

MEMÒRIA D'INICI D'EXPEDIENT

SUBMINISTRAMENT DE MENJARS ELABORATS (càtering) PER L'ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT DEL MUNICIPI DE VILAFRANCA DEL Penedès, segons expedient número 12/2025/1428

1. QÜESTIONS DE CARÀCTER TÈCNIC

- 1.1 Servei que impulsa el contracte
- 1.2 Responsable del contracte
- 1.3 Necessitat pública i idoneïtat
- 1.4 Número d'expedient
- 1.5 Objecte del contracte
- 1.6 Divisió en lots en lots
- 1.7 Codi CPV
- 1.8 Insuficiència de mitjans propis
- 1.9 Durada del contracte
- 1.10 Pressupost
- 1.11 Modificació de contracte
- 1.12 Seguiment del contracte
- 1.13 Aplicació pressupostària
- 1.14 Anualitats
- 1.15 Forma de pagament
- 1.16 Solvència tècnica i professional
- 1.17 Solvència econòmica
- 1.18 Condicions especials d'execució del contracte
- 1.19 Obligacions essencials d'execució del contracte
- 1.20 Criteris de valoració
- 1.21 Ofertes amb valors anormals o desproporcionats
- 1.22 Termini de garantia
- 1.23 Penalitzacions i/o sistema de faltes lleus, greus, molt greus

2. QÜESTIONS DE CARÀCTER ADMINISTRATIU

- 2.1 Valor estimat del contracte
- 2.2 Procediment contractació
- 2.3 Tramitació
- 2.4 Termini presentació ofertes
- 2.5 Lloc presentació ofertes
- 2.6 Mesa de contractació
- 2.7 Comitè d'experts
- 2.8 Garantia definitiva
- 2.9 Assegurança RC exigida

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506



1. QÜESTIONS DE CARÀCTER TÈCNIC

1.1 Servei que impulsa el contracte

Servei de Joventut

1.2 Responsable del contracte

Ruben Calvo Sans, cap del servei de Joventut d'aquest Ajuntament.

1.3 Necessitat pública i idoneïtat

D'acord amb l'article 25 de la Llei 7/1985, reguladora de les Bases de Règim Local, els municipis tenen competències en matèries vinculades a l'atenció social, la promoció de la cultura, l'esport i l'oci. En aquest context, la gestió d'un alberg municipal constitueix una activitat pròpia orientada a satisfer les necessitats i aspiracions de la comunitat veïnal.

Per a l'exercici d'aquestes competències, els municipis tenen plena capacitat per celebrar contractes i prestar serveis públics (art. 9.2 LCSP). L'alberg municipal respon a aquests fins en la mesura que:

Facilita l'atenció a persones en situació de necessitat o risc d'exclusió.
Ofereix infraestructures de cultura, esport i lleure.
Contribueix a la cohesió i inclusió social.

Segons l'article 28 LCSP, les entitats del sector públic només poden celebrar contractes quan resultin necessaris per al compliment dels seus fins institucionals, exigint-se una definició clara i precisa de les necessitats a satisfer.

En aquest cas, el càterring és una prestació imprescindible i complementària al funcionament de l'alberg municipal, ja que assegura la cobertura alimentària dels usuaris en condicions de qualitat, continuïtat, accessibilitat i adaptació a les diferents necessitats (incloses les dietes especials o derivades de situacions de vulnerabilitat).

D'acord amb el preàmbul i els articles 1 i 145 LCSP, la contractació pública és una eina estratègica per aconseguir una millor relació qualitat-preu, tot incorporant criteris socials, mediambientals i d'innovació vinculats a l'objecte del contracte. En conseqüència, la licitació del càterring:

Garanteix la satisfacció de les necessitats dels usuaris de l'alberg.
Permet introduir clàusules socials i ambientals que reforcin la cohesió i la sostenibilitat.
Afavoreix la participació de petites i mitjanes empreses locals, contribuint al desenvolupament econòmic del territori.

