



107376/2024

Expedient
126/2024

Segell

Àrea
Contractació

Codi de verificació



662E5Y245Z0M0E2H0MO1

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DE LES DUES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS (GEGANT DEL PI I LA LLUNA)

1. DEFINICIÓ DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE.

L'objecte d'aquest plec de condicions és el servei global de la gestió alimentària dels infants que assisteixen a les escoles bressol municipals. Aquest servei inclou personal de cuina i monitoratge que donaran suport al personal docent de les escoles.

L'Ajuntament de Caldes de Montbui, mitjançant aquest procediment, pretén obtenir un servei de qualitat basat en els següents criteris:

El servei de menjador escolar forma part del projecte educatiu de les escoles bressol i, per tant, caldrà tenir en compte aquest criteri a l'hora de plantejar i executar els serveis descrits en aquests plecs.

Els menús hauran de ser cuinats in situ a les instal·lacions de cada escola bressol destinades a aquest fi.

Els productes subministrats per a l'elaboració dels menús hauran de ser majoritàriament de producció ecològica, de proximitat i de temporada.

1.1 Tipus de servei alimentari a prestar i aspectes a contemplar

L'Ajuntament de Caldes de Montbui manifesta una clara aposta per l'elaboració dels menús de forma prioritària amb productes ecològics, de temporada i de proximitat; per tant, caldrà indicar aquesta característica en cada un dels grups següents, especificant els proveïdors, el lloc d'origen dels diferents productes i si aquests són o no de producció ecològica:

- Hortalisses
- Verdures i fruites
- Llegums
- Cereals
- Carn i peix

Cada menú ha de constar de 2 plats principals, pa, aigua i postres.



S'han d'elaborar els menús d'acord a les necessitats evolutives dels infants, adaptant-los segons la seva edat i la seva evolució, contemplant els triturats, els trossets o l'aliment sencer així com la introducció dels diferents aliments.

S'han de confeccionar menús atenent els casos específics (celíacs, diabètics, al·lèrgies, intoleràncies i altres situacions que, per indicació mèdica o requeriment cultural i religiós, siguin necessàries pels infants).

L'empresa s'ha de fer càrrec de l'aigua per a la confecció dels menús i els biberons pels infants usuaris del servei de menjador, així com tota la que es consumeixi a les escoles bressol durant tota la jornada escolar.

El menjar s'haurà de servir amb puntualitat, segons els horaris establerts per la direcció de l'escola, ajustant el nombre total d'àpats i els menús de casos específics.

Els estris que s'utilitzen per a la preparació dels carros (plats, coberts, gots), així com el menjar, haurà de quedar agrupat segons els diferents grups i número d'infants, protegit per salvaguardar els aliments i totalment preparats per portar a les estances i aules, d'acord amb les directrius i indicacions de les direccions de les escoles bressol.

1.2. Recursos humans

Donat que hi ha personal a subrogar en els centres, s'adjunta documentació de les treballadores, a efectes de donar a conèixer les condicions laborals i facilitar els càlculs econòmics als licitadors (**Annex personal a subrogar**).

L'empresa adjudicatària posarà els recursos humans necessaris per a l'adequada prestació del servei, adaptant-se en tot moment a les seves necessitats i a les possibles variacions en la demanda, modificant la jornada del personal contractat en cas que sigui necessari.

Els recursos humans necessaris per a la prestació directa dels serveis són:

Lloc treball	Hores diàries
Cuïnera1	6 hores diàries
Cuïnera2	6 hores diàries
Monitor/a 1	3 hores diàries
Monitor/a 2	3 hores diàries

1.3. Neteja i aixovar

L'empresa adjudicatària, al marge de realitzar la gestió global del servei alimentari, haurà de realitzar la neteja de la cuina, dels espais de menjador i dependències annexes destinades al servei d'alimentació.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar tot l'aixovar necessari (estovalles, tovallons, etc) per a la correcta prestació dels serveis.



1.4. Maquinària, útils i eines

A les escoles bressol municipals, tant la maquinària com el parament, útils i eines que hi ha actualment són propietat de l'Ajuntament de Caldes de Montbui.

