



**SERVEI DE MENJADOR, EN LA MODALITAT DE CUINA *IN SITU*, DE L'ESCOLA
BRESSOL MUNICIPAL EL BLAUET
MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE CONTRACTACIÓ**

1. ÀREA QUE PROPOSA LA CONTRACTACIÓ:

Àrea de Servei a les Persones

2. DETERMINACIÓ DE L'OBJECTE, NECESSITAT I MOTIUS DE LA CONTRACTACIÓ:

2.1. Objecte del contracte. Definició de l'objecte del contracte

L'objecte del contracte és el servei de menjador, en la modalitat de cuina *in situ*, de l'escola bressol municipal El Blauet.

a) Descripció:

L'objecte del present document és l'establiment de les prescripcions tècniques relatives a la contractació del servei de cuina en modalitat de cuina *in situ*, de l'escola bressol municipal *El Blauet* de Sant Celoni.

Considerant el servei de menjador de l'EBM El Blauet un servei a la ciutadania de caràcter necessari i imprescindible. Els infants que s'escolaritzen a l'escola bressol són infants a partir de les 16 setmanes fins als 3 anys i és en aquesta etapa on l'alimentació esdevé un element clau per garantir un bon desenvolupament a diferents nivells i on el paper de la persona adulta, en el nostre cas l'Escola Bressol, ha de garantir que respon a les necessitats individuals de cada infant. Per això és d'especial rellevància la contractació del servei.

El servei consistirà en:

- La confecció, elaboració i subministrament diari dels 3 àpats de dilluns a divendres (esmorzar, dinar i berenar) pels usuaris del servei. Els diferents àpats hauran d'estar elaborats de manera que es puguin servir, en òptimes condicions, en els horaris següents :
 - ☐ Esmorzar: 9.45 h
 - ☐ Dinar: 11.45 h
 - ☐ Berenar: 15.50 h
- La compra i gestió de les matèries primeres necessàries per l'elaboració dels 3 àpats diaris.
- La neteja i manteniment de la cuina del centre, els estris utilitzats diàriament pels àpats, neteja de totes les superfícies, dels utensilis emprats per cuinar.
- Inclourà, també la recollida selectiva dels residus, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc..

b) Lots

Aquest contracte no es divideixen lots:

Es proposa no dividir en lots la contractació, i en compliment dels art.116.4.g i art.99.3.b de la 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 (en endavant LCSP), es justifica per la dificultat de

l'execució que suposaria la fragmentació del contracte des del punt de vista tècnic i de coordinació, que següidament es concreta:

Es tracta d'un únic servei i d'un únic centre educatiu i, per tant, no correspon fer lots.

És indivisible perquè:

- La prestació del servei comporta l'adquisició de les matèries primeres i elaboració dels 3 àpats i són funcions vinculades, difícils de deslligar i que facilita la gestió d'un sol lot. La fragmentació per lots comportaria una gestió molt complexa.
- El Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats (control de traçabilitat i control sanitari) estipula a l'article 5 que les empreses que elaboren menjars preparats han de disposar d'una autorització sanitària de funcionament. A més a més, l'empresa té la obligació d'instaurar i aplicar un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de punts i perills de control crític (APPCC), que contingui els prerequisits i els corresponents registres de control d'aigua, neteja i desinfecció, control de plagues i animals indesitjables, manteniment d'equipaments i instal·lacions, control de proveïdors, traçabilitat dels aliments, formació i capacitació dels manipuladors d'aliments, control de temperatures, control d'al·lèrgens, control de l'oli de fregir i control de residus. Aquesta responsabilitat sobre el control sanitari de la preparació dels aliments impossibilita subdividir la preparació dels aliments en diferents tasques que puguin generar diferents lots.

c) Codificació

Codi CPV: Serveis de menjars per escoles 55523100-3.

2.2. Necessitats que es satisfaran amb la contractació projectada:

L'Ajuntament de Sant Celoni presta, entre d'altres, el servei de llar d'infants municipal al Centre per a la petita infància i família – Escola bressol municipal “El Blauet”. Una de les prestacions que s'ofereix a les famílies en el marc d'aquest servei és la possibilitat de disposar de menjador escolar per als àpats d'esmorzar, dinar i berenar, com un servei necessari per les famílies per conciliar la seva vida laboral i familiar. Al mateix temps les hores dels àpats es consideren un espai educatiu incorporat en la metodologia d'aprenentatge dins del PEC de l'escola bressol i una necessitat bàsica de l'infant que contribueix en l'educació i l'adquisició d'hàbits alimentaris saludables, d'higiene, de salut, d'autonomia.

2.3. Idoneïtat de l'objecte i contingut del contracte per satisfer les necessitats a cobrir:

Amb la contractació proposada es vol prestar el servei de menjador escolar garantint la qualitat i varietat dels aliments en la primera infància.

El servei consistirà en:

- La confecció, elaboració i subministrament diari dels 3 àpats de dilluns a divendres (esmorzar, dinar i berenar) pels usuaris del servei.
- La compra i gestió de les matèries primeres necessàries per l'elaboració dels 3 àpats diaris.
- La neteja i manteniment de la cuina del centre, els estris utilitzats diàriament pels àpats, neteja de totes les superfícies, dels utensilis emprats per cuinar.
- Inclourà, també la recollida selectiva dels residus, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc..



2.4. Insuficiència de mitjans

L'Ajuntament no disposa de personal especialitzat en manipulació i preparació d'aliments amb les funcions pròpies per executar un contracte d'aquestes característiques i el personal de l'escola bressol tampoc fan funcions relatives al servei d'elaboració i preparació del menjar, perquè es dediquen a tasques docents.

3. ASPECTES A CONSIDERAR EN LA REDACCIÓ DEL PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS:

3.1. Responsable del contracte

Ateses les competències que es desenvolupen mitjançant aquesta contractació i el lloc de treball que ocupa la Direcció de l'Escola Bressol Municipal, la Mariana J. López Arellano és el personal municipal més adequat per assumir la responsabilitat de l'execució del present contracte, o la persona que estigui assumint aquest càrrec en el moment de la contractació.

De conformitat amb l'article 62 LCSP, al responsable del contracte li correspon supervisar l'execució del contracte i adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries amb la finalitat d'assegurar la correcta realització de la prestació pactada, dintre de l'àmbit de facultats que aquells li atribueixin.

3.2. Pressupost base de licitació i distribució en anualitats.

El PBL és el límit màxim de despesa que pot comprometre l'òrgan de contractació, incloent l'IVA però sense considerar les pròrrogues i possibles modificats. En aquesta contractació, el pressupost base de licitació amb IVA és cent noranta-vuit mil sis-cents vint-i-quatre euros amb quaranta cèntims 198.624,40 €), per tota la durada inicial del contracte, el període de dos anys que va de l'1 de setembre del 2025 fins el 31 de agost de 2027, distribuïts de la següent manera:

Concepte	Preu diari	Quantitat de menús diaris	Preu mensual 20 dies/mes
Esmorzar	0,62 €	134	621,72 €
Dinar	6,12 €	50	6.124,40 €
Berenar	1,46 €	70	1.461,50 €
Total sense IVA	8,21 €		8.207,62 €
IVA (10%)	0,82 €		820,76 €
Total amb IVA	9,03 €		9.028,38 €

Concepte	setembre 2025 a agost 2026	setembre 2026 a agost 2027	TOTAL setembre 2025 agost 2027
Esmorzar	6.838,91 €	6.838,91 €	13.677,82 €
Dinar	67.368,37 €	67.368,37 €	134.736,73 €
Berenar	16.076,54 €	16.076,54 €	32.153,08 €
Total sense IVA	90.283,82 €	90.283,82 €	180.567,63 €
IVA (10%)	9.028,38 €	9.028,38 €	18.056,76 €
Total amb IVA	99.312,20 €	99.312,20 €	198.624,40 €

L'IVA (10 %) correspon a divuit mil cinquanta-sis euros amb setanta-sis cèntims (18.056,76 €).