La manca de recursos materials i personals especialitzats de l'Ajuntament impossibilita l'assumpció directa del contracte amb la complexitat i abast requerits. Per tant, resulta necessari recórrer a la contractació externa mitjançant els

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506



procediments previstos a la LCSP, que assegurin concurrència, igualtat, transparència i eficiència (arts. 1 i 132 LCSP).

1.4 Número d'expedient

12/2025/1428

1.5 Objecte del contracte

Subministrament de menjars elaborats (càterin) en línia freda per als dinars i sopars que l'ofereix alberg de joventut a les persones que s'hi allotgen.

1.6 Divisió en lots en lots

La divisió en lots no és operativa en aquest contracte pels següents motius:

El volum de persones usuàries no és suficientment elevat ni constant.

La integració en una única unitat funcional, sense divisió en lots, permet una correcta i eficient execució del contracte perquè facilita l'aprofitament de cada recurs necessari (planificació, personal, proveïdors, mitjans, gestions, etc.). En canvi, la divisió en lots suposaria una excessiva càrrega de tràmits administratius i dificultaria tècnicament la gestió i execució ordinària del contracte.

És important que hi hagi una interlocució unificada, per a un estricte seguiment del contracte per part del responsable municipal del contracte. I també una única organització, amb una intervenció integral i una coordinació coherent del conjunt dels recursos humans i materials, i que la metodologia i criteris siguin els mateixos en els contractes a prestar a les persones usuàries.

1.7 Codi CPV

15894200-1 Subministrament d'Àpats preparat

1.8 Insuficiència de mitjans propis

La manca de recursos tècnics i personals especialitzats de l'Ajuntament impossibilita l'assumpció directa del contracte amb la complexitat i abast requerits. Per tant, resulta necessari recórrer a la contractació externa mitjançant els procediments previstos a la LCSP, que assegurin concurrència, igualtat, transparència i eficiència (arts. 1 i 132 LCSP).

1.9 Durada del contracte

El contracte tindrà una durada d'un any.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506



Transcorregut aquest termini de vigència, es podrà tramitar 3 pròrrogues d'una anualitat cadascuna.

1.10 Pressupost

El preu de licitació del contracte es fixa en 35.950,00 més 3.595,00 corresponent al 10 % d'IVA per un import total de 39.545,00 €.

	unitats	Preu unitat	Total
Dinars i sopars ordinaris	6.000	5,45	32.700,00
Dinars i sopars escolars o infantils	500	4,90	2.450,00
Plats individuals per a pícnic	400	2,00	800,00
Import net			35.950,00
IVA 10%			3.595,00
TOTAL			39.545,00

Els preus s'han determinat en base a preus consultats prèviament al mercat.

El contracte objecte de la present licitació planteja el subministrament de càteríng segons les necessitats reals de l'òrgan de contractació.

Aquest es prestarà a demanda expressa, mitjançant comandes puntuals. No existeix obligació de realitzar un nombre mínim de comandes.

El contractista únicament tindrà dret a percebre la contraprestació corresponent al nombre efectivament prestat de menús, d'acord amb el preu unitari ofert en la licitació. L'òrgan de contractació no assumirà cap compromís respecte a un volum mínim d'execució ni estarà obligat a indemnitzar el contractista en cas que la demanda efectiva sigui inferior a la prevista.

El preu del contracte és a tant alçat per unitat prestada, i serà aplicable a cada comanda que s'efectuï durant la vigència del contracte.

La facturació s'efectuarà mensualment, en base a les comandes executades i acceptades.

1.11 Modificació de contracte

Es preveu una modificació del contracte per increment de fins a un màxim del 20% del valor anual del contracte per a cada any d'execució, en el cas que les necessitats de subministrament siguin superiors a les previstes inicialment.

Aquesta modificació s'aplicarà únicament quan es justifiqui una demanda superior a la inicialment estimada i sigui necessari garantir la continuïtat i qualitat del

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN
12/2025/1428

Codi validació document:
15702200214615645506



subministrament.