L'Ajuntament es farà càrrec de les inversions necessàries, així com del seu manteniment, per al bon funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de les despeses de material necessàries per tal que el personal pugui fer la seva feina en bones condicions (estris de cuina *, recipients per repartir el menjar ja cuinat, material de neteja i roba de feina).

* Olles, paelles, batedores, cullerots, etc.

2. NECESSITAT I IDONEÏTAT DEL CONTRACTES I EFICIÈNCIA EN LA CONTRACTACIÓ.

Les escoles bressol municipals de Caldes de Montbui disposen d'un servei de cuina pròpia amb l'objectiu de proporcionar el servei d'alimentació dels infants matriculats als centres educatius municipals que imparteixen el primer cicle d'educació infantil.

L'execució d'aquest contracte requereix d'una important dotació de recursos humans especialitzats i materials. L'Ajuntament no disposa d'aquests mitjans i, per aquest motiu, els ha de contractar externament .

En els últims anys, aquest servei ha estat contractat a empreses especialitzades del sector.

La concreció i el detall d'aquesta licitació serà evident en els plecs de clàusules del procediment, però a grans trets, haurà de satisfer les següents necessitats:

- Despeses relatives als mitjans humans i materials idonis per la prestació dels serveis de menjadors de les dues escoles bressol de Caldes de Montbui.
- Despeses indirectes per la prestació dels serveis (direcció, coordinació, administració, etc)
- Mitjans de protecció individual i vestuari.
- Formació permanent i reciclatge
- Mitjans tècnics i organitzatius que s'indiquin a les ofertes.

3. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ.

La quantitat d'àpats a elaborar s'estima actualment en 16.000 menús anuals segons la següent previsió mensual:

	EB Gegant del Pi	EB La Lluna		TOTALS
gener	425	425		850
febrer	960	960		1920



Ajuntament de Caldes de Montbui

març	960	960	1920
abril	905	905	1810
maig	960	960	1920
juny	960	960	1920
juliol	430	430	860
Setembre	325	325	650
Octubre	750	750	1500
Novembre	800	800	1600
Desembre	525	525	1050
	8.000	8.000	16.000

El pressupost base de licitació, formulat en termes de preus unitaris, s'ha calculat en base a les dades reals del darrer curs escolar i d'acord amb les estimacions de les prestacions a realitzar durant l'execució del contracte i no suposa una obligació de despesa per part de l'Ajuntament de Caldes de Montbui, ja que el nombre de menús a servir pot variar al llarg del curs en funció de l'assistència diària als centres, atès que aquesta es determina en funció de les necessitats que es produeixen durant l'execució del contracte.

Per a l'establiment del pressupost base de licitació s'estimen els següents costos anuals:

Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya (codi de conveni núm. 79002295012003). Aquesta indicació no perjudica el conveni que hi sigui d'aplicació.					
Sous bruts, jornada 100%					
Cuiner/a	18.182,04 €	* personal a subrogar			
Monitor/a	17.173,56 €	* nou personal			
Lloc treball	Hores diàries	Sou brut mensual	Sou brut anual		
Cuiner1	6 hores diàries	1.344,22 €	16.130,62 €		
Cuiner2	6 hores diàries	1.344,22 €	16.130,62 €		
Monitora 1	3 hores diàries	572,45 €	6.869,40 €		
Monitora 2	3 hores diàries	572,45 €	6.869,40 €		
		TOTALS	46.000,04 €		
Salaris bruts					46.000,04 €
Incrementos salarials pactats en conveni col·lectiu (anualitzat)					1.985,71 €
Seguretat Social				33%	15.835,30 €
Total costos laborals directes					63.821,04 €
Costos indirectes (coordinació, administració, possibles substitucions, baixes, altres, etc)				10%	6.636,09 €
Costos aliments. Estimació cost per menú		2,65 €		16.000 menús	42.400,00 €
Total costos directes + indirectes					112.857,13 €
Benefici empresa				12%	13.542,87 €
Total pressupost del servei, IVA exclòs					126.400,00 €
IVA				10%	12.640,00 €



Total pressupost del servei, IVA inclòs		139.040,00 €
Previsió menús anuals	16.000	
Preu menú, iva exclòs	7,90 €	
Preu menú, iva inclòs	8,69 €	

El conveni de referència no estableix diferències retributives per raó de gènere així com tampoc s'imposa en el PCAP ni s'imposa en cap norma una distribució per gèneres del personal mínim exigít que s'ha d'adscriure a l'execució de les prestacions del contracte.

