

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNiques PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CATERING PER L'ESCOLA BRESSOL "LA MERCE" RECEPCIÓ I MANTENIMENT DE MAQUINARIA DE CUINA GESTIONAT PER LA SOCIETAT MUNICIPAL CORPORACIÓ D'EMPRESSES I SERVEIS DE SANT BOI, SA (CORESSA). PER CONCURS OBERT

1. Objecte de la contractació. Annex de condicions tècniques.

1.1. L'objecte d'aquest procediment és la contractació d'un servei de càtering per l'escola Bressol "La Mercè", gestionat per la societat municipal Corporació d'Empreses i Serveis de Sant Boi, SA (en anagrama CORESSA).

EL SERVEI DE CÀTERING COMPREN:

1) Subministrament dels menús

- Preu menú diari: entre 2,92 i 3,02 euros màxim (sense IVA)
- Preu berenar diari: entre 1,28 i 1,38 euros màxim (sense IVA)
- El preu del menú diari ha d'incloure primer plat, segon plat, postres, pa, amanida i tovallons.
- El preu de berenar ha d'incloure fruita, suc, làctics, entrepans variats i galetes.

2) Servei auxiliar de cuina

La dedicació de l'auxiliar de cuina ha d'ésser de cinc hores diàries (5 hores), de dilluns a divendres, i les seves tasques són les següents:

- Recollida de menjar
- Col·locació del dinar per aules en carros
- Preparació dels triturats de fruita i tall del segon plat
- Rentat de la vaixel·la i els estris de cuina
- Neteja de la cuina
- Preparació del berenar
- Autocontrol de seguretat (appc)
- Preu/hora mensual d'auxiliar de cuina entre 287/297 euros (sense IVA).

3) Manteniment i reparació de la maquinària (Veure condicions a l'annex 1)

Al preu dels menús està inclòs el manteniment i reparació de la següent maquinària, aquesta maquinària ha d'estar en perfecte estat abans de començar amb el contracte de manteniment:

- Neveres
- Rentaplats
- Descalcificadors
- Armaris calents

Tota la maquinària ha de ser d'ús industrial, no d'ús domèstic

1.2. La presentació a aquesta licitació implica l'acceptació incondicionada per part de l'adjudicatari del Plec de condicions.

L'adjudicació valorarà el preu integrat per els 3 conceptes esmentats. Els licitadors hauran de proposar oferta dins de l'interval econòmic establert per les quantitats esmentades. No seran admises les ofertes que excedeixin en menys o en més els límits de l'interval econòmic del pressupost. L'adjudicatari haurà d'expressar el tipus d'IVA al que està sotmès.

1.3. Annex nº 1: condicions tècniques per a la contractació del servei de càtering gestionat per la societat municipal CORESSA.

1.4. Annex nº 2: ideari nutricional de Coressa.

2. RÈGIM JURÍDIC.

2.1. Aquest plec es regeix per les instruccions internes de contractació de l'empresa municipal Coressa aprovades per Consell d'Administració de data 28 de març de 2012, que són publicades a la pàgina web de Coressa, adaptades al Text Refós de la Llei de Contractes del Sector Públic (TRLCSP) i adaptades als límits actuals de contractació parcial del Consell d'Administració de Coressa de data 18 de febrer de 2014.

2.2. L'ens que proposa la celebració d'aquest contracte és l'empresa municipal **CORESSA**, en la seva condició de Poder Adjudicador.

2.3. La contractació s'adjudicarà per procediment obert, d'acord amb allò que estableixen les instruccions internes de l'empresa en concordança amb els articles 157 a 155 del TRLCSP, i **tramitació ordinària**.

3. PREU, DURADA DEL CONTRACTE, FORMA DE PAGAMENT

3.1. A l'oferta s'hauran d'indicar preus unitaris.

El tipus de contractació es farà segons proposta dels licitadors que hauran de fer ofertes dins l'interval econòmic assenyalat, de manera que l'import del contracte serà equivalent a aquell que s'hagi concretat dins la proposta econòmica del contractista finalment seleccionat.