L'augment es referirà exclusivament a la quantitat de menús sense que s'incrementi el preu unitari establert en la licitació.

1.12 Seguiment del contracte

Ruben Calvo Sans, cap del servei de Joventut d'aquest Ajuntament.

1.13 Aplicació pressupostària

Partida pressupostària: 3.33702.22799

1.14 Anualitats

Anualitat	Import Despesa	mesos
Despesa any 2026	36.249,58	11 mesos
Despesa any 2027	3.295,42	1 mes

La quantitat de menús a subministrar queda limitat per la disposició econòmica de la partida.

En tractar-se d'una despesa amb abast plurianual, els imports corresponents a les despeses d'exercicis futurs, any 2026 i 2027 quedaran condicionades a l'existència de crèdit adequat i suficient dels exercicis corresponents

1.15 Forma de pagament

El pagament es realitzarà amb facturació mensual contra certificacions realitzades i signades pels responsables del contractes.

1.16 Solvència tècnica i professional

La solvència tècnica i professional s'acreditarà pels següents mitjans:

a) Una relació dels principals treballs efectuats de la mateixa o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim els tres últims anys, en la qual s'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat.

Acreditació documental: Els treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació; si s'escau, aquests certificats els ha de comunicar directament a l'òrgan de contractació l'autoritat competent.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506



b) L'adjudicatari haurà de disposar d'alguna persona amb la titulació oficial en seguretat alimentària de la plantilla de l'empresa i com a mínim una de les persones pertanyents a l'empresa hauran d'acreditar que disposen del grau en nutrició i dietètica.

En cas de no disposar de cap persona titulada en nutrició i dietètica hauran de presentar la justificació de la subcontractació de la confecció de menús i fitxes tècniques per part d'una empresa o professional que acrediti disposar del grau en nutrició humana i dietètica.

En el cas d'empreses de nova creació, és a dir, que tingui una antiguitat inferior a 5 anys, hauran d'acreditar únicament el requisit b).

Els licitadors podran acreditar el compliment dels requisits de solvència tècnica o professional exigits mitjançant els mitjans propis o bé utilitzant els mitjans d'altres entitats, independentment de la naturalesa jurídica dels vincles que tinguin amb elles, conforme a l'article 75 de la LCSP. En aquest cas, hauran de demostrar davant l'òrgan de contractació que disposaran efectivament dels mitjans esmentats per a l'execució del contracte, aportant el corresponent compromís per escrit d'aquestes entitats.

1.17 Solvència econòmica

La solvència econòmica i financera s'acreditarà pel següent mitjà:

Volum anual de negocis: El volum anual de negocis, referit al millor dels tres exercicis últims disponibles anteriors a la data de presentació de les proposicions o en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresa, ha de ser igual o superior al valor anual del contracte.

En el cas de què la data de constitució de l'empresa o d'inici d'activitat sigui inferior a un any comptat des de la data final de presentació de proposicions, el requeriment s'entendrà proporcional al període transcorregut.

Acreditació documental: El volum anual de negocis del licitador s'acreditarà per mitjà dels seus comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari està inscrit en aquest registre, i sinó per les dipositades en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el volum anual de negocis mitjançant els seus llibres

Els licitadors podran acreditar el compliment dels requisits de solvència tècnica, professional, econòmica i financera exigits mitjançant els mitjans propis o bé utilitzant els mitjans d'altres entitats, independentment de la naturalesa jurídica dels vincles que tinguin amb elles, conforme a l'article 75 de la LCSP. En aquest cas, hauran de demostrar davant l'òrgan de contractació que disposaran efectivament dels mitjans esmentats per a l'execució del contracte, aportant el corresponent compromís per escrit d'aquestes entitats.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN
12/2025/1428

Codi validació document:
15702200214615645506

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



1.18 Condicions especials d'execució del contracte

Garantia del respecte als drets laborals bàsics durant tot el procés de producció i subministrament dels aliments, mitjançant l'exigència del compliment de les Convencions Fonamentals de l'OIT.

