses o branques d'activitat d'aquestes continuarà el contracte vigent amb l'entitat resultant, que quedarà subrogada en els drets i obligacions dimanants d'aquest, si es produeixen les condicions exigides en l'article 98 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.





És obligació del contractista comunicar fefaentment a l'Administració qualsevol canvi que afecti a la seva personalitat jurídica, suspenent-se el còmput dels terminis legalment previst per a l'abonament de les factures corresponents fins que es verifiqui el compliment de les condicions de la subrogació.

Si no pogués produir-se la subrogació per no reunir l'entitat a la qual s'atribueixi el contracte les condicions de solvència necessàries, es resoldrà aquest, considerant-se a tots els efectes com un supòsit de resolució per culpa del contractista.

37.2. Cessió del contracte

El contracte podrà ser objecte de cessió amb els límits i requisits de l'article 214 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic:

- Que l'òrgan de contractació autoritzi, de forma prèvia i expressa, la cessió.
- Que el cedent tingui executat almenys un 20 per 100 de l'import del contracte
- Que el cessionari tingui capacitat per contractar amb l'Administració i la solvència que resulti exigible en funció de la fase d'execució del contracte, havent d'estar degudament classificat si tal requisit ha estat exigít al cedent, i no estar incurs en una causa de prohibició de contractar.
- Que la cessió es formalitzi, entre l'adjudicatari i el cessionari, en escriptura pública.

38. Subcontractació

S'autoritza la subcontractació parcial de les prestacions accessòries objecte del contracte en els termes i amb les condicions que estableix l'article 296 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

Són prestacions accessòries la gestió econòmica, administrativa i de control dels usuaris que fan ús del servei.

Els destinataris principals del servei que es licita són menors i, atesa la importància de garantir la prestació d'aquest servei amb les màximes garanties, no es podrà subcontractar cap de les tasques considerades crítiques per al servei, que són les següents:

- Relatives al monitoratge contractat per al servei de menjador i d'acollida matinal.
- Relatives a l'equip tècnic implicat al contracte: unitat responsable del projecte educatiu i unitat responsable de l'elaboració dels àpats.

La subcontractació haurà de realitzar-se complint els requisits bàsics següents:

- Comunicació prèvia i per escrit a l'Ajuntament de l'adjudicatari de les dades següents en relació amb cada subcontracte que pretengui realitzar:
 - Identificació del subcontractista, amb les seves dades de personalitat, capacitat i solvència.
 - Identificació de les parts del contracte a realitzar pel subcontractista.
 - Import de les prestacions a subcontractar.
- No podrà subcontractar-se a persones o empreses inhabilitades per contractar amb l'Administració ni freturoses de la capacitat, solvència i habilitació professional precisa per executar les prestacions concretes que se subcontracten.
- El contractista que subcontracti haurà de comprovar amb caràcter previ a l'inici dels treballs que subcontracti, l'afiliació i alta en la Seguretat Social dels treballadors que realitzin els treballs en qüestió en compliment de l'establert en el Reial decret llei 5/2011, de 29





d'abril, de mesures per a la regularització i control de l'ocupació submergida i foment de la rehabilitació d'habitatges.

d) El contractista haurà d'informar als representants dels treballadors de la subcontractació, d'acord amb la legislació laboral.

e) Els subcontractistes quedaran obligats només davant el contractista principal que assumirà la total responsabilitat de l'execució del contracte enfront de l'Ajuntament, amb arranjament estricte als plecs de clàusules administratives particulars i als termes del contracte, sense que el coneixement per part de l'Ajuntament de l'existència de subcontractacions alteri la responsabilitat exclusiva del contractista principal.

f) El contractista haurà d'abonar als subcontractistes el preu pactat per les prestacions que realitzin com a mínim en els terminis previstos en la Llei 3/2004, de 29 de desembre, per la qual s'estableixen mesures de lluita contra la morositat en les operacions comercials. Per garantir tal compliment, amb cada facturació a l'Ajuntament deurà el contractista aportar el justificant del pagament dels treballs realitzats en el mes anterior per les empreses o autònoms que hagi subcontractat en el marc del contracte actual.