Els dies lectius de cada curs escolar s'estimen en un màxim de 190 dies / curs

Atenent els costos estimats, el preu màxim de licitació per menú s'estableix en **7,90 € + IVA / menú**.

Tenint en compte el preu màxim de licitació per menú i el nombre de menús previstos, el pressupost anual màxim d'aquest servei s'estima en **126.400,00 € + IVA (10%)**.

139.040,00 € anuals (IVA inclòs).

Tenint en compte que es planteja una licitació de 4 anys des de la signatura del contracte, el límit màxim de despesa que es pot comprometre és de **505.600,00 €, sense IVA. 556.160,00 € IVA inclòs**.

Atès que es planteja l'inici del contracte a mitjans del mes d'abril de 2025 (després de Setmana Santa), el nombre de menús previstos anualment és el següent:

2025 (Inici mitjans abril)	9.355 menús	73.904,50 €, sense IVA 81.294,95 €, IVA inclòs
2026	16.000 menús	126.400,00 €, sense IVA 139.040,00 €, IVA inclòs
2027	16.000 menús	126.400,00 €, sense IVA 139.040,00 €, IVA inclòs
2028	16.000 menús	126.400,00 €, sense IVA 139.040,00 €, IVA inclòs
2029 (gener a mitjans abril)	6.645 menús	52.495,50 €, sense IVA 57.745,05 €, IVA inclòs

4. EXISTÈNCIA DE CRÈDIT

El pressupost anual d'aquest servei s'estima en **139.040,00 euros anuals (10 % IVA inclòs)**.

La despesa plurianual derivada d'aquesta contractació és de **556.160,00, IVA inclòs** i es farà efectiva amb càrrec a l'aplicació pressupostària següents:

EXERCICI	IMPORT SENSE IVA	IVA AL 10%	IMPORT, IVA INCLÒS	APLICACIÓ PRESSUPOSTÀRIA
----------	------------------	------------	--------------------	--------------------------



2025 , (inici mitjans d'abril)	73.904,50 €	7.390,45 €	81.294,95 €	46 3230 22799 menjador escoles bressol
2026	126.400,00 €	12.640,00 €	139.040,00 €	
2027	126.400,00 €	12.640,00 €	139.040,00 €	
2028	126.400,00 €	12.640,00 €	139.040,00 €	
2029 , (gener a mitjans d'abril).	52.495,50 €	5.249,55 €	57.745,05 €	
TOTAL	505.600,00 €	50.560,00 €	556.160,00 €	

Atès que el present contracte comporta despeses de caràcter plurianual, la seva realització es subordina al crèdit que per a cada exercici autoritzi el pressupost municipal.

5. DURADA DEL CONTRACTE I POSSIBLES PRÒRROQUES.

La durada d'aquest contracte serà de 4 anys des de la seva formalització, sense opció de pròrroques.

6. VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE.

El valor estimat de contracte (VEC) és de **505.600,00 € € IVA exclòs**. Aquest valor estimat s'ha calculat conforme al que estableix l'article 101 de la LCSP, i és la suma del pressupost base de licitació total (sense IVA), així com les eventuais modificacions i, si s'escau, pròrroques o altres opcions.

Pressupost base de licitació sense IVA, per la durada total (4 anys)	126.400,00 euros x quatre anys = 505.600,00 euros
Pròrroques	No es preveuen
Modificacions	No es preveuen
Total VEC	505.600,00 euros

7. DRETS I OBLIGACIONS DE LES PARTS

Els drets i les obligacions de les parts seran, a més dels indicats a les clàusules de les dades específiques del contracte, aquells que resultin de la documentació contractual i la normativa aplicable.

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament de Caldes de Montbui, d'acord amb allò expressat als plecs d'aquest concurs.