Acreditació d'una política activa en matèria de medi ambient i prevenció de riscos laborals, amb compromís explícit en matèria de sostenibilitat.

Compliment dels convenis col·lectius sectorials i territorials aplicables, o bé condicions més beneficioses per al personal contractat.

Les empreses amb més de 50 treballadors hauran de disposar d'un Pla d'Igualtat registrat al Registre de Convenis i Acords Col·lectius.

L'empresa haurà de disposar d'un Pla de gestió de residus, identificant residus generats, quantitats estimades, gestors autoritzats i sistema de recollida i traçabilitat.

Compromís amb la inclusió social, mitjançant la promoció de la igualtat i el respecte als drets de les persones amb discapacitat, d'acord amb la Convenció de les Nacions Unides.

Compliment de les normatives de seguretat i salut laboral segons la Llei 31/1995, de prevenció de riscos laborals.

L'incompliment d'aquestes condicions podrà comportar penalitzacions o resolució contractual.

L'administració podrà comprovar l'acreditació del compliment d'aquestes obligacions.

1.19 Obligacions essencials d'execució del contracte

El compliment estricte de la normativa de seguretat alimentària i nutrició, en vigor al llarg del contracte. S'haurà de garantir la traçabilitat, l'etiquetatge i el manteniment de les condicions higiènic-sanitàries dels productes.

Presentació semestral de la proposta de menús a l'Alberg Municipal de Joventut, incorporant productes de temporada i equilibrats nutricionalment.

Remissió de les fitxes tècniques de tots els plats, incloent quantificació d'ingredients, llistat d'al·lèrgens, i informació d'etiquetatge segons Reglament (UE) 1169/2011.

Els professionals implicats hauran de disposar de formació actualitzada en seguretat alimentària.

Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per dietistes-nutricionistes amb Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN
12/2025/1428

Codi validació document:
15702200214615645506



titulació oficial en Nutrició Humana i Dietètica.

L'empresa haurà de garantir la correcta conservació i temperatura dels aliments durant el transport i el lliurament, i substituir immediatament qualsevol lliurament que superi els límits establerts de temperatura.

L'empresa subministradora ha de disposar de cuina central degudament inscrita al RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes de la Generalitat de Catalunya).

Aquestes obligacions seran objecte de seguiment per part del responsable del contracte i qualsevol incompliment podrà implicar penalitzacions greus o molt greus segons la tipificació establerta als plecs.

1.20 Criteris de valoració

Criteris d'aplicació automàtica (50%)

a) Oferta econòmica (màxim 20 punts)

La millor oferta obtindrà 20 punts. Les ofertes que superen el preu de licitació seran excloses i la resta seguirà la distribució derivada de la següent funció:

$$P_v = (1 - ((O_v - O_m) / IL)) \times P_{on}$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar

P = Punts criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a Valorar

Aquesta fórmula ajusta proporcionalment les puntuacions assignades amb la proporció entre l'import de les ofertes presentades i el pressupost de licitació. La distància de puntuació entre cadascuna de les ofertes serà proporcional respecte la distància de l'import de cadascuna de les ofertes del pressupost de licitació.

Les ofertes que igualin el preu de licitació considerem que han de seguir el mateix criteri de puntuació que la resta pel principi d'igualtat de tracte entre els licitadors. Finalment l'oferta més avantatjosa econòmicament rebrà la puntuació més elevada.

b) Disposar de les següents certificacions de qualitat (fins a 10 punts)

ISO 9001: 2015 sobre sistemes de gestió de qualitat, 3 punts

ISO 14001: 2004 de sistemes de gestió mediambiental, 3 punts

ISO 22000:2005 de gestió de la innocuïtat dels aliments, 4 punts

La ISO 9001 assegura la qualitat general i la satisfacció del client, la ISO 14001 ajuda a minimitzar l'impacte ambiental de l'activitat i la ISO 22000 garanteix la innocuïtat dels aliments que es preparen, generant confiança en els clients.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506



L'aplicació d'aquestes normes s'ha de fer de manera integral en totes les àrees de l'empresa de càtering, des de la planificació i compra fins al subministre final i la gestió posterior. La implementació i certificació d'aquestes normes pot millorar l'eficiència, reduir riscos, augmentar la confiança dels clients i obrir noves oportunitats de negoci.