3.3. Distribució del Pressupost base de licitació en anualitats

Any	Esmorzar	Dinar	Berenar	Total s/ IVA	IVA (10%)	Total amb IVA
2025	2.486,88 €	24.497,59 €	5.846,02 €	32.830,48 €	3.283,05 €	36.113,53 €
2026	6.838,91 €	67.368,37 €	16.076,54 €	90.283,82 €	9.028,38 €	99.312,20 €
2027	4.352,03 €	42.870,78 €	10.230,53 €	57.453,34 €	5.745,33 €	63.198,67 €

3.4. Sistema de determinació de preus ha estat:

Preu unitari: s'estableix com a preu unitari màxim del menú pel curs 2025-2026 de 8,21 € euros (sense IVA), més 0,82 (10% IVA), que fa un total de 9,03 € a servir segons demanda de l'escola bressol municipal El Blauet.

Concepte	Preu diari
Esmorzar	0,62 €
Dinar	6,12 €
Berenar	1,46 €
Total sense IVA	8,21 €
IVA (10%)	0,82 €
Total amb IVA	9,03 €

El preu unitari indicat 8,21 €, és l'import màxim que poden oferir les empreses licitadores. Si s'excedeix la quantia, l'oferta quedarà exclosa.

L'Ajuntament de Sant Celoni no està obligat a exhaurir l'import del pressupost, la demanda del servei es farà en base a la demanda real de l'ens contractant.

La facturació es realitzarà en base el preu unitari licitat pel número de menús servits.

Ateses les obligacions del proveïdor, d'acord amb l'article 100.2 de la LCSP, procedeix el desglossament del PBL, en costos directes i indirectes i d'altres eventuals per a la seva determinació.

3.5. Consignació pressupostària

El pressupost municipal vigent contempla consignació pressupostària suficient per atendre les obligacions derivades del present contracte.

Aquestes s'atendran a compte de la partida pressupostària 07 323 D0 22799.

Classificació	Numèrica	Definició
Orgànica:	07	Cultura Educació i Esports
Programa:	323 D0	Escola Bressol
Econòmica:	22799	Altres treballs realitzats per altres empreses. Despeses



		corrents en béns i serveis –Material, subministrament i altres treballs realitzats per altres empreses i professionals.
--	--	---

Valor estimat del contracte (VEC)

El valor estimat del contracte, als efectes d'allò que disposa l'article 101 LCSP, és de **436.973,67 € (IVA no inclòs)**, s'han tingut en compte les pròrroques i les modificacions previstes en el present Plec de clàusules. El valor estimat del contracte per lots és el següent:

CONCEPTE	IMPORT
Import total del contracte- 1a anualitat2025	32.830,48 €
Import total del contracte- 2a anualitat 2026	90.283,82 €
Import total del contracte- 3a anualitat 2027	57.453,34 €
Import eventuais 1ª pròrroga (2027-2028)	90.283,82 €
Import eventuais 2ª pròrroga (2028-2029)	90.283,82 €
Import màxim modificacions previstes (20%)	39.724,88 €
Valor estimat del contracte	436.973,67 €

3.6. Terminis d'execució màxims i pròrroga

El termini d'execució del contracte és de dos anys (2)

La durada del contracte és de dos anys i començarà la seva execució el dia 1 de setembre de 2025 amb dues pròrroques possibles d'un any cadascuna. Les prestacions objecte d'aquest contracte s'hauran de dur a terme en el termini establert a la clàusula 7 del Plec de prescripcions tècniques.

Pel que fa a les pròrroques aquestes seran obligatòries pel contractista sempre que s'efectuï un preavís amb dos mesos d'antelació a la finalització del contracte.

De l'1 de setembre de 2025 a 31 d'agost de 2027 (cursos 2025 – 2026, 2026 – 2027).

Es preveuen dues pròrroques:

- La primera pròrroga es preveu de l'1 de setembre 2027 a 31 d'agost de 2028 (curs 2027-2028)
- La segona pròrroga es preveu de l'1 de setembre de 2028 a 31 d'agost de 2029 (curs 2028-2029)

4. Tramitació de l'expedient

La tramitació de l'expedient **és urgent**, ja que és un servei adreçat a la primera infància, un col·lectiu altament sensible i amb moltes particularitats que s'han de tenir en compte i atendre. L'etapa 0-3 anys és especialment important donat que és on es dona el major creixement físic, psíquic i psicomotor de l'infant. Per aquest motiu l'alimentació dels infants de 0 a 3 anys, a més a més de proporcionar energia, ha de cobrir les diferents necessitats que l'ajudin a créixer i a madurar de manera òptima. Durant aquests primers anys de vida l'alimentació és cabdal per afavorir un bon estat nutricional i que ajudin a consolidar l'adquisició d'hàbits saludables per les etapes futures. Per això és d'interès públic que el servei de cuina in situ es tramiti de manera urgent, donat la diversitat de realitats a nivell d'alimentació que ens trobem en aquestes edats. Esdevé imprescindible poder garantir que el servei es prestarà seguint la normativa higiènic-sanitària en vigor, oferint uns menús de qualitat, alhora que atractius pels infants amb la fruita i

les verdures fresques i de temporada com a base dels àpats. El servei de cuina in situ ha de promoure uns hàbits d'alimentació saludable amb productes de qualitat i presentats en el moment òptim pel consum dels infants, atenent les necessitats maduratives i de desenvolupament que requereixen.

Amb l'objectiu de millorar el servei per oferir un servei de màxima qualitat per ajudar en el desenvolupament i el creixement dels infants.

D'acord amb l'article 119 LCSP, poden ser objecte de tramitació urgent els expedients corresponents als contractes la celebració dels quals respongui a una necessitat inajornable o l'adjudicació dels quals calgui accelerar per raons d'interès públic. A aquest efecte, l'expedient haurà de contenir la declaració d'urgència feta per l'òrgan de contractació, degudament motivada.

5. Criteris per a l'adjudicació

La selecció de la millor oferta es determinarà tenint en compte la millor relació qualitat-preu als efectes d'obtenir ofertes de gran qualitat.

En la licitació de l'expedient per a l'adjudicació del servei objecte de contracte, es procedirà a la seva valoració fins un màxim de 100 punts, derivada del resultat de la suma dels punts obtinguts en els següents aspectes:

- Criteris subjectes a judici de valor fins a 20 punts
- Criteris avaluables de manera automàtica fins a 80 punts

Criteris subjectes a judici de valor

- Projecte tècnic del servei

Les empreses licitadores han de presentar una memòria 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 40 planes per tot el projecte. 1 Full són dues planes (una plana = una cara del full). D'aquestes, 20 planes seran l'extensió màxima per l'apartat 2. Valoració dels Menús. La resta serà pels demés punts.

L'extensió màxima serà de 40 pàgines per a tot el projecte. Dintre d'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, d'acord amb el quadre que figura a continuació. En cada apartat es valora i puntua només allò que indica el títol i el que proposa l'oferta. Totes les planes, annexos, fitxers i demés documentació que excedeixi de les primeres 20 planes dels primers arxius presentats no es valoraran.

Format

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.

Valoració del Projecte Tècnic: Es valora la presentació d'un projecte tècnic de gestió que defineix les línies generals de la gestió i estableixi l'organització dels recursos humans, els procediments i processos necessaris per a la gestió satisfactòria del servei i que segueixi el següent guió:



1. Model de gestió de personal
2. Valoració des Menús
3. Formes d'organització vinculades a l'objecte del contracte

Es puntuarà cada apartat seguint els següents criteris tenint en compte totes i cadascuna de les consideracions PRECEPTIVES de format detallades anteriorment:

Molt o bastant satisfactori: Propostes totalment o molt adequades amb contingut coherent, concretes, que permetin justificar la seva viabilitat i/o possibilitat d'execució, i ben plantejades, detallades de forma clara i precisa, que suposin assolir millores substancials, proposades per assolir una correcta u òptima execució del contracte, innovadores, que aportin valor afegit, o que es consideri que són millors que la resta de propostes en aquest apartat, sense que es produeixin incongruències i/o aspectes no resolts i que incloguin tota la informació preceptiva detallada i adaptada a la realitat del servei i del municipi, sense incongruències i/o aspectes no resolts, es donarà entre el 75 i el 100% de la puntuació de cadascuns dels aspectes a valorar.

