



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA PER AL TALLER DE «LA CUINA DEL MERCAT»

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte són 14 tallers de cuina durant tota la durada del contracte. Existeix la possibilitat de 2 pròrrogues anuals amb un màxim de 10 tallers cadascuna d'elles.

Des de l'Ajuntament es duen a terme polítiques de dinamització comercial en general i en concret per al foment i la dinamització del Servei Públic del Mercat d'Abastaments. Els tallers de «La cuina del mercat» es duen a terme amb producte de proximitat i de temporada que es troba bàsicament al Mercat Municipal. Aquests tallers de cuina fomenten el consum d'aquests tipus de producte i conseqüentment redunden en benefici del propi mercat.

D'altra banda, "La cuina del mercat" es una activitat divulgativa de l'alimentació saludable, sostenible i de proximitat i contribueix a difondre aquests valors i els bons hàbits alimenticis entre la població que són també els objectius que es persegueixen amb aquests tallers.

2.- LOTS

En aquest contracte no és possible la divisió del seu objecte en lots perquè una pluralitat de contractistes dificultaria la correcta execució des d'un punt de vista tècnic en la coordinació dels professionals que prestaran el servei.

3.- DURADA DEL CONTRACTE

Està previst que la prestació d'aquest servei es dugui a terme de la següent forma:

- Any 2024: A partir del 26 setembre i fins al 31 de desembre (4 tallers)
- Any 2025: de gener a desembre 2025. (10 tallers)

Possibles pròrrogues:

- Any 2026: de gener a desembre 2026. (10 tallers)
- Any 2027: de gener a desembre 2027. (10 tallers)

Els mesos de juliol i agost de cada any no es realitzarà el taller.

En cas que el contracte no es pugui iniciar en la data prevista, els seus efectes començaran en la data de la seva formalització, computant-se en aquella data l'inici dels

efectes i finalitzant el 31 desembre de 2025 i comptabilitzant després les 2 possibles pròrroques anuals de 12 mesos més cadascuna.

4.- CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL CONTRACTE

- Es realitzarà un màxim de 14 sessions, una per mes, de 120 minuts cadascuna, de setembre de 2024 a desembre de 2025 (no es realitzarà el taller els mesos de juliol i agost de cada any).
- Aquest nombre de tallers és el màxim previst. En cas que causes sobrevingudes o altres circumstàncies impedeixin la realització del taller, això no implicarà dret a indemnització per part de l'Ajunament.
- Aquestes sessions es realitzaran preferiblement el darrer dijous de cada mes excepte juny i desembre en que s'adelantarà la sessió dues setmanes.
- L'adquisició dels aliments necessaris per a cada sessió serà a càrrec de l'adjudicatari. Per tal de ser coherents amb l'objectiu d'aquest contracte referent a la promoció del Mercat d'Abastaments de Sant Adrià de Besòs, aquests productes hauràn d'adquirir-se, en la mesura del possible, als establiments ubicats dins l'edifici del Mercat d'Abastaments.
- El preu per sessió inclou la despesa corresponent a l'adquisició dels aliments de cada sessió.
- L'adjudicatari serà l'encarregat del cobrament del preu públic dels tallers que s'estableix en 5,00 € per persona i sessió.
- A mode de previsió, per tal que els interessats puguin preparar l'oferta econòmica, informem que la despesa mitjana per a l'adquisició dels aliments necessaris per a realitzar els tallers de La Cuina del Mercat durant els darrers anys ha estat de 75€/sessió i que l'assistència mitjana als tallers ha estat de 22 persones/sessió.
- Les receptes elaborades a cada sessió hauràn de ser suficients per tal de que puguin ser degustades per un nombre màxim de 25 persones ja que aquest és l'aforament màxim permès per tal de poder realitzar el taller amb comoditat per a tots els assistents.
- Totes les receptes que es cuinaran durant els tallers de cuina seràn basades en els valors que promouen aquest contracte: l'alimentació saludable, sostenible i de

proximitat i caldrà que aquestes receptes fomentin l'us dels productes del Mercat d'Abastaments.