Les empreses hauran de presentar el certificat vigent i concretar a quina àrea de l'empresa afecta.

c) **Eines de gestió, fins a 5 punts:** Disposar d'un aplicatiu informàtic disponible per al personal responsable de l'alberg i del càtering social que ofereixi les prestacions següents:

Informació dels menús proposats, **2 punts**

Possibilitat de fer comandes, **2 punts**

Fitxes de producció dels plats, **1 punt**

d) Proximitat, fins a 15 punts

Distància des del centre de producció des d'on s'elaboren els menús fins a l'alberg. La naturalesa làbil dels aliments obliga a utilitzar sistemes que garanteixin l'estabilitat i la conservació. Per aquest motiu considerem que la proximitat és un factor de qualitat referida tant a la reducció de l'impacte ambiental com a la qualitat dels aliments.

Les empreses indicaran la distància, expressada en km, entre la cuina i l'alberg.

La proposta amb la distància més curta rebrà la màxima puntuació i la resta rebran la puntuació fruit de la següent funció:

$$Punts = Pmax \times e^{(-k*((d/dmin)-1))}$$

On

Pmax = puntuació del criteri

K = constant de regulació, 0,05 per aquest cas

D = proposta del licitador

Dmin proposta menor dels licitadors

Aquesta funció distribueix els punts de manera molt amortiguada, generant poques diferències en els trams inicials i incrementant-la a mesura que la distància creix. Entenem que l'afectació sobre la qualitat, el cost i l'impacte es genera amb distàncies que impliquen desplaçaments llargs.

Criteris dependents judici de valor (50%)

Les empreses licitadores hauran de presentar la seva proposta seguint les indicacions

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506



següents, a fi i efecte de poder realitzar una comparació justa entre les diferents propostes:

a) Proposta de menú

- Menú ordinari de 2 dies (tardor-hivern i primavera-estiu)
- Menú escolar o infantil de 2 dies (tardor-hivern i primavera-estiu)
- Menú ordinari de 7 dies (tardor-hivern i primavera-estiu)
- Menú per a esportistes de 7 dies (tardor-hivern i primavera-estiu)
- Menú adaptat per a per a persones amb al·lèrgies, intoleràncies o preferències específiques o culturals.
- Plats individuals per a pícnic i imprevistos. Relació de plats congelats, per atendre imprevistos relacionats amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

b) Fitxes tècniques cada un dels plats que composin els menús proposats

c) Proposta d'organització

- Antelació necessària per rebre les comandes de l'alberg.
- Envasat dels aliments.
- Etiquetatge dels aliments.
- Transport i lliurament dels aliments.
- Circuit de retorn d'envasos, si s'escau.
- Necessitats de conservació segons el sistema proposat.
- Capacitat de reacció davant d'imprevistos.
- Indicacions al personal de l'alberg sobre les dosis a servir de cada plat.
- Indicacions al personal de l'alberg sobre pautes de conservació i regeneració dels aliments.
- Sistema d'interlocució de l'empresa proveïdora amb el personal responsable de l'Alberg Municipal de Joventut.