Satisfactori: Propostes adequades amb contingut coherent, que satisfan plenament les necessitats del servei, i expliquen de forma bàsica i suficient els seus recursos, objectius amb millores no substancials o amb benefici limitat per assolir la correcta execució del contracte i que incloguin tota la informació preceptiva detallada es donarà entre el 50 i el 75% de la puntuació de cadascuns dels aspectes a valorar.

Poc o molt poc satisfactori: Propostes amb continguts bàsics, poc rellevants, poc aplicables, amb objectius i millores no substancials i amb benefici limitat, o que detallen de forma insuficient o poc clara alguns aspectes de l'objecte del contracte, o que aportin informació o elements irrelevants, es donarà entre el 0 i el 50% de la puntuació de cadascuns dels aspectes a valorar.

1. Model de gestió de personal	Màxim 5 punts
És interès de l'Escola Bressol, que el personal que forma part del servei gaudeixi de bon clima laboral i d'acompanyament per part de l'empresa en la seva praxis professional. També és necessari una bona coordinació i comunicació amb el personal. Tanmateix, és important que davant possibles baixes laborals, es garanteixi la continuïtat del servei i es gestionin alhora de forma positiva els conflictes que puguin sorgir. És per això, que es dona valor al model de gestió de personal que proposa l'empresa licitadora per aquest contracte, així doncs, es valorarà amb la màxima puntuació les ofertes que proposin un projecte que contemplin les millors solucions en els següents aspectes: a) la coordinació personal-empresa adjudicatària es valora amb la màxima puntuació que les propostes que: ○ garanteixin una comunicació ràpida i efectiva i on, a més de sistemes de comunicació virtuals o digitals, existeixi una coordinació presencial (0'75 punts). ○ garanteixin una bona freqüència, la facilitat dels canals de comunicació, les facilitats que disposa el personal per relacionar-se amb l'empresa, si existeixen altres mecanismes de suport al personal, així com la qualitat de les propostes (0'75 punts). b) l'organització del personal i funció del/la coordinador/a ○ es valoraran amb la màxima puntuació les propostes que presentin una planificació anual on es garanteixi una bona distribució del personal i	

del seu horari en cuina, de les tasques a realitzar, del personal de reforç, del suport a les tasques, una bona organització de les funcions i tasques setmanals de la persona coordinadora per tal de fer un servei més efectiu, la capacitat d'adaptació davant d'incidències (1 punt). c) l'acollida de noves incorporacions ○ es valoraran amb la màxima puntuació les propostes que incloguin pla de benvinguda davant la incorporació de nou personal, especialment en substitucions curtes, i que sigui acollidora, alhora que permet garantir el servei amb eficàcia. (0'50 punts) ○ presentin un pla de substitucions de personal detallat, que garanteixi que les substitucions es portaran a terme de forma immediata i amb bon nivell de qualitat d'acord amb la seva oferta i el PPT (0'50 punts). d) la resolució de conflictes i altres mesures encaminades a un bon clima laboral Es valoraran amb la màxima puntuació si: ○ es disposa de protocols d'actuació per a la gestió de conflictes, amb la definició en el projecte de mesures que ajudin a prevenir i gestionar conflicte (0'75 punts) ○ si es disposa de personal propi format en gestió de conflictes, si existeix personal identificat a l'empresa amb rol de mediador i les mesures i tasques definides per aquest personal (0'75 punts)	
--	--

2. Valoració dels menús Seguint la Guia L'alimentació saludable en la primera infància de la Generalitat de Catalunya, es valorarà positivament la proposta de menú basal i variacions presentades al projecte tècnic, que ha de cobrir un període de 10 setmanes (5 setmanes d'estiu i 5 setmanes d'hivern) i respondre als requeriments per a diferents trams d'edat. A més a més, es valoraran positivament i amb un màxim de 10 punts les propostes que compleixin amb criteris d'equilibri nutricional, diversitat d'aliments, tècniques de cocció saludables i altres elements que millorin allò establert a la clàusula 5 del Plec de Prescripcions Tècniques. La puntuació es distribuirà de la següent manera, atorgant més punts a les propostes que destaquin en els següents aspectes: • Creativitat en l'elaboració de menús varis amb tècniques de cocció saludables (2,5 punts): Es valorarà positivament aquelles propostes que presentin menús creatius atenent a les clàusules del PTT. • Millora en l'elaboració de menús (2,5 punts): Es valorarà positivament aquelles propostes que millorin el següents criteris atenent la clàusula 5 del PTT: el disseny de menús amb una varietat més àmplia de plats i ingredients, l'ús de tècniques de cocció saludables (sense fregits) i la seva alternança. • Subministrament d'aliments frescos de producció agroecològica* (2,5 punts): Es donarà la màxima puntuació si es demostra i certifica una periodicitat de subministrament superior a la requerida per la clàusula 5. Els aliments agroecològics han de complir la normativa del Reglament 834/2007 del Consell de la Unió Europea o requisits equivalents.	Màxim 10 punts
---	-----------------------



Subministrament de fruita i verdura de temporada i ecològica (2,5 punts) superior a l'especificada en el PPT: Es valorarà que cada menú inclogui fruita i verdura (peça sencera) de temporada i ecològica, degudament especificada i atenent al calendari de fruites i verdures de temporada (https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruities-hortalisses/calendaris-temporada/index.html) en periodicitat i quantitat superior a l'especificat en el PPT, amb la possible excepció d'un dia amb iogurt natural al mes. Aquesta pràctica rebrà 2,5 punts sempre que es certifiqui i acrediti degudament.	
--	--

3. Formes d'organització vinculades a l'objecte del contracte Per garantir un servei de menjador infantil de qualitat és imprescindible que en la preparació, elaboració, presentació i recollida dels àpats, qualsevol element que intervingui en el procés sigui el més adient i compleixi amb tots els requisits de qualitat necessaris i es realitzi de forma sostenible. a) Proposta de materials i maquinària a utilitzar, proposta de dotació de l'equipament i infraestructura pel desenvolupament del servei de cuina i la proposta de manteniment d'aquest material (fins a 2,5 punts). Es valorarà que la proposta de materials i maquinària a utilitzar tingui en compte el material existent en el centre (el qual es troba especificat en l'annex del PPT) i que el pla de manteniment de les instal·lacions i l'equipament de la cuina sigui detallat i específic, incloent com s'atendran les urgències, en quina temporalitat i opcions de millora. b) Indicació de paràmetres i accions per aplicar mesures de sostenibilitat ambiental (fins a 2,5 punts) (estalvi energètic i d'aigua, recollida selectiva, prevenció i reducció de residus...) Es valorarà que la proposta d'accions de mesures de sostenibilitat ambiental inclogui a més a més de l'estalvi energètic i d'aigua, recollida selectiva, prevenció i reducció de residus...), propostes per reduir el malbaratament alimentari i propostes de millora.	Màxim 5 punts
---	---------------

Criteris avaluable de manera automàtica

1. Oferta econòmica. Fins a 30 punts

S'atorgarà la màxima puntuació a l'oferta econòmica més avantatjosa. Es ponderarà la puntuació de les altres ofertes presentades en relació a la fórmula següent:

Oferta econòmica més avantatjosa X 30

Punts oferta presentada =-----

Oferta empresa licitadora que es puntua

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.