39. Penalitats per incompliment

Si per causes alienes al concessionari o bé de l'incompliment per part d'aquest es derivés pertorbació greu i no reparable per altres mitjans en el servei, l'Administració podrà acordar el segrest o la intervenció d'aquest. En tot cas, el concessionari haurà d'abonar a l'Administració els danys i els perjudicis que efectivament li hagi ocasionat.

Els incompliments de les obligacions del concessionari es classifiquen en lleus i greus.

Es consideren infraccions greus:

- a) L'incompliment total de les prohibicions establertes en la LCSP.
- b) L'omissió d'actuacions que siguin obligatòries de conformitat amb la legislació legalment aplicable.
- c) La negligència en el compliment dels seus deures d'ús, policia i conservació dels béns objecte de la concessió.
- d) L'incompliment dels deures establerts en els plecs de la licitació.
- e) El cobrament a l'usuari de tarifes superiors a les autoritzades per l'Administració.
- f) Els incompliments per part de l'adjudicatari de qualsevol de les condicions especials d'execució establertes en aquest Plec.
- g) No comptar amb el rati de personal (monitoratge) establert normativament

Es consideren infraccions lleus totes les altres no previstes anteriorment i que conculquin d'alguna manera les condicions establertes en aquest Plec, en perjudici lleu de la concessió de serveis.

L'Administració podrà imposar penalitats de caràcter econòmic de forma proporcional al tipus d'incompliment i a la importància econòmica de l'explotació. El límit màxim de les penalitats anuals a imposar no podrà excedir del 20% dels ingressos obtinguts per la concessió de serveis durant l'any anterior. Quan l'incompliment sigui qualificat com a greu es podrà resoldre a la concessió del servei.

Segrest de la concessió:

A més dels supòsits previstos en la Llei, els següents incompliments greus poden donar lloc al segrest temporal de la concessió:

- a) Incompliment dels terminis d'execució del contracte.
- b) Incompliment total o parcial de les prestacions del contracte.





c) Incompliment de les obligacions del contractista definides al Plec.

40. Resolució del contracte

La resolució del contracte tindrà lloc en els supòsits que s'assenyalen en aquest Plec i en els fixats en els articles 211 i 313 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, i s'acordarà per l'òrgan de contractació, d'ofici o a instàncies del contractista. És causa de resolució la no delegació de les competències de gestió del menjador escolar de l'Escola Doctor Serés i l'Institut d'Alpicat del Consell Comarcal del Segrià i l'Ajuntament.

A més el contracte podrà ser resolt per l'òrgan de contractació quan es produeixin incompliment del termini total o dels terminis parcials fixats per a l'execució del contracte que faci presumiblement raonable la impossibilitat de complir el termini total, sempre que l'òrgan de contractació no opti per la imposició de les penalitats de conformitat amb la clàusula 39.

Així mateix seran causes de resolució del contracte a l'empara de l'article 211 f) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic les establertes com a obligacions essencials per l'òrgan de contractació.

Quan el contracte es resolgui per culpa del contractista, es confiscarà la garantia definitiva, sense perjudici de la indemnització pels danys i perjudicis originats a l'Administració, en el que excedeixin de l'import de la garantia.

41. Reversió, recepció i liquidació

Quan finalitzi el termini contractual o les eventuais pròrrogues, d'acord amb l'article 291 de la LCSP, l'empresa contractista revertirà el servei a l'Ajuntament, havent el contractista d'entregar les instal·lacions, espais, mobiliari i béns que l'administració ha aportat al contractista per a la gestió del servei en perfectes condicions d'ús. El termini per a la verificació és durant els dos mesos abans de la fi del termini del contracte.

La recepció i liquidació del contracte es realitzarà conforme al que disposen els articles 210 de la LCSP i l'article 204 del RGLCAP.

42. Confidencialitat i tractament de dades

42.1. Confidencialitat

L'empresa adjudicatària (com a encarregada del tractament de dades) i el seu personal en compliment dels principis d'integritat i confidencialitat han de tractar les dades personals a les quals tinguin accés de manera que garanteixin una seguretat adequada inclosa la protecció contra el tractament no autoritzat o il·lícit i contra la seva pèrdua, destrucció o dany accidental, mitjançant l'aplicació de mesures tècniques o organitzatives apropiades de conformitat amb l'establert en la Llei Orgànica 3/2018 de Protecció de dades i garantia dels drets digitals i en el Reglament 2016/679 relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades (Reglament general de protecció de dades).

Aquesta obligació és complementària dels deures de secret professional i subsistirà encara que hagi finalitzat el contracte amb el responsable del tractament de les dades (Ajuntament).





Tenint en compte que l'execució del contracte actual requereix el tractament pel contractista de dades personals per compte del responsable del tractament, es fa constar:

Finalitat principal de la cessió de dades	Prestació del servei de menjador escolar
Obligació del contractista	El futur contractista haurà de sotmetre's, en tot cas, a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades.
Ubicació dels servidors	L'empresa adjudicatària haurà de presentar abans de la formalització del contracte una declaració en la qual posi de manifest on estaran situats els servidors i des d'on es prestaran els serveis associats a aquests
Modificacions a la declaració	El contractista ha de comunicar qualsevol canvi que es produeixi, al llarg de la vida del contracte, de la informació facilitada a la declaració sobre la ubicació dels servidors
Subcontractació	Els licitadors han d'indicar en la seva oferta si tenen previst subcontractar els servidors o els serveis associats a aquests, el nom o el perfil empresarial definit per referència a les condicions de solvència professional o tècnica, dels subcontractistes als quals s'encomani la seva realització

42.2. Tractament de dades

En compliment del que es disposa en la Llei Orgànica 3/2018 de Protecció de dades i garantia dels drets digitals i en el Reglament general de protecció de dades, els licitadors queden informats de què les dades de caràcter personals que, si escau, siguin recollits a través de la presentació de la seva oferta i altra documentació necessària per procedir a la contractació seran tractats per aquest Ajuntament amb la finalitat de garantir l'adequat manteniment, compliment i control del desenvolupament del contracte.

43. Règim jurídic del contracte

Aquest contracte té caràcter administratiu i la seva preparació, adjudicació, efectes i extinció es regirà per l'establert en aquest Plec, i en el no previst en ell, serà d'aplicació la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, per la qual es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, el Reial decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de Contractes del Sector Públic, i el Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques i estigui vigent després de l'entrada en vigor del Reial decret 817/2009; supletòriament s'aplicaran les restants normes de dret administratiu i, en defecte d'això, les normes de dret privat.





44. Règim de recursos i jurisdicció competent

Contra els actes que adopti l'òrgan de contractació en relació amb els efectes, modificació i extinció d'aquest contracte que no siguin susceptibles de recurs especial en matèria de contractació, així com contra els acords que dicti en l'exercici de les prerrogatives de l'Administració, procedirà la interposició del recurs administratiu de reposició o alternativament del recurs contenciós administratiu, de conformitat amb el que disposen la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques i la Llei 29/1998 de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa.

L'ordre Jurisdiccional Contenciós-Administratiu serà el competent per resoldre les controvèrsies que sorgeixin entre les parts en el contracte actual de conformitat amb el que es disposa en l'article 27.1 Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

Isidre Fernàndez Colom
Regidor d'Educació i Esports

Document signat electrònicament





Annexos

Annex I: Sol·licitud de participació en el procediment restringit

Annex II: Relació de personal a subrogar

Annex III: Inventari de material

Annex IV: Criteris en relació amb les característiques i l'elaboració de menús

Annex V: Plànol menjador escolar Escola Dr. Serés





Annex I: Sol·licitud de participació en el procediment restringit

Sol·licitud de participació en el procediment restringit

El/La senyor/a (indicar nom i cognoms), amb NIFen nom propi/en representació de(indicar la raó social de l'empresari), NIF....., havent tingut coneixement de l'anunci pel qual s'admeten sol·licituds de participació en el procediment restringit per a l'adjudicació del contracte de concessió del servei de menjador escolar de l'Escola Dr. Serés i l'Institut d'Alpicat, serveis d'àpats a la Llar d'Infants l'Estel i els casals d'estiu, Nadal i Setmana Santa a l'escola Doctor Serés per als cursos 2024-2025 i 2025-2026.

SOL·LICITO:

Que (indicar la raó social de l'empresari) sigui admès a participar en el procediment per a l'adjudicació del contracte de concessió del menjador escolar de l'Escola Dr. Serés i l'Institut d'Alpicat, serveis d'àpats a la Llar d'Infants l'Estel i els casals d'estiu, Nadal i Setmana Santa a l'escola Doctor Serés per als cursos 2024-2025 i 2025-2026, i sigui cursada la corresponent invitació per a la presentació de proposicions.

Juntament amb aquesta sol·licitud adjunto la documentació requerida per acreditar la solvència econòmica i financera i tècnica i professional, d'acord amb la clàusula 13 del Plec de clàusules administratives particulars.

A _____, a ____ de _____ de 20__

Signatura del representant i segell de l'empresa,

Signat: _____





Annex II: Relació de personal a subrogar

Treballador/a	DNI	Categoria	Data antiguitat	Contracte	Coeficient Temp Parcial	Salari brut mensual
FML	40XXX773F	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	12/1/2010	INDEFINIDO A TIEMPO PARCIAL	400	554,10
TJO	43XXX430A	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	15/9/2008	INDEFINIDO A TIEMPO PARCIAL	333	461,87
PMLG	43XXX279L	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	12/9/2007	INDEFINIDO A TIEMPO PARCIAL	466	492,90
PBB	78XXX437A	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	1/9/2011	INDEFINIDO A TIEMPO PARCIAL	466	646,17
MCLE	43XXX512T	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	1/9/2011	FIJO DISCONTINUO	466	646,17
MJCR	43XXX941N	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	13/9/2021	INDEFINIDO A TIEMPO PARCIAL	333	461,87
MEP	47XXX245W	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	11/1/2021	INDEFINIDO A TIEMPO PARCIAL	480	1.064,72
MCBG	70XXX948H	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	5/9/2022	FIJO DISCONTINUO	333	461,87
MAGR	43XXX405H	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	15/11/2021	FIJO DISCONTINUO	333	452,93
RLC	48XXX738C	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	06/09/2023	FIJO DISCONTINUO	333	461,87
EPC	48XXX047R	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	06/09/2023	FIJO DISCONTINUO	333	461,87
IGG	43XXX541B	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	06/09/2023	FIJO DISCONTINUO	333	461,87
LMJ	48XXX358P	MONITOR EDUCACIÓN EN OCIO	02/04/2024	FIJO DISCONTINUO	333	461,87

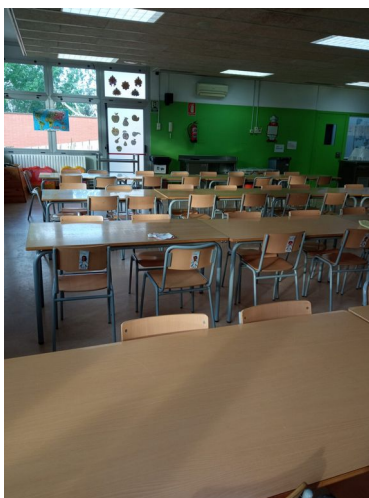




Annex III: Inventari de material



15 guixetes



33 taules i 142 cadires



5 cassetes aire condicionat



2 cassetes aire condicionat sostre



3 armaris



Penjadors de paret





1 aigüera



1 cuina de gas



200 safates



1 rentavaixelles



30 hamaques





Annex IV: Criteris en relació amb les característiques i l'elaboració de menús

1. Les programacions han de constar d'un mínim de menús per a **quatre setmanes** (un mes), que es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any), a les festivitats, etc.
2. S'hi han d'especificar el **tipus de preparació i d'ingredients** de tots els plats de la programació, i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.
3. 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.
4. Les freqüències dels aliments en els **primers plats** han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana.
5. Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta **integral** o bé l'arròs **integral**.
6. Si el **primer plat** inclou **carn, peix o ou**, el segon ja no n'ha de dur.
7. Les freqüències dels aliments en els **segons plats** han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); 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. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades, les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys.
8. Les freqüències dels aliments en les **guarnicions** han de ser les següents: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i, d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual.
9. La presència d'**aliments precuinats** (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).
10. Els **fregits** es poden oferir en els menús, però sense sobrepassar la freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana.
11. La freqüència recomanada dels **fregits en les guarnicions** és d'un màxim d'una vegada a la setmana.
12. A cada àpat cal proporcionar algun **producte fresc** (hortalissa crua o fruita fresca).





13. A cada àpat cal proporcionar **hortalisses**, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
14. Cal utilitzar sempre per amanir l'**oli d'oliva verge**.
15. En totes les cocccions i en els 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**.
16. En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix **pa integral**.
17. L'**aigua** ha d'estar sempre present en l'àpat. L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita que es facin servir envasos d'un sol ús.
18. La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi **sal iodada**.
19. En el cas dels **instituts** que només ofereixin el servei de menjador uns quants dies de la setmana, les freqüències setmanals dels grups d'aliments s'han d'adaptar convenientment.

20. Menús especials

– **Malalties o trastorns:** a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir, quan escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, 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. Quan sigui necessari, les empreses també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.

– **Motius ètics o religiosos:** a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir un menú adaptat per als casos en què les famílies sol·licitin menús sense carn de porc, vegetarians o vegans.

– Quan les condicions organitzatives o les instal·lacions i els locals de cuina no permetin que es compleixin les garanties exigides per elaborar menús especials, o bé no es pugui assolir el cost addicional d'aquestes elaboracions, s'han de facilitar a l'alumnat els mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família, i han de ser d'ús exclusiu per a aquests àpats en el cas de les al·lèrgies i intoleràncies.

En canvi, en el cas de la celiaquia, i en relació amb la resolució 56/XII del Parlament de Catalunya, sobre l'oferta de restauració sense gluten als centres educatius, les escoles han de poder oferir un servei de menjador adequat per a l'alumnat amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten. Per tant, cal que es compleixin els reglaments europeus 1169/2011 i 828/2014, relatius a la presència d'al·lèrgens en les matèries primeres i al contingut en gluten, respectivament. És a dir, cal establir i aplicar protocols de seguretat alimentària, per evitar la contaminació encreuada durant l'elaboració i el servei, per tal que el producte final que rebin els infants tinguin menys de 20 ppm de gluten, llindar de seguretat per sobre del qual es produeixen lesions a l'intestí prim de la persona afectada.





PROGRAMACIÓ DELS MENÚS DEL MENJADOR ESCOLAR

En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar, s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegum	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs ²	1
Pasta ²	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.</i>	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).	5
Carns ³ Carns blanques Carns vermelles i processades	1-2 (≤ 6 al mes) 1-2 0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

1. No inclou les patates.
2. O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.
3. Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).





Annex V: Plànol menjador escolar Escola Dr. Serés