Es valorarà la informació aportada seguint el següent criteri de valoració:

a) Proposta de menús, fins a 20 punts: es valoraran les tipologies de menús proposats segons el plec de prescripcions tècniques, tenint en compte en les fitxes de producció de cada plat els següents aspectes:

- La varietat d'aliments. Fins a 3 punts
- L'equilibri de les combinacions d'aliments. Fins a 3 punts
- La incorporació d'aliments de producció ecològica. Fins a 3 punts
- La incorporació d'aliments de temporada. Fins a 3 punts
- La incorporació d'aliments de producció local i de venda de proximitat. Caldrà acreditar la relació comercial amb els proveïdors. Fins a 3 punts
- La proposta de plats adaptats a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries més habituals. Fins a 3 punts
- La proposta de plats adaptats. Fins a 2 punts

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat

PLAN_GEN_SIGN
12/2025/1428



b) Presentació de les **fitxes tècniques** cada un dels plats que composin els menús proposats. Es valorarà l'estructura i la claredat de la fitxa. **Fins a 5 punts**

c) **Organització, fins a 25 punts:** es valoraran els següents aspectes organitzatius que poden incidir en el producte final.

Es puntuarà fins un màxim de 3 punts cada un dels següents conceptes, repartint la puntuació de tal manera que el màxim no pugui superar els 25 punts

- Antelació necessària per rebre les comandes de l'alberg
- Envasat dels aliments.
- Etiquetatge dels aliments
- Transport i lliurament dels aliments
- Circuit de retorn d'envasos, si s'escau
- Necessitats de conservació segons el sistema proposat
- Capacitat de reacció davant d'imprevistos.
- Indicacions al personal de l'alberg sobre les dosis a servir de cada plat.
- Indicacions al personal de l'alberg sobre pautes de conservació i regeneració dels aliments.
- Sistema d'interlocució de l'empresa proveïdora amb el personal responsable de l'Alberg Municipal de Joventut.

1.21 Ofertes amb valors anormals o desproporcionats

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 d'adjudicació diferents del preu sigui superior al 90% de la puntuació total establerta en el plec de clàusules administratives particulars
- 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 següents:

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506



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.

Malgrat que s'emprin un conjunt de criteris d'adjudicació, en tot cas s'entendrà que existeix presumpció d'oferta anormalment baixa, sigui quin sigui el nombre de licitadors, en aquelles ofertes l'apartat econòmic o de preu de les quals sigui inferiors en més de 20 unitats percentuals al preu de licitació.

1.22 Termini de garantia

La durada del contracte

1.23 Penalitzacions i/o sistema de faltes lleus, greus, molt greus

Els incompliments es classifiquen en:

- a) Lleus
- b) Greus
- c) Molt Greus

Tenen la consideració de faltes LLEUS:

- a) El tractament incorrecte i la desatenció de l'adjudicatari al personal municipal encarregat de la gestió i/o inspecció.
- b) La no incorporació d'aliments de producció ecològica, de temporada i/o de producció local compromesos en l'oferta.
- c) No proporcionar les fitxes de producció dels plats inclosos en els menús (mes de dos advertències formulades per escrit pel responsable del contracte).
- d) Retards reiterats en la prestació (mes de dos advertències formulades per escrit pel responsable del contracte).
- e) Paralitzacions o interrupcions reiterades en el subministrament (més d'una paralització en un termini de quinze dies o bé dues paralitzacions consecutives).
- f) L'obtenció d'un resultat menor a 4 (en una escala de 5 punts) en més del 50% de les enquestes respostes per part dels usuaris, una vegada fet un recompte

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506



semestral.

- g) En general qualsevol altre incompliment de les prestacions contractuals que no estiguin tipificades com a greus o molt greus i que comportin un perjudici lleu a l'objecte de prestació.