2. Organització del servei Fins a 25 punts

- A més de la freqüència de neteja descrites en les clàusules de Neteja del PPT, on s'indica que *la prestació del servei integral de cuina* inclou el següents requisits, entre altres... *La neteja a fons sempre que sigui necessari i, com a mínim, de forma mensual, dels extractors, els forns de la cuina, dels vidres i les portes.* Sempre que la freqüència mínima garantida i establerta en el PPT sigui superior a la fixada es valorarà amb màxim **6 punts**:
 - Neteja a fons campanes extractores, forns i vidres de finestres i portes, amb una periodicitat mínima cada 2 setmanes 3 punts
 - Neteja a fons campanes extractores, forns i vidres de finestres i portes, amb una periodicitat mínima setmanal 6 punts
- Disposar d'un sistema, aplicació o plataforma telemàtica que ofereixi determinades prestacions fins a un màxim **8 punts**
 - Informes mensuals del total d'àpats servits i amb distinció d'esmorzar, dinar o berenar 2 punts
 - El control i consulta, en temps real, dels àpats servits diàriament amb distinció d'esmorzar, dinar o berenar 2 punts
 - Que el sistema permeti la comunicació immediata amb la direcció de l'escola de les incidències i de les accions per resoldre-les sense afectació del servei 2 punts
 - Que permeti la consulta de totes les fitxes tècniques dels plats que componen els menús. 2 punts
- Xerrades informatives adreçades a les famílies sobre les pautes nutricionals més saludables fins a un màxim de **2 punts**

Per l'Escola Bressol El Blauet el servei de cuina-menjador forma part del projecte educatiu, en el que també estan involucrades les famílies. Per aquest motiu, donar un suport a les famílies en l'àmbit d'alimentació, tan des de la vessant nutricional com d'elaboració dels menús i preparació dels àpats forma part també del projecte educatiu del centre i millora la qualitat de vida dels infants, per aquest motiu es valoren de la següent manera, les xerrades sobre les pautes nutricionals més saludables per les franges d'edat 0 a 3 anys, fins a un màxim de **2 punts**.

- 0,5 punt per cada acció informativa adreçada a les famílies
- Pla de formació del personal de cuina en coeducació i inclusió en l'etapa 0-3 anys.

Per l'EBM El Blauet el personal de cuina esdevé agent educador i donat que interaccionarà amb els infants del centre, valorarem positivament que el pla de formació del personal de cuina incorpori cursos de coeducació i inclusió en l'etapa 0 a 3 anys, fins a un màxim de **2 punts**

- 1 punt per cada acció formativa en coeducació i inclusió que contempli el pla de formació

Aquest compromís ha de quedar acreditat en el pla de formació del personal. De no figurar en la seva proposta no es valorarà.



- Elaboració dels menús amb compromís de qualitat. Si es compromet en l'oferta i s'elaboren els menús amb uns determinats elements..... **màxim 7 punts**

- Si existeix el compromís d'utilitzar exclusivament oli d'oliva verge **extra** obtingut directament d'olives i només mitjançant procediments mecànics per a totes les coccions i amanits. 3 punts
- Si es compromet a elaborar i servir els menús on el consum de carn vermella sigui esporàdic (no més de 3 cops al mes). 1 punt
- Si es compromet a tenir com a proveïdors procedents del comerç local pels productes emprats en l'elaboració dels diferents àpats. 3 punts

Aquests compromisos han de quedar acreditats en els menús elaborats en el projecte tècnic. De no figurar en la seva proposta no es valoraran.

3. Qualitat en l'àmbit alimentari fins a **20 punts**

- Varietat, en els primers plats, pel que fa al tipus de verdura/hortalissa de temporada, diferent de la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata/trimestre (**Fins a 4 punts**).

S'ofereixen 4 tipus de verdura/hortalissa de temporada/setmanal	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/setmanal	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de verdura/hortalissa de temporada/setmanal	2 punts
S'ofereix 1 tipus de verdura/hortalissa de temporada/setmanal	1 punt
No s'ofereix cap tipus de verdura/hortalissa de temporada diferent	0 punts

- Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de peix blau¹/trimestre (**Fins a 4 punts**).

S'ofereixen 4 tipus de peix blau/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de peix blau/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de peix blau/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de peix blau/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de peix blau/trimestre	0 punts

- Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc/trimestre (**Fins a 4 punts**)

S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre	2 punts
S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre	1 punt
No s'ofereix cap tipus de carn fresca diferent	0 punts

- Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de fruita fresca de temporada, diferent de la poma, la pera, la taronja i el plàtan /setmanal (**Fins a 4 punts**).

¹ Les varietats en la cocció/elaboració/presentació del **peix blau** no seran considerades tipus de peix blau diferents. ² S'entendrà **producte fresc** d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol.

S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/setmanal	4 punts
S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/setmanal	3 punts
S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/setmanal	2 punts
S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/setmanal	1 punt
No s'ofereix cap tipus de fruita fresca de temporada diferent	0 punts
- Utilització de varietats integrals de pasta i/o arròs al mes (Fins a 4 punts)	
S'ofereixen varietats integrals de pasta i/o arròs $\geq$ a 6 dia al mes	4 punts
S'ofereixen varietats integrals de pasta i/o arròs $\geq$ a 3 dia al mes	2 punts
S'ofereixen varietats integrals de pasta i/o arròs $\geq$ a 1 dia al mes	1 punt
No s'ofereix cap varietat integral de pasta i/o arròs	0 punts

4. Formació del personal fins a 5 punts

Es valorarà formació permanent específica destinada als professionals de cuina a través de la presentació d'un pla de formació en els àmbits que a continuació es relacionen:

- Hàbits d'alimentació saludable
- Utilització del forn Rational
- Gestió d'al·lèrgies
- Bones pràctiques de manipulació de carregues i higiene postural
- Tècniques culinàries i nova alimentació
- Origen i qualitat ambiental dels aliments
- Maquinària eficient, estalvi energètic i consum responsable d'aigua
- Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus:
 - L'eficiència del consum de productes (transvasament i dosificació de productes)
 - El correcte us dels productes per a cadascuna de les tasques de neteja
 - Les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus propis
 - La correcta retirada de residus recollits selectivament

La formació específica ha de ser complementària a les hores anuals de reciclatge i formació contínua que a cada treballador correspon d'acord amb el conveni col·lectiu d'aplicació.

S'atorgarà un màxim de 5 punts repartits en:

10 hores de formació:	1 punt
15 hores de formació:	2 punts
20 hores de formació:	3 punts
40 hores de formació:	4 punts
+40 hores de formació:	5 punts

L'empresa adjudicatària es compromet a certificar aquests cursos abans de l'inici del contracte, i garantirà la formació continuada per anar actualitzant al personal.

Aquest criteri s'aplica per comprovar que el personal està al corrent dels canvis normatius i les actualitzacions en matèria d'alimentació, salut i higiene, millora de processos alimentaris, últimes novetats en maquinària etc. Aquesta actualització reverteix en una millor prestació del servei.

6. Documentació acreditativa de la solvència tècnica



Les empreses licitadores han d'acreditar la seva solvència a través dels mitjans establerts en els articles 87 i 90 de la LCSP.

a) Classificació empresarial:

- Grup M
- Subgrup 6
- Categoria 1

b) Solvència econòmica

Volum anual de negocis en l'àmbit al qual es refereixi el contracte, referit al millor exercici dins 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 per import igual o al valor anual mig del contracte.

Aquest criteri està previst supletòriament en l'article 87.3 LCSP. Per tant, es considera que no requereix una motivació més enllà de la finalitat de garantir que l'empresa té la capacitat suficient per fer front a les obligacions econòmiques i financeres que deriven del present contracte.

c) Solvència tècnica

Una relació dels principals serveis o treballs realitzats d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim els tres últims anys, en què s'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat dels mateixos. En aquest sentit, l'any de major facturació dels tres últims, el licitador haurà d'haver facturat, al menys, un 70% de l'annualitat mitja del contracte. Els serveis o treballs s'acreditaran amb un certificat expedit per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui un ens públic, o quan sigui un privat, mitjançant un certificat d'aquest o d'una declaració de l'empresari, amb expressió del seu import i dates d'execució.