3.2. Duració del contracte.

El contracte tindrà una durada d'UN ANY, prorrogable anualment, fins a un màxim total incloses les prorroques de QUATRE anys en total, sempre que l'informe de CORESSA sigui favorable sobre els anys anteriors.

El contracte s'entendrà prorrogat en el cas que CORESSA no comuniqui per escrit al contractista el contrari, abans de la data de venciment del contracte inicial o de qualsevol de les seves prorroques anuals.

3.3. Forma de pagament

El preu convingut es farà efectiu per CORESSA mitjançant pagaments mensuals, el dia 30 de cada mes, prèvia presentació de les factures corresponents.

4. CAPACITAT PER A CONTRACTAR, DOCUMENTACIÓ I OFERTES.

4.1. Capacitat per a contractar.

De conformitat amb allò que prescriu les instruccions tècniques i en concordança amb l'article 57 del TRLCSP, podran presentar proposicions aquells que estiguin capacitats per a realitzar l'objecte del contracte. A tal efecte, s'entendrà que estan capacitades les persones naturals o jurídiques, espanyoles o estrangeres, que tinguin plena **capacitat d'obrar**, no incorrin en una **prohibició** per a contractar de les que preveu la TRLCSP i acreditin la seva **solvència** econòmica, financera i tècnica o professional. Els empresaris han de tenir també l'**habilitació empresarial o professional** que, en el seu cas, sigui exigible per a la realització de la prestació objecte del contracte.

En el supòsit de persones jurídiques dominants d'un grup de societats, es podrà tenir en compte a les societats que pertanyen al grup als efectes d'acreditar la solvència econòmica, financera i tècnica o professional de la persona jurídica dominant, sempre i quan aquesta acrediti que té efectivament a la seva disposició els mitjans de les societats esmentades necessaris per a l'execució del contracte.

També podran presentar proposicions les unions d'empresaris que es constitueixin temporalment a l'efecte, de conformitat amb l'article 59 del TRLCSP. Cadascun dels empresaris que formen l'agrupació, han d'acreditar la seva capacitat d'obrar i la solvència econòmica, financera i tècnica o professional, amb la presentació de la documentació a que es fa esment en les clàusules següents. A més, han d'indicar en document privat els noms i les circumstàncies dels empresaris que la subscriuen, la participació de cadascun d'ells i la persona o entitat que, durant la vigència del contracte, ha d'ostentar la plena representació de tots ells front l'administració, així

com que assumeixen el compromís de constituir-se en Unió Temporal d'empreses, tal i com preveu l'article 24 del RGLC. Aquest document ha de ser signat pels representants de cadascuna de les empreses components de la Unió.

La presentació de proposicions presumeix, per part del licitador, l'acceptació incondicionada de les clàusules d'aquest Plec i la declaració responsable de que reuneix totes i cadascuna de les condicions exigides per a contractar amb **CORESSA**.

4.2. Publicació de l'anunci.

En tractar-se d'un procediment obert, es procedirà a publicar l'anunci en premsa.

Per tal de garantir la publicitat d'aquest procés, en l'anunci s'establirà el dia en què es procedirà a l'obertura pública de les ofertes econòmiques, la qual es realitzarà a les dependències de CORESSA, una vegada els seus tècnics hagin qualificat prèviament la documentació administrativa exigida al sobre núm. 1.

Les despeses de l'anunci seran a càrrec de l'adjudicatari, que les haurà d'haver abonat abans de la signatura del contracte.

4.3. Documentació.

Els licitadors presentaran dos sobres tancats i signats per ells mateixos, o per persona que els representi, en els que s'indicarà, la raó social i la denominació de l'entitat concursant, el títol de la licitació i una adreça electrònica a efectes d'efectuar totes les notificacions adients, en relació a aquesta licitació. Aquests sobres contindran: el primer (sobre 1) la documentació exigida per a prendre-hi part, el segon (sobre 2) la proposició econòmica ajustada al model que s'inclou en aquest Plec i la documentació tècnica relativa a l'execució de la prestació.

La documentació d'aquests sobres ha de presentar-se en qualsevol de