L'empresa adjudicatària lliurarà mensualment a l'Ajuntament la següent informació:

- Resum dels àpats subministrats a cada centre amb un desglossament diari dels menús servits.
- Resultats dels controls sanitaris i de qualitat realitzats en aquell període.
- Informació dels aliments nous que es vagin introduint als menús d'acord amb la temporada adjuntant els certificats dels productes d'agricultura ecològica i de proximitat adquirits.

L'empresa adjudicatària lliurarà trimestralment a l'Ajuntament la següent informació:



- Còpia dels TC2 conforme l'empresa està al corrent de les seves responsabilitats de cotització a la Seguretat Social.

Es constituirà una comissió encarregada de realitzar el control i seguiment de la prestació del servei de menjador. Aquesta comissió estarà integrada per:

- Personal tècnic de la regidoria d'Educació
- Empresa adjudicatària
- Direccions de les escoles bressol
- Representants de les famílies

Aquesta comissió es reunirà almenys un cop al trimestre per valorar els diferents aspectes del menjador, els productes per a la confecció del menjar, la relació empresa – escola i tantes vegades com calgui i es considera oportú.

La comissió resta facultada per formular propostes de millores i corregir mancances que s'observin així com per fer una valoració final del funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir els següents aspectes:

- Realitzar la gestió global del servei alimentari, la neteja de la cuina i de l'espai de menjador i dependències annexes destinades al servei d'alimentació, així com la gestió del personal de cuina.
- Disposar d'una organització tècnico-econòmica i de personal adequada i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives i higiènic-sanitàries la prestació objecte del contracte, sempre adaptant-se al compliment de la normativa vigent en cada moment.
- Complir les condicions que figuren en el plec de clàusules administratives particulars.
- Complir estrictament amb tots i cadascun dels requisits establerts en aquest plec tècnic, així com amb les millores ofertes en la licitació. A aquest efecte, es fa notar que l'oferta de productes ecològics i de proximitat és vinculant i implica per a l'adjudicatari que el producte ofert s'ha de subministrar durant tot el període indicat en aquest plec. L'incompliment d'aquest extrem serà documentat en els controls de qualitat periòdics i podrà ser causa de penalització i/o resolució del contracte, d'acord amb allò establert als plecs de clàusules.
- L'empresa adjudicatària haurà de complir les normatives higienico-sanitàries establertes al Reial Decret 109/2010 (Normes relatives al lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici); Reial Decret 3484/2000 (Normes relatives a reduir i eliminar pràctiques incorrectes sobre manipulació d'aliments), i Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i el seu Consell, que estableix els principis i requisits generals sobre la legislació alimentària, així com tota la reglamentació que se'n derivi i qualsevol altre normativa vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments o d'aquella que substitueixi o modifiqui la normativa indicada.
- Comprovar periòdicament les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels productes subministrats. Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot



moment a disposició de l'Ajuntament de Caldes de Montbui, la qual cosa no significa que aquest es responsabilitzi de les garanties higiènic-alimentàries dels productes emprats

- Dotar al seu personal de totes les eines necessàries, uniformitat, material de protecció individual, així com els equips de mesura, instrumental i el material auxiliar necessaris per a la correcta realització dels treballs.
- Servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i les dietes especials i/o adaptacions alimentàries a les especificitats de cada infant, segons franja d'edat i indicacions mèdiques o les donades per les direccions de les escoles. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi escrupolosament.
- Designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran les relacions derivades d'aquest contracte i elaborar un pla de supervisió.
- Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general, i comunicar a la Regidoria d'Educació quants suggeriments s'estimin convenients per a la millora del seu funcionament.
- Informar de qualsevol incidència a les direccions de les escoles bressol i al personal tècnic de la regidoria d'Educació de l'Ajuntament de Caldes de Montbui.

8. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.

Justificació dels criteris d'adjudicació.

La definició dels criteris d'adjudicació d'aquesta licitació respon a la necessitat d'assegurar que l'oferta seleccionada compleixi amb els objectius d'eficiència econòmica, qualitat en el servei i sostenibilitat, garantint alhora la màxima transparència i igualtat en el procés d'avaluació. Per aquesta raó, s'han establert criteris tant objectius com subjectius, que permeten valorar els aspectes econòmics, tècnics i de qualitat de les propostes.