El present criteri està previst supletòriament en l'article 90.2 LCSP, per tant, considera que no requereix una especial motivació més enllà de la finalitat de garantir que l'empresa té un cert coneixement en l'àmbit objecte de la prestació contractual.

Habilitació empresarial:

L'empresa adjudicatària contractarà una cuinera o un cuiner que disposi de la titulació mínima de CFGM de cuina i gastronomia o equivalent i que acrediti una experiència mínima de 3 anys preferiblement en escola bressol o en menjadors escolars.

L'empresa adjudicatària, d'acord amb el que estableix el Reial Decret 191/2011, haurà d'estar inscrita en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en la clau 50 o registre que el substitueixi. D'Espanya i a nivell europeu

Classificació empresarial com a mitjà alternatiu per acreditar la solvència econòmica i tècnica

D'acord amb l'article 77.1.b) de la LCSP, per als contractes de serveis no serà exigible la classificació de l'empresari.

7. Mesa de contractació

7.1. Mesa de contractació

Es constituirà la Mesa de contractació amb la següent composició:

Membres	Titulars	Suplents
---------	----------	----------

Presidenta	Mariana López Arellano	Inés Balaguer Nadal
Vocals	Antoni Tortosa Sanchez	Elisenda Ramirez Gil
	Joan Muntal Tarragó	Andreu Ferrer Montagut
	Glòria Majó Reberté	Montse Guitart Sala
Secretaria	Sara López Martín	Manel Zamorano Olagaray

La Mesa de contractació determinarà les empreses que s'ajusten als requisits establerts en aquest Plec, amb pronunciament exprés sobre les que han resultat admeses a la licitació, les rebutjades i les causes del rebuig.

8. Ofertes amb valors anormals o desproporcionat

La determinació de les ofertes que presentin uns valors anormalment baixos s'ha de dur a terme en funció dels límits i els paràmetres objectius establerts a continuació.

- a. Si concorre una empresa licitadora, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:
 1. Que l'oferta econòmica sigui un 25% més baixa que el pressupost de licitació.
 2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu sigui superior al 75% de la puntuació total establerta en el plec de clàusules administratives particulars per als criteris que no siguin econòmics.
- b. Si concorren dues empreses licitadores, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:
 1. Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 20% a la de l'altra oferta.
 2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu sigui superior en més d'un 20% a la puntuació més baixa.
- c. Si concorren tres o més empreses licitadores, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següent:
 1. Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de les puntuacions de totes les ofertes econòmiques presentades.
 2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu, sigui superior a la suma de la mitjana aritmètica de les puntuacions de les ofertes i la desviació mitjana d'aquestes puntuacions.

Per calcular la desviació mitjana de les puntuacions s'obtindrà, per a cada oferta, el valor absolut de la diferència entre la seva puntuació i la mitjana aritmètica de les puntuacions de totes les ofertes. La desviació mitjana de les puntuacions és igual a la mitjana aritmètica d'aquests valors absoluts.

9. Autorització de variants

Donades les característiques del contracte no es poden admetre ni variants ni millores.

10. Garanties exigibles



Garantia definitiva: serà del 5% pressupost base de licitació, IVA no inclòs.

Garantia addicional: En cas d'ofertes anormalment baixes s'aplicarà un 5% de garantia addicional

11. Drets i obligacions específiques del contractista

Els drets i les obligacions específiques del contractista aplicables a la contractació que s'està tramitant seran aquells que es derivin de la documentació contractual i de la normativa aplicable.

S'entén per documentació contractual el Plec de prescripcions tècniques, el contracte administratiu i l'oferta de l'adjudicatari un cop formalitzat el contracte.

A més de les obligacions generals establertes en LCSP, el contractista està obligat a:

- L'adjudicatari està obligat a iniciar la prestació en la data assenyalada com d'inici de vigència del contracte. En cas de no ser així, es podran imposar les penalitats corresponents pel que fa a demora.
 - Donar resposta, via electrònica o telefònica davant qualsevol anomalia o urgència del servei.
 - L'empresa contractada està obligada a complir les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social, de seguretat i salut en el treball, d'integració social de les persones amb discapacitat i de protecció del medi ambient. A més, en general, respondrà de quantes obligacions li vinguin imposades pel seu caràcter d'ocupador, així com del compliment de totes les normes que regulin i despleguin la relació laboral o d'altre tipus existent entre aquell o entre els seus subcontractistes i els treballadors d'un i d'altres.
 - L'empresa contractada està obligada al compliment de les normatives higiènico-sanitàries.
 - Elaborar un pla d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC).
 - Acreditar la possessió del certificat de manipulador d'aliments del personal que executarà el servei abans de l'inici del contracte i durant l'execució del mateix per les possibles substitucions.
 - Acreditar la possessió del Certificat negatiu de delictes sexuals del personal adscrit al servei.
 - Lliurar tota la documentació necessària pel compliment del contracte i, amb caràcter general, el treball objecte del contracte.
 - El contractista està obligat a respondre dels salaris impagats als treballadors afectats per la subrogació, així com de les cotitzacions a la Seguretat Social meritades, fins i tot en el supòsit que es resolgui el contracte i aquells siguin subrogats pel nou contractista.
 - L'adjudicatari haurà de tenir l'organització tècnica suficient i disposar del personal necessari i idoni per a l'execució dels serveis contractats, essent l'únic responsable del mateix, i per tant, serà de la seva exclusiva competència l'ur modificació, substitució o alteració segons les necessitats. En aquest sentit, la selecció, formació necessària, aprenentatge i reciclatge normatiu del personal correspondrà exclusivament a l'adjudicatari, sense que s'afecti en cap cas la prestació del servei.
 - L'empresa adjudicatària haurà de dotar, a tot el seu personal, de qualsevol utensili o material que necessiti per a l'execució dels treballs, així com de totes les mesures de protecció, equips de protecció individual i senyalització que garanteixi la seguretat del personal que participi en els treballs. El personal encarregat de l'execució del contracte anirà degudament uniformat.
 - Abans de la finalització d'aquest contracte, l'empresa adjudicatària estarà obligada a facilitar totes les dades relatives als contractes de treball i salaris dels treballadors que li siguin requerides per l'Ajuntament, així com aquella informació que l'Ajuntament considera necessària per poder confeccionar el plec de condicions de la nova licitació.
- En cas de no donar compliment a aquesta obligació, l'Ajuntament podrà retenir la garantia definitiva.

- En cas d'epidèmia o brots infecciosos, les adjudicatàries hauran de preveure i presentar protocols d'actuació, així com formar al personal i comptar amb un mínim d'equips de protecció individual mínims adequats a les circumstàncies. Aquests plans d'actuació estaran sempre actualitzats i seguiran les indicacions de les administracions sanitàries competents.

- L'empresa adjudicatària haurà formar al personal de cuina amb un mínim d'un curs de formació en seguretat alimentària de 5 hores abans de l'inici del contracte i de manera anual mentre duri el mateix, 10 anys. I mínim un curs en la utilització del forn racional abans de l'inici del contracte. La certificació d'aquesta formacions s'enviarà a la direcció del centre abans de l'inici del contracte, a més a més de l'acreditació de l'assoliment del pla de formació presentat per l'empresa en la documentació d'aquesta licitació.

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de garantir que el personal de cuina duu a terme una adequada organització del servei de cuina in situ atenent als horaris, prèviament estipulats per la Direcció del Centre, garantint la correcta quantitat de productes i menús en els diferents àpats del dia, seguint el calendari de escolar del centre.

11.1. Condicions especials d'execució del contracte

Les condicions especials d'execució del contracte, d'acord amb els articles 201 i 202 de la LCSP, son:

L'adjudicatari ha de garantir la seguretat i la protecció de la salut en el lloc de treball i el compliment del conveni col·lectiu sectorial i territorial aplicables.