- Les receptes elaborades seguiran un criteri predeterminat en quant al seu contingut: s'estableixen els següents 2 blocs:
 - Primer bloc: Sessions de setembre de 2024 a març de 2025. Tindran com a fil conductor «A la salut per l'alimentació» i seran receptes pensades per ajudar a combatre el colesterol, hipertensió, hiperglucèmia, o altres patologies similars.
 - Segon bloc: Sessions d'abril 2025 a desembre 2025. Es dedicaran a la «Cuina mediterrània de Mercat», fent especial èmfasi durant les sessions de novembre i desembre en receptes relacionades amb la taula de Nadal.
- El docent del taller haurà de ser a l'aula 60 minuts abans de la realització del taller per a la preparació de la sessió. Un cop finalitzada la sessió, el docent haurà de fer-se càrrec de la recollida i neteja tant dels espais com dels estris que es facin servir durant la sessió.
- Abans de començar la sessió i conforme vagin arribant els assistents, el docent del taller haurà de cobrar el preu públic de 5,00 €/persona i extendre'ls un rebut. L'import de la recaudació de cada sessió serà directament destinat a l'adjudicatari i formarà part del pagament corresponent a cada sessió i es descomptarà del preu d'adjudicació a la factura mensual que correspongui a cada mes.
- El docent, per a la realització del taller haurà de complir amb totes les normes sanitàries que siguin d'obligació: protecció de mans (guants d'un sol us), cap (gorra) i cos (devantal), desinfecció d'estrís i aliments, etc.
- Els estris necessaris per a la realització del taller seran subministrats per l'Ajuntament. L'Ajuntament també es farà càrrec de la neteja en profunditat de l'espai un cop aquest quedi buit en finalitzar cada taller.
- Amb una antelació mínima de 2 setmanes abans de cada taller, el docent haurà d'enviar a la Directora del mercat o persona designada per l'Ajuntament i per correu electrònic, una proposta amb un mínim de 3 opcions de les receptes per a la següent sessió per tal de consensuar-les conjuntament i poder disposar del temps suficient per a fer la comunicació del taller i les inscripcions dels assistents.

- Per la prestació del servei, aquesta empresa podrà contractar el personal que consideri adient. El personal no tindrà relació laboral ni de dependència amb l'Ajuntament.

5.- PRESSUPOST DEL CONTRACTE

En cas que el nombre d'assitents sigui superior o inferior al calculat (mitjana de 22 persones per sessió), aquest fet no tindrà cap repercusió en el preu del contracte.

El **preu unitari màxim** de cada taller és de 250,00 € (sense IVA) equivalents a 302,50 € (IVA inclòs).

El preu màxim del contracte per **14 tallers serà de 3.500,00 €** (sense IVA) equivalent a **4.235,00 €** (IVA inclòs) a càrrec de la partida pressupostària núm.104431222609 Activitats culturals i/o esportives.

PERIODE	SESSIONS MENSUALS	IMPORT /SESSIÓ sense IVA	IMPORT /SESSIÓ IVA inclòs	TOTAL SESSIONS ANY	TOTAL IMPORT ANY sense IVA	TOTAL IMPORT ANY IVA inclòs
2024	1	250,00 €	302,5 €	4	1.000,00 €	1.210,00 €
2025	1	250,00 €	302,5 €	10	2.500,00 €	3.025,00 €
Total contracte					3.500,00 € (sense IVA)	4.235,00 € (IVA inclòs)

PERIODE	SESSIONS MENSUALS	IMPORT /SESSIÓ sense IVA	IMPORT /SESSIÓ IVA inclòs	TOTAL SESSIONS ANY	TOTAL IMPORT ANY sense IVA	TOTAL IMPORT ANY IVA inclòs
Pròrroga 2026	1	250,00 €	302,5 €	10	2.500,00 €	3.025,00 €
Pròrroga 2027	1	250,00 €	302,5 €	10	2.500,00 €	3.025,00 €
Total Pròrrogues					5.000,00 € (sense IVA)	6.050,00 € (IVA inclòs)
TOTAL CONTRACTE MÉS 2 PRÒRROGUES					8.500,00 € (SENSE IVA)	10.285,00 € (IVA INCLÒS)

Aquesta adjudicació quedarà supeditada a la condició suspensiva de l'existència de crèdit a la partida esmentada per a l'exercici 2024 i 2025 i de les possibles pròrrogues els exercicis 2026 i 2027, de conformitat amb l'article 174,1 del R.D.L 2/ de 5 de març que aprova el text refós del a Llei Reguladora de les Hisendes Locals.