Criteris avaluable de forma automàtica

OFERTA ECONÒMICA.

La utilització d'una fórmula matemàtica estrictament proporcional per valorar el descompte ofert en el preu del menú diari respon a la necessitat d'objectivar la puntuació econòmica, evitant biaixos i assegurant que totes les ofertes es valoren de manera justa i equitativa.

Justificació: La fórmula permet que l'oferta amb el major descompte obtingui la màxima puntuació, mentre que la resta es valoren proporcionalment en funció del percentatge de baixa presentat. Això incentiva la competència en preus sense comprometre la qualitat, ja que el descompte no pot afectar el compliment dels requisits tècnics del plec de condicions.

La consideració de dos decimals assegura la màxima precisió en el càlcul de puntuacions i evita qualsevol possible distorsió en la classificació de les ofertes.

REDUCCIÓ DE RESIDUS I ÚS DE MATERIALS REUTILITZABLES O COMPOSTABLES

Justificació: Promou la sostenibilitat i l'alineació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS).

Aquest criteri s'alineja amb les polítiques europees i nacionals de reducció de residus, foment de l'economia circular i ús de materials sostenibles, com ara:

- La **Directiva (UE) 2019/904** sobre la reducció de plàstics d'un sol ús
- Els objectius de desenvolupament sostenible (ODS) de l'ONU, especialment l'ODS 12 (producció i consum responsables)

Criteris que depenen de judici de valor

Els criteris qualitatius es defineixen per garantir que les propostes ofertes compleixin amb els més alts estàndards de qualitat i que aportin millores que beneficiïn el servei. Així mateix, aquests criteris permeten posar en valor aspectes essencials com la sostenibilitat, la proximitat i l'adequació a les necessitats específiques del servei.

Projecte tècnic per a valoració dels menús

Justificació: L'objectiu és assegurar que els menús compleixen amb els criteris de qualitat nutricional, sostenibilitat i adequació a les necessitats dels infants. Aquesta valoració inclou:

- **Equilibri en la composició dels àpats :** Es fomenta una dieta equilibrada i variada que inclogui aliments de tots els grups nutricionals essencials, assegurant el correcte desenvolupament dels infants.
- **Sistemes de cocció saludables :** Es prioritza l'ús de tècniques de cocció que redueixin els aliments precuinats i els fregits, promovent hàbits alimentaris saludables.
- **Proporció de productes ecològics i Proporció de productes de proximitat**
Es posa èmfasi en la sostenibilitat i la promoció del comerç de proximitat, alineant la licitació amb les polítiques de foment de l'economia circular i de suport al sector agrícola i ramader de proximitat.

Valoració mitjançant projecte tècnic

El requisit de presentar un projecte tècnic detallat assegura que les empreses licitadores desenvolupin una proposta coherent, estructurada i alineada amb els objectius del servei. Aquest projecte tècnic permet valorar amb precisió els aspectes subjectes a judici de valor i garanteix que les ofertes presentades siguin realitzables i tècnicament fonamentades.

Conclusions

Els criteris definits en aquesta licitació combinen aspectes objectius i subjectius que garanteixen una avaluació equitativa i integral de les ofertes. Aquests criteris promouen la competència, la qualitat, la sostenibilitat i l'eficiència econòmica, tot assegurant el compliment de les necessitats del servei licitat i dels principis de concurrència, transparència i igualtat en la contractació pública.



a) CRITERI AVALUABLE DE FORMA AUTOMÀTICA

PUNTUACIÓ ECONÒMICA FINS A 49 PUNTS

Baixa sobre l'import màxim de licitació

Es valorarà el descompte aplicable (expressat en %) al preu de menú diari IVA exclòs.

7,90 € IVA exclòs.

	% de descompte (abans d'IVA)
PREU MENÚ DIARI, IVA EXCLÒS: 7,90 €	0,00 %

La màxima puntuació s'atorgarà a l'empresa que presenti el major descompte.