Així mateix, l'adjudicatari ha d'adoptar mesures per prevenir, controlar i eradicar l'assetjament sexual, així com l'assetjament per raó de sexe.

L'adjudicatari ha d'organitzar accions de formació professional en el lloc de treball que millorin l'ocupació i l'adaptabilitat de les persones, així com les seves capacitats i la seva qualificació.

L'adjudicatari vindrà obligat a responsabilitzar-se de realitzar una recollida selectiva dels residus generats durant l'execució del contracte. Així mateix, haurà de retirar els embalatges i envasos buits, per a dipositar-los en els contenidors corresponents o, si és el cas, en el punt net o un altre sistema de gestió de residus autoritzat.

11.2. Obligacions essencials

D'acord amb l'article 211.1.f) de la LCSP, l'incompliment de les obligacions essencials del contracte, serà causa de resolució del contracte. S'estableixen les següents obligacions essencials:

1. L'empresa adjudicatària garantirà la implementació d'un protocol clar i eficaç davant l'elaboració i preparació de menús per infants amb al·lèrgies i intoleràncies; així com disposar de l'utilatge marcat i diferenciat per a cada infant amb al·lèrgia. En el supòsit que l'empresa adjudicatària no proporcioni ni implementi ni ho compleixi, l'Ajuntament de Sant Celoni informarà a l'empresa adjudicatària del no compliment i serà motiu per rescindir el contracte.
2. L'empresa adjudicatària garantirà la implementació de les mesures higiènic-sanitàries i de neteja que assegurin el correcte estat de la cuina per dur a terme el servei en condicions òptimes.
3. L'empresa adjudicatària haurà d'enviar cada mes les fitxes tècniques d'elaboració dels diferents plats juntament amb el menú basal i els menús que contemplen les diferents derivacions (no carn, vegà, triturats, al·lèrgies...).



4. Davant la modificació d'algun producte emprat pel personal de cuina, l'empresa adjudicatària haurà d'enviar a la direcció del centre la fitxa tècnica del producte corresponent amb una setmana d'antelació com a mínim per que pugui ser valorada.
5. L'empresa contractada haurà de presentar mensualment les factures on consti la qualitat ambiental i la proximitat dels productes que compren per l'elaboració dels diferents àpats.
6. El licitador haurà de determinar el producte o productes concrets oferts de procedència ecològica entre els aliments seleccionats i que formen part dels menús escolars i aportar el certificat pertinent que ho acrediti.
7. Implantar, en el termini de dos mesos des de l'inici del contracte, un sistema de control del servei d'acord amb les determinacions previstes als capítols 4 i 5 del PPT i que compleixi amb allò a que l'adjudicatari s'hagi compromès en la seva proposta tècnica avaluada com a criteri sotmès a un judici de valor.

Conseqüències de l'incompliment de les obligacions contractuals essencials: L'incompliment de les d'obligacions contractuals essencials serà considerat falta molt greu i motiu de penalització, alhora que es requerirà perquè l'adjudicatari procedeixi a esmenar dit incompliment. En cas que es persistís en l'incompliment sense esmenar-lo l'Ajuntament podrà resoldre el contracte.

12. Forma de pagament

L'empresa adjudicatària facturarà mensualment (i mitjançant factura electrònica) l'import del total dels menús efectivament realitzats durant el mes vençut i l'Ajuntament de Sant Celoni ho abonarà al contractista de forma mensual. L'empresa adjudicatària haurà de desglossar la factura en: nombre esmorzars, dinars i berenars total proporcionats mensualment i import total.

13. Revisió de preus o indicació expressa de la seva improcedència

No procedeix la revisió de preus.

14. Recepció del contracte i termini de garantia de la prestació contractada o justificació de la seva no necessitat

El termini de garantia d'aquest servei serà l'equivalent a la prestació del mateix, que es comptabilitzarà des de la data de la signatura corresponent document contractual.

15. Infraccions i penalitats

Es consideraran infraccions sancionables els incompliments de les exigències establertes a la documentació reguladora del contracte, així com les omissions d'informació arran de les incidències en la prestació que puguin afectar el correcte desenvolupament de la gestió municipal.

Com a regla general, la quantia serà de fins un 2% de l'import d'adjudicació del contracte, tret que, motivadament, l'òrgan de contractació consideri que l'incompliment és greu o molt greu. En aquest cas, podran arribar fins a un 5% o fins al màxim legal del 10%, respectivament.

Infraccions lleus.

Son infraccions lleus:

- 1) L'omissió o retard d'entre 5 i 10 dies del deure del contractista de comunicar les incidències o situacions anòmales que es produeixin en el desenvolupament dels serveis previstos.

- 2) La reticència a facilitar la informació relativa al control dels serveis o l'incompliment dels terminis d'entrega de documentació a l'Ajuntament.
- 3) L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental que no estiguin tipificades com a greus o molt greus.
- 4) El retard, la negligència o el descuit en el compliment de les funcions, encàrrecs i serveis i, sobretot, l'incompliment dels terminis fixats per les incidències, ordres o tasques comunicades pels serveis tècnics de l'Ajuntament.
- 5) Demora major a 15 dies hàbils en l'aportació d'informació i/o documentació sol·licitada per la corporació.
- 6) Qualsevol incompliment de les obligacions del contractista quan no se'n derivi greu pertorbació en el funcionament dels serveis
- 7) Tota la resta d'infraccions no previstes anteriorment i que conculquin d'alguna manera les condicions establertes en el contracte, amb perjudici lleu del servei o de les desatencions dels usuaris

En relació al personal adscrit al servei:

- 8) La no comunicació a l'Ajuntament (en el termini de 15 dies hàbils) de les possibles baixes o substitucions a la plantilla del personal adscrit al contracte.
- 9) La manca d'uniforme reglamentari del personal o el seu mal estat o la seva deixadesa.

- En relació a la prestació del servei:

- 10) La manca de respecte al públic, al personal dels serveis municipals per part de l'empresari o els seus treballadors.
- 11) La modificació d'alguna de les obligacions dels serveis per causes justificades sense la comunicació immediata amb els serveis tècnics.

- En relació als indicadors del servei:

- 12) En quant al compliment de l'horari del servei: retard de 10 a 25 minuts.
- 13) En quant al grau de satisfacció de les educadores i famílies: Si es comproven més de 5 queixes en una setmana, prèviament verificades per la direcció del centre.

- En relació a altres supòsits:

- 14) Qualsevol acció i/o omissió que es derivi de l'incompliment de les prescripcions dels Plecs, del contracte en general o de l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària, i no suposi una greu pertorbació en el funcionament del servei o per als interessos generals.
- 15) En general l'incompliment dels deures i les obligacions del contractista per negligència o per descuit inexcusables, així com tota la infracció no recollida en les dues clàusules següents, relatives a greus i molt greus, sempre que el perjudici causat al servei es pugui conceptualitzar com a lleu.
- 16) Aquelles accions i/o omissions que no estiguin contemplades com a faltes greus o molt greus relacionades amb la prestació del servei.

Infraccions greus.

Son infraccions greus:

En relació al compliment de les obligacions legals:

- 1) La vulneració del deure de guardar secret de les dades de caràcter personal que es coneguin com a causa de la prestació dels serveis que no constitueixin infracció molt greu.
- 2) Les actuacions que, per acció o omissió, generen riscos greus sobre el medi ambient d'acord amb la legislació vigent.
- 3) El fet de no reposar o incrementar la garantia definitiva en els terminis fixats.

- En relació a la comunicació Ajuntament-contractista:

- 4) Retard de més de 10 dies en la comunicació de les incidències o no informar a l'Ajuntament amb la diligència deguda.
- 5) L'obstrucció a la inspecció municipal.



6) L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental que no estiguin tipificades com a molt greus.

7) La falsedat o falsificació de les dades corresponents a les activitats desenvolupades.