Tenen la consideració de faltes GREUS

- a) El tractament reiterat incorrecte i la desatenció de l'adjudicatari al personal municipal responsable de l'alberg (dues o més vegades).
- b) La negativa reiterada a cooperar amb la Corporació municipal quan aquesta dugui a terme actuacions d'inspecció de les prestacions realitzades per la contractista adjudicatària (tres o mes vegades).
- c) Retards reiterats en el subministrament (més de quatre advertències formulades per escrit pel responsable del contracte).
- d) Paralitzacions o interrupcions reiterades en el subministrament (més de tres paralitzacions en un termini de quinze dies en qualsevol dels centres afectes a la prestació o bé tres paralitzacions consecutives).
- e) Incompliment de les obligacions laborals i de seguretat social.
- f) Incompliment de la normativa en matèria de prevenció de riscos laborals
- g) Incompliment de la normativa de seguretat alimentària vigent.
- h) La reiteració en la comissió d'infraccions lleus.
- i) L'obtenció d'un resultat menor a 3 (en una escala de 5 punts) en més del 50% de les enquestes respostes per part dels usuaris, una vegada fet un recompte semestral.
- j) Qualsevol altre incompliment de les prestacions objecte del contracte que comportin una infracció de les condicions contractuals generant un perjudici tant als interessos municipals com als destinataris sense que posi en perill la prestació.

Tenen la consideració de faltes MOLT GREUS

- a) L'incompliment de les obligacions essencials del contracte establertes en el plec de clàusules administratives particulars.
- b) La negativa reiterada a cooperar amb la Corporació municipal quan aquesta dugui a terme actuacions d'inspecció de les prestacions realitzades per la contractista adjudicatària (cinc o mes vegades)
- c) Retards reiterats en el subministrament (mes de sis advertències formulades per escrit pel responsable del contracte).

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506



- d) Paralitzacions o interrupcions reiterades en el subministrament (més de quatre paralitzacions en un termini de quinze dies en qualsevol dels centres afectes a la prestació o bé quatre paralitzacions consecutives).
- e) Incompliment reiterat de les obligacions laborals o de seguretat social
- f) Incompliment greu de la normativa en matèria de prevenció de riscos laborals
- g) La no comunicació reiterada d'una incidència (tres o mes vegades) a la Corporació municipal tenint coneixement que la mateixa comportaria una deducció del preu proporcional
- h) La reiteració en la comissió d'infraccions greus.
- i) L'obtenció d'un resultat menor a 2 (en una escala de 5 punts) en més del 50% de les enquestes respostes per part dels usuaris, una vegada fet un recompte semestral.

PENALITZACIONS per incompliments:

- a) Lleus, es podran imposar penalitzacions fins al 2,5% del valor del contracte.
- b) Greus, es podran imposar penalitzacions fins al 5% del valor del contracte.
- c) Molt greus, es podran imposar penalitzacions fins al 10% del valor del contracte.

2.QÜESTIONS DE CARÀCTER ADMINISTRATIU

2.1 Valor estimat del contracte

Contracte	35.950,00
Pròrrogues	107.850,00
Modificacions	28.760,00
TOTAL	172.560,00

2.2 Procediment contractació

Procediment obert

2.3 Tramitació

Ordinària

2.4 Termini presentació ofertes

15 dies

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506



2.5 Lloc presentació ofertes

Mitjançant l'eina digital Sobre Digital accessible mitjançant el Perfil del contractant de l'ajuntament.

2.6 Mesa de contractació

La mesa de contractació estarà formada per les següents persones:

President de la mesa:

- Titular: Miquel Medialdea i Guijo, Tinent alcalde de serveis a les persones i promoció social
- Suplent: Lourdes Sánchez López, Tinenta alcalde de serveis generals

Vocals:

- Titular: Eduard Marcó Alberti, secretari de l'Ajuntament
- Suplent: Víctor Laspalas Zanuy, representant assessoria jurídica
- Titular: Interventor de l'Ajuntament
- Suplent: Jordi Pagès Bru, representant d'intervenció
- Titular: Josep Cortés Llaó, cap del Servei de contractació
- Suplent: Carme Domingo Chicote, tècnica de contractació
- Titular: Ruben Calvo, cap del Servei de Joventut

Secretària de la mesa:

- Titular: Olímpia González Villena, cap unitat administrativa
- Suplent: Una funcionària de l'ajuntament de Vilafranca del Penedès

2.7 Comitè d'experts

No aplica

2.8 Garantia definitiva

5% del valor del contracte

2.9 Assegurança RC exigida

500.000€

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702200214615645506