L'adquisició dels aliments necessaris per a cada sessió serà a càrrec de l'adjudicatari. Per tal de ser coherents amb l'objectiu d'aquest contracte referent a la promoció del Mercat

d'Abastaments de Sant Adrià de Besòs, aquests productes hauràn d'adquirir-se, en la mesura del possible, als establiments ubicats dins l'edifici del Mercat d'Abastaments.

El preu per sessió inclou la despesa corresponent a l'adquisició dels aliments de cada sessió.

Forma de pagament: mensualment l'adjudicatàri emetrà la factura corresponent dels serveis realment efectuats. El pagament s'efectuarà d'acord amb allò que preveu la LCSP. A la factura mensual que presenti l'adjudicatàri, s'indicarà el import d'adjudicació de cada taller menys la quantitat recaptada a cada taller en concepte de Preu Públic.

Desglossament dels costos:

- Costos directes (70%) Son tots els costos dels factors necessaris que s'apliquen a l'execució del contracte com són: Mà d'obra, Materials i maquinària
- Costos indirectes (11%) Són els costos dels factors necessaris per a l'execució del contracte que no corresponen a cap unitat concreta. Entre d'altres: mà d'obra indirecta, personal tècnic i administratiu adscrit exclusivament al contracte, varis (material fungible, paper, etc...), generats per seguretat e higiene al treball.
- Despeses Generals d'Estructura: que comprenen les Despeses Generals i el Benefici Industrial:
 - Despeses Generals (13%) Són les despeses que genera l'activitat de l'empresa. Entre d'altres: lloguer i amortització de immobles, amortització de mobiliari, ordinadors, despeses de publicitat, impostos d'activitat econòmica i llicències fiscals (IAE i IRPF), despeses financeres, taxes imposades per l'Administració.
 - Benefici Industrial (6%) És el benefici esperat per l'adjudicatàri del contracte com a pagament per la seva activitat empresarial.

6.- DRETS I OBLIGACIONS DE LES PARTS DEL CONTRACTE

- a) L'adjudicatàri del contracte haurà de complir i desenvolupar el que s'ha expressat al punt 4 d'aquest plec de condicions.
- b) L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la cerca i coordinació del personal que pugui subcontractar i de que aquest compleixi els requisits i acrediti l'experiència sol·licitada als criteris de valoració.
- c) L'entitat adjudicatària haurà de preveure els aspectes materials, logístics i humans de la realització des tallers, de manera que la realització dels mateixos sigui adequada a les característiques expresades.

- d) L'entitat adjudicatària assumeix la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin del compliment o incompliment d'aquest contracte; a aquests efectes haurà de contractar una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 300.000,00€. En base a l'article 197 LCSP, l'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura del contractista, sense perjudici dels casos de força major per als contractes d'obres establerts a l'article 239 LCSP.

7.- PENALITATS PER INCOMPLIMENTS:

En el cas de compliment defectuós de la prestació objecte del contracte o d'incompliment dels compromisos assumits per l'empresa o les empreses contractistes o de les condicions especials d'execució establertes a la clàusula 7 de l'informe de necessitats, es podrà acordar la imposició de les penalitats següents (en base a l'article 192 de la LCSP):

- Incompliment del compromís d'adscripció a l'execució del contracte dels mitjans personals o materials: penalitat fins un 5% del preu del contracte, en virtut de la gravetat de l'incompliment.
- Incompliment de les condicions especials d'execució: penalitat fins un 8% del preu del contracte, en virtut de la gravetat de l'incompliment.
- Incompliment defectuós o parcial de la prestació: penalitats fins un 10% del preu del contracte, en virtut de la gravetat de l'incompliment, i en el cas d'un greu incompliment, es podria optar per la resolució del contracte.

La imposició de penalitats serà independent de l'obligació del contractista d'indemnitzar tant a l'Ajuntament, com a tercers, pels danys i perjudicis que les infraccions que els motiven hagin causat, i de la no liquidació per part municipal dels subministraments finalment no lliurats.

En la tramitació de l'expedient, es donarà audiència a l'adjudicatari perquè pugui formular al·legacions dins un termini de deu dies hàbils i l'òrgan de contractació que hagi efectuat l'adjudicació resoldrà, prèvia l'emissió dels informes pertinents.