8) El retard superior a 24 hores en la comunicació d'incidències o de situacions significatives per al funcionament del servei.

9) En general, l'incompliment amb negligència, culpa o dol de les ordres procedents de l'Ajuntament relatives als deures i les obligacions pròpies del contractista, així com tota infracció no recollida en aquesta clàusula, però que causi un perjudici al servei que es pugui conceptuar com a greu.

- En relació als mitjans adscrit al servei:

10) La no utilització dels mitjans considerats mínims i essencials per la prestació dels serveis contractats.

11) El fet de causar, per negligència o per mala fe, danys greus en la conservació i el manteniment de les instal·lacions, maquinària, estris,... o dels documents del servei.

12) La manca dels elements de seguretat, higiene i salubritat necessaris per a la prestació del servei.

13) No mantenir en bon estat de conservació ni efectuar les reparacions necessàries en les instal·lacions, maquinària, estris...

14) L'ús d'estrís, utilitatge... en mal estat de conservació o inadequats

- En relació al personal adscrit al servei:

15) No dotar al personal del servei del vestuari adequat.

16) No dotar al personal dels equips de protecció en perfecte estat d'ús.

17) No adoptar les mesures correctives, incloses les de caràcter disciplinari que corresponguin, amb el personal que concorri a la feina en estat no apropiat o dispensi un tracte incorrecte cap el personal de l'EBM o les famílies usuàries del centre.

- En relació a la prestació del servei:

18) El retard en l'inici de l'execució del contracte que no pugui qualificar-se de molt greu.

19) L'incompliment greu de qualsevol de les obligacions, condicions o terminis establerts en el Plec de prescripcions tècniques.

20) Actuació professional deficient o contrària a la pràctica professional, tant pel que fa a la gestió dels serveis en general.

21) La falta de rendiment que afecti el funcionament normal del servei.

22) Abandonar la cuina durant la jornada laboral sense previ avís a la direcció del centre.

23) No prestar el servei de la forma disposada en els Plecs o concretada en l'oferta de licitació, a partir de la qual s'hagués adjudicat el contracte.

24) Produir danys a tercers com a conseqüència del mal funcionament del servei.

25) La manca d'elements de seguretat necessaris per a la prestació del servei.

26) En cas de vaga o tancament patronal, quan el contractista no avisi l'Ajuntament amb una antelació mínima d'una setmana.

27) La no aplicació de les mesures correctores detectades en les inspeccions de les instal·lacions.

28) Paralitzacions i interrupcions en la prestació del servei per un temps igual a un dia, sense justificació.

29) Qualsevol altre que es derivi de l'incompliment de les prescripcions dels Plecs o del contracte en general i suposin una greu pertorbació en el funcionament del servei o per als interessos generals.

30) L'incompliment de les obligacions compromeses en el contracte relacionades amb els criteris de valoració.

31) L'ús negligent o inadequat dels estris, parament, materials i instal·lacions posats a disposició del contractista.

32) La inobservança de les prescripcions sanitàries o l'incompliment de les ordres de l'administració per evitar situacions insalubres.

- En relació als indicadors del servei:

33) En quant al compliment de l'horari de servei dels diferents àpats: retard de 25 a 30 minuts.

34) En quant al grau de satisfacció de les educadores i famílies: Si es comproven més de 10

queixes en una setmana, prèviament verificades per la direcció del centre.

- En relació a altres supòsits:

35) L'incompliment de les obligacions contractuals essencials previstes en aquest Plec.

36) La negligència o compliment defectuós inexcusables de les obligacions contractuals.

37) Així mateix es consideraran com a infraccions greus totes les altres no previstes anteriorment i que infringeixin d'alguna manera les condicions establertes en el Plec, sempre que siguin en perjudici greu del servei.

38) La reincidència en la comissió de dues infraccions lleus de la mateixa naturalesa.

Infraccions molt greus.

Són infraccions molt greus:

- En relació al compliment de les obligacions legals:

1) No mantenir-se al dia en el pagament de la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil.

2) Qualsevol conducta constitutiva de delictes.

3) L'incompliment de les obligacions laborals, de seguretat social i de seguretat i salut en el treball respecte dels treballadors adscrits al contracte.

4) La desobediència de qualsevol de les prescripcions mediambientals, sanitàries i d'higiene contingudes en disposicions de caràcter general o que li hagin estat notificades per escrit, o la inobservança de les ordres de l'Ajuntament destinades a evitar situacions molestes, nocives, insalubres i perilloses que generin riscos molt greus.

5) L'incompliment en qualsevol aspecte, de l'article 130 de la LCSP regulador de la informació sobre les condicions de subrogació en contractes de treball.

6) L'incompliment de la normativa higiènic-sanitària i/o manca de neteja.

- En relació a la comunicació Ajuntament-contractista:

7) L'incompliment dels terminis de presentació dels informes sense previ avís ni causa justificada.

- En relació als mitjans adscrits als serveis:

8) El fet de causar, per negligència o per mala fe, danys greus al patrimoni o als béns de l'Ajuntament.

9) No aplicar al contracte els mitjans personals i materials ofertats

- En relació al personal adscrit als serveis:

10) L'abandonament de la prestació dels serveis

11) L'incompliment de les obligacions laborals i de seguretat social amb el personal adscrit al servei

- En relació a la prestació dels serveis:

12) L'incompliment de l'obligació d'atendre els serveis mínims en cas de vaga.

13) En cas de vaga o tancament patronal, quan el contractista no posi a disposició tot el material i elements adscrits al servei o quan no es faci càrrec també del personal que fos assignat per a la continuació del servei.

14) No prestar els serveis directament.

15) Qualsevol incompliment de les obligacions del contractista quan se'n derivi greu pertorbació en el funcionament dels serveis; entre aquests es consideren els que afectin les condicions especials d'execució

16) No disposar de les autoritzacions per prestació del servei necessàries

17) L'incompliment de les obligacions relatives a la qualitat dels aliments subministrats

18) Falta de netedat en estris i utilitatge emprat en l'elaboració i preparació dels diferents àpats

19) Falta de netedat de les superfícies i de la maquinària emprat en l'elaboració i preparació dels diferents àpats

- En relació als indicadors del servei:

20) En quan al compliment de l'horari de recollida: retard de més de 30 minuts.



- 21) En quan a la no realització d'un servei, segons el calendari preestablert.
- 22) En quan a les parades dels equips: sense causa justificada més de 20 minuts.
- 23) En quan a la indicació de les incidències: no posar l'indicador de no recollit en el cubell en cas d'incidència.
- 24) En quan al grau de satisfacció dels ciutadans i usuaris: Si es comproven més de 15 queixes en una setmana, prèviament verificades pel tècnic/a municipal.

- En relació a altres supòsits:

- 25) La reincidència en la comissió de dues infraccions greus de la mateixa naturalesa.
- 26) La reincidència en la comissió de dues infraccions molt greus comportarà la resolució del contracte, sense que el contractista tingui dret a cap indemnització.
- 27) No aplicar al contracte els mitjans personals i materials ofertats.

16. Penalitats

Independentment de la compensació per danys i perjudicis, en cas d'incompliment que no produeixi resolució del contracte, l'Ajuntament podrà aplicar les sancions següents, de forma proporcional a la gravetat de l'incompliment:

- a) Les lleus, amb penalitats de fins a un 2% del preu del contracte, exclòs l'IVA.
- b) Les greus, amb penalitats de fins a un 5% del preu del contracte, exclòs l'IVA.
- c) Les molt greus, amb penalitats de fins a un 10% del preu del contracte, exclòs l'IVA.

La reincidència de 3 faltes lleus en el termini de 12 mesos es considerarà falta greu.