La resta d'ofertes es valoraran aplicant aquesta fórmula:

$$V_i = (100 - B_{\max}) / (100 - B_i) \times \text{puntuació màxima}$$

On

V_i = Puntuació atorgada a cada oferta.

B_i = Percentatge de baixa a valorar.

$B_{\max}$ = Percentatge de baixa màxima d'entre les presentades a la licitació.

S'aplica aquesta fórmula matemàtica perquè és directament proporcional respecte a la puntuació que s'atorga a les diferents ofertes, de tal forma que l'oferta més econòmica obtindrà una major puntuació. Es tindran en compte dos decimals.

b) CRITERI QUALITATIU AVALUABLE DE FORMA AUTOMÀTICA

REDUCCIÓ DE RESIDUS I ÚS DE MATERIALS REUTILITZABLES O COMPOSTABLES, FINS A 5 PUNTS

Es valorarà l'ús de materials sostenibles per al servei:

- Entre el 80% i el 100% de materials compostables, reciclables o reutilitzables: 5 punts.
- Entre el 60% i el 79%: 4 punts.
- Entre el 40% i el 59%: 3 punts
- Entre el 20 i el 39%: 2 punts
- < 20%: 0 punts.

c) CRITERI QUALITATIU QUE DEPÈN D'UN JUDICI DE VALOR

PROJECTE TÈCNIC, FINS A 46 PUNTS



Valoració dels menús Es valorarà que la programació de menús sigui variada, equilibrada i adequada a les diferents edats i necessitats evolutives dels infants. Es valorarà específicament la proposta de menús en relació a la incorporació de productes ecològics i de proximitat, quantificant aquests en relació a la totalitat de la seva composició. Caldrà presentar un projecte tècnic d'una extensió màxima de 30 pàgines que permeti avaluar el compliment dels objectius i els criteris a considerar. Veure apartat valoració de menús.	Fins a un màxim de 46 punts	Equilibri en la composició dels àpats • Verdures • Proteïnes • Cereals • Carn i peix • Fruita Màxim 12 punts
		Sistemes de cocció saludables, evitant precuinats i fregits Màxim 12 punts
		Proporció de productes ecològics Màxim 12 punts
		Proporció de productes de proximitat Màxim 10 punts
		CRITERIS A CONSIDERAR PER A LA VALORACIÓ DE MENÚS: • Varietat en les verdures (en plats cuinats i amanides): nombre de verdures diferents a la setmana • Triturats: farinacis, proteïnes i verdures setmanals • Varietats de cereals: nombre de cereals diferents a la setmana, introducció de cereals integrals • Varietat de fruites • Baix nombre de precuinats i fregits • Percentatge d'aliments ecològics en els menús. Indicar aquest percentatge segons els diferents grups d'aliments: verdura i fruites, llegums, cereals, carn i peix • Consums setmanals de llegums combinats amb cereals (proteïna vegetal) • Consum de peix fresc setmanalment • Moderació del consum de carn vermella; reducció del consum de proteïna animal • Consum diari de fruita i verdura • Origen dels productes i proximitat dels proveïdors dels diferents grups d'aliments: verdura i fruites, llegums, cereals, carn i peix • Adequació dels menús a la temporada agrícola de la zona.



Valoració de menús. Projecte tècnic a presentar

Les propostes hauran de ser redactades de forma que els criteris que depenen de judicis de valors plantejats en aquesta licitació siguin clarament avaluable.

Les empreses licitadores han de presentar un projecte tècnic on es descriuran de manera coherent i adequada els serveis a prestar i ha d'avaluar-se tècnicament amb la proposta que s'efectuï, complint amb tots els requisits establerts i d'acord amb el plec de prescripcions tècniques alhora que raonable amb l'oferta tècnica presentada.

El projecte tècnic sotmès a criteris subjectes a judici de valor, a presentar en les ofertes, serà d'un màxim de 30 pàgines a dues cares per tot el projecte

En aquesta extensió màxima s'inclou l'índex, les notes a peu de pàgina, esquemes, gràfics, figures i/o fotos de catàleg, així com portada, contraportada i separadors que, eventualment, es vulguin incorporar.

A més, hauran de seguir el guió dels criteris de valoració.

En cada apartat es valora i puntua només allò que indica el títol i el que proposa l'oferta. La informació, annexos, fitxers i altra documentació que excedeixi de les primeres 30 pàgines presentades no es valoraran. S'utilitzarà per al text com a font "Arial" de mida 10. L'interlineat del text serà com a mínim d'1,15. El format electrònic serà A4, sense ratlles ni cap element que dificulti la seva lectura o tractament informàtic.

9. VARIANTS.

Les característiques i funcionalitats definides anteriorment no admeten variants.

10. OFERTES ANORMALMENT BAIXES.

Les ofertes anormalment baixes s'analitzaran segons el que indiquin els plecs de clàusules administratives particulars.

11. GARANTIES (arts. 106 a 114)

Les garanties es definiran en els plecs de clàusules administratives particulars.

12. COMPOSICIÓ DE LA MESA DE CONTRACTACIÓ (Arts. 326 i 327 i DA 2ª)

La Mesa de Contractació està integrada per les següents persones:

- President: Jaume Balart Clapés, Regidor d'Educació.
- Suplent: Laia Cuscó Pallarès, Regidora de Cultura.
- Vocal: Maria Remei Sala Leal, Secretària General
- Suplent: Antoni Campelo Rodríguez, Tècnic d'Administració General



- Vocal: Gemma Riera Termes, Interventora General.
- Suplent: Rosa Càtedra Arimon, Tècnica d'Administració Especial.
- Vocal: Maite Castillo González, Directora escoles bressol municipals.
- Suplent: Montserrat Arseda Badia, tècnica d'esports
- Vocal: Begonya Ruiz Curado, tècnica de participació ciutadana
- Suplent: Verònica Arteaga Pérez, tècnica de Joventut..
- Secretari: Montserrat Soley Artigas, Administrativa de Serveis Generals.
- Suplent: Pilar Gutiérrez Luna, Administrativa de Serveis Socials.

13. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ (Art 202 LCSP)

S'incorporen aquestes condicions especials d'execució per garantir que l'empresa seleccionada s'alineï amb valors ètics, normatives legals i necessitats socials actuals. Això afavoreix una gestió responsable, inclusiva i sostenible, que repercuteix positivament tant en l'organització com en el seu entorn.

S'estableixen com a condicions especial d'execució per al contractistes les següents:

- a. Incorporar la perspectiva de gènere i evitar estereotips i elements de discriminació per l'orientació sexual, la identitat de gènere i l'expressió de gènere en l'ús del llenguatge i de la imatge dels continguts objecte del contracte, així com en la seva exposició, de manera que es fomentin valors d'igualtat, presència equilibrada, diversitat, corresponsabilitat i pluralitat de rols i identitats de gènere.
- b. Garantir que els salaris de les persones adscrites a l'execució dels contractes sigui igual per a dones i homes en aquelles categories professionals equivalents.
- c. L'adjudicatari haurà de tenir en compte la promoció de la consciència dels valors mediambientals entre els usuaris, així com garantir la seguretat i la protecció de la salut del personal a contractar.

A efectes de comprovació, el contractista haurà de remetre, quan l'Ajuntament ho sol·liciti, una declaració en què constin les dades que permetin la comprovació d'aquestes clàusules.

14. TERMINI I LLOC DE RECEPCIÓ DE LES PRESTACIONS DEL CONTRACTE.

L'inici efectiu d'aquesta prestació de serveis es preveu a mitjans del mes d'abril de 2025 i s'executarà durant tots els mesos de l'any, exceptuant el mes d'agost de cada any, al llarg dels 4 anys de vigència del contracte.

L'execució del contracte tindrà lloc a les cuines, aules i dependències de les dues escoles bressol municipals.

Tenint en compte el calendari oficial del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament de Caldes de Montbui definirà amb exactitud els dies lectius i, per tant, els dies des servei de



menjador. L'empresa adjudicatària haurà de començar dos dies abans de l'inici del servei de menjador i el finalitzarà un dia després d'acabar el curs, per a la neteja i ordenació del material i espais de la cuina.

15. MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE (Art. 203 a 207)

El contracte només podrà modificar-se per raons d'interès públic en els supòsits i en la forma prevista en els articles 203 a 207 i concordants de la LCSP i la resta de normativa aplicable.

No tindrà la consideració de modificació contractual la variació que durant l'execució correcta de la prestació es produeixi exclusivament en el nombre d'unitats realment executades sobre les que preveu el contracte, les quals es poden recollir en la liquidació, sempre que no representin un increment de la despesa superior al 10% del preu del contracte, conforme l'article 309 LCSP.

16. REVISIÓ DE PREUS (arts. 103 a 105)

No procedeix.

17. CESSIÓ (Art. 214 LCSP)

Els drets i obligacions relatius a aquest contracte podran ser cedits per l'empresa contractista a una tercera persona, sempre que les qualitats tècniques o personals de qui cedeix no hagin estat raó determinant de l'adjudicació del contracte i prèvia autorització expressa de l'Administració, quan es compleixin els requisits establerts en l'article 214 LCSP, i de la cessió no resulti una restricció efectiva de la competència en el mercat. No es pot autoritzar la cessió a una tercera persona quan la cessió suposi una alteració substancial de les característiques de l'empresa contractista si aquestes constitueixen un element essencial del contracte.

18. SUBCONTRACTACIÓ (Art. 215 a 217)

S'autoritza la subcontractació parcial de les prestacions accessòries objecte del contracte en els termes i amb les condicions que estableix l'article 215 de la LCSP.

19. ASSEGURANCES

L'empresa adjudicatària estarà obligada a subscriure una pòlissa que cobreixi un risc amb una cobertura mínima de 1.200.000 € per sinistre i any, com a garantia de responsabilitat civil i derivada de danys corporals o materials, causats involuntàriament a tercers per accident o negligència ocasionats per les instal·lacions o treballs relacionats amb aquestes.

20. RESPONSABLE DEL CONTRACTE (Art. 62)

El responsable del contracte serà el/la tècnic/a d'Educació de l'Ajuntament de Caldes de Montbui.

Annex, personal a subrogar

CLAU TRA MIT	CODI SECCIÓ	ESCOLA	COGN OMS I NOM	CATEGORI A	CODI CONTRA CTE	DATA DE NAIXA MENT	ANTIGUITAT	SITUACIÓ IT	% JORNADA	Dll	Dm	Dc	Dj	Dv	Total	Hora ri	SOU BRUT MENSUAL	SOU BRUT ANUAL 12 MESOS	SEGUR ETAT SOCIAL A CÀRRE C DE L'EMPR ESA MENSU AL	SEGURETAT SOCIAL ANUAL 12 MESOS	COST TOTAL EMPRESA ANUAL 12 MESOS	
10478	400	ESCOLA BRESSOL LA LLUNA	MCP	CUINER/A	300	25/04/ 1979	01/10/2024		80,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	30	8:00 h a 14:00h	1.212,14 €	14.545,68 €	388,72 €	4.664,64 €	19.210,32 €	Conveni laboral del Lleure Educatiu
10004	400	ESCOLA BRESSOL LA LLUNA	YFT	CUINER/A	300	25/06/ 1970	13/09/2012	Malaltia 13/09/2024	73,33	5,50	5,50	5,50	5,50	5,50	27,5	8:30 h a 14:00h	1.190,54 €	14.286,48 €	381,80 €	4.581,60 €	18.868,08 €	Conveni laboral del Lleure Educatiu
10015	400	ESCOLA BRESSOL LA LLUNA	ELM	AJUD.CUIN A	300	30/05/ 1970	07/09/2017	Malaltia 31/10/2024	86,67	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50	32,5	8:00 h a 14:30h	1.215,85 €	14.590,20 €	389,92 €	4.679,04 €	19.269,24 €	Conveni laboral del Lleure Educatiu
10005	410	ESC. BRESSOL GEGANT DEL P	SSM	CUINER/A	300	01/09/ 1977	14/09/2007		73,33	5,50	5,50	5,50	5,50	5,50	27,5	8:30 h a 14:00h	1.190,54 €	14.286,48 €	381,80 €	4.581,60 €	18.868,08 €	Conveni laboral del Lleure Educatiu