A més a més s'imposaran al contractista les penalitats següents en els supòsits:

- a) Per incompliment de les condicions especials d'execució o de les obligacions a què es refereix l'article 201 LCSP així com per compliment defectuós:

Com a regla general, la quantia serà d'un 1% de l'import d'adjudicació del contracte, tret que, motivadament, l'òrgan de contractació consideri que l'incompliment és greu o molt greu. En aquest cas, podran arribar fins a un 5% o fins al màxim legal del 10%, respectivament. La reiteració en l'incompliment es podrà tenir en compte per valorar-ne la gravetat.

- b) Per incomplir criteris d'adjudicació. S'imposaran al contractista penalitats per incomplir els criteris d'adjudicació d'acord amb el següent:

- Si durant l'execució del contracte o al temps de la seva recepció s'aprecia que, per motius imputables al contractista, s'ha incomplert algun dels compromisos assumits en la seva oferta.
Per considerar que l'incompliment afecta a un criteri d'adjudicació serà necessari que al descomptar un 25% de la puntuació obtinguda pel contractista en el criteri d'adjudicació incomplert resulti que la seva oferta no hauria estat la millor valorada.
- Com a norma general la seva quantia serà un 1% del pressupost del contracte, excepte que, motivadament, l'òrgan de contractació estimi que l'incompliment és greu o molt greu, en quin cas podran arribar fins a un 5% o fins el màxim legal del 10%, respectivament. La reiteració en l'incompliment podrà ser tingut en compte per valorar la gravetat.

17. Subcontractació

No és necessari incloure cap clàusula expressa al marge de les previstes en la Llei.

18. Cessió

L'adjudicatari no podrà cedir els drets i obligacions que neixin del contracte, atès que la majoria de criteris d'adjudicació són qualitius i per tant, les qualitats tècniques del licitador resulten una raó determinant per a l'adjudicació del contracte.

19. Compromís d'adscripció de mitjans

No procedeix

20. Modificacions de contracte

Les causes de modificació que es preveuen expressament i fins a un màxim del 20% del pressupost de licitació són les següents:

- Necessitats reals superiors a les estimades inicialment, d'acord amb allò previst a la disposició addicional trenta-tresena de la LCSP.
- La incidència que pugui tenir en les condicions d'execució del contracte una situació de pandèmia o les mesures adoptades per l'Administració de l'Estat o de la Generalitat de Catalunya per combatre-la.
- Per neteja extra de les instal·lacions, la maquinària, l'utilatge... degut a una neteja insuficient per part de l'empresa contractada.
- Incorporació de noves tecnologies de la informació i recollida de dades.
- Increment del nombre d'àpats per augment de la demanda per part de les famílies usuàries de l'EBM El Blauet.

Les modificacions previstes en aquesta clàusula seran obligatòries per al contractista. En cap cas la modificació del contracte podrà suposar l'establiment de nous preus unitaris no previstos en el contracte.

Per a l'aplicació efectiva de les modificacions i la seva valoració es tindran en compte els preus unitaris fixats a l'oferta econòmica del contractista.

L'expedient de modificació es tramitarà, en tots els casos, de la manera següent:

1. L'expedient s'iniciarà mitjançant informe del tècnic municipal responsable del servei.
2. Aquest informe es posarà de manifest al contractista, al qual se li atorgarà un tràmit d'audiència per un termini de 10 dies hàbils.
3. L'òrgan de contractació, un cop escoltat el contractista, adoptarà l'acord que consideri procedent sobre la modificació del contracte.

L'acord serà notificat al contractista, tot concedint-li un termini perquè formalitzi la modificació, en el supòsit que resulti finalment aprovada i sense perjudici dels recursos administratius o jurisdiccionals que siguin procedents.

21. Criteris de desempat en cas d'igualació d'ofertes

Els indicats a l'article 147 de la LCSP

4. QUANT AL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS

Segons el que preveu l'article 116.3 LCSP "*A l'expedient s'incorporaran el plec de clàusules administratives particulars i el de prescripcions tècniques que hagin de regir el contracte*".

En compliment del citat article, S'ACOMPANYA EL PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES que ha de regir la realització de la prestació amb la definició de les seves qualitats, redactat per la Directora de l'escola bressol El Blauet.

Sant Celoni, a la data de signatura electrònica.



ANNEX 1. CALCUL DE COSTOS

Pel càlcul de costos s'estima un promig de 55 dinars, 134 esmorzars i 70 berenars i un total de 200 dies l'any.

Despeses del personal:

La relació laboral entre el proveïdor i el seu personal es sotmet a les obligacions establertes al conveni interprovincial del sector de la indústria d'hoteleria i turisme de Catalunya 27 de desembre de 2022 (codi de conveni núm. 79000275011992 - DOGC núm. 8827 de 5.1.2023) i la correcció d'errades a la Resolució EMT/4203/2022, de 27 de desembre, per la qual es disposa la inscripció i la publicació del Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992 – DOGC. núm. 9172 - 29.5.2024)

Aquesta indicació no prejutja el conveni laboral que hi sigui d'aplicació.

Ateses les característiques i requisits formatius del personal que ha de prestar el servei aquest es classifica com a Grup D indicat l'annex recollit en referència a l'article 35 del Conveni indicat anteriorment.

Així mateix les taules salarials fixen el salari anual del Nivell 3. La seva relació és de 1.605,39 € brut /mensual.

El conveni estipula unes 1.752 hores de treball anuals.

La Seguretat Social a càrrec de l'empresa. El 5% d'absentisme és la mitjana que aplica el sector per cobrir baixes.

El càlcul inclou:

	COST SALARIAL S/CONVENI	cost salarial s/conveni anual	FRACCIÓ DE LA JORNADA	HORES DIÀRIES	Hores anuals	NÚM. TREB.	Despesa Salarial	Seguretat social 33%	DESPESA SALARIAL ANUAL
Cuiner/a	1.605,39	22.475,46 €	93,33%	7	1671,6	1	20.977,10 €	6.922,44 €	27.899,54 €
Absentisme (5%)							1.048,85 €	346,12 €	1.394,98 €
TOTAL						1	22.025,95 €	7.268,56 €	29.294,51 €

Despeses directes:

Matèria primera alimentària	3,13 €	TOTAL	37.571,01 €
	0,11 €	Esmorzar	2.845,97 €
	2,55 €	Dinar	28.034,90 €
	0,48 €	Berenar	6.690,15 €
Altres subministraments (no alimentaris)	0,11 €	€/dia	
Manteniment i reposició d'estris	0,11 €	€/dia	

Costos aliments	Import
Matèria primera alimentària	37.571,01€
Altres subministraments (no alimentaris)	1.168,12
Manteniment i reposició d'estris	1.168,12
TOTAL	38.080,00 €

Altres costos directes	Import
Vestuari (170,76 € per persona i any)	159,38
Reciclatge (0,2 € per dia)	40
Prevenió de riscos (65 € per treballador i any)	74,67
Complement salarial per manutenció	46,49 (no està contemplat)
TOTAL	274,04 €

El complement salarial en espècie per manutenció, regulat per l'article 38è. del present Conveni es fixa en 46,49 euros mensuals.

El cost directe en concepte de vestuari d'acord amb l'article 41è del present Conveni es fixa en 170,76 euros anuals, el que representa 159,38 € dins el contracte.

El cost total dels costos directes és d'un total de 274,04 €

Càlcul del cost:

TOTAL COSTOS DIRECTES	PERSONAL CUINA	ALIMENTS	ALTRES	TOTAL
DESPESA DIRECTA	29.294,51 €	39.907,25 €	274,04 €	69.475,81 €
DESPESES ESTRUCTURALS (13%)	3.808,29 €	5.187,94 €	35,63 €	9.031,86 €
BENEFICI INDUSTRIAL (15 %)	4.965,42 €	6.764,28 €	46,45 €	11.776,15 €
TOTAL	38.068,22 €	51.859,48 €	356,12 €	90.283,82 €
ESMORZARS				6.838,91 €
DINARS				67.368,37 €
BERENARS				16.076,54 €
TOTAL SENSE IVA	3,46 €	4,71 €	0,03 €	8,21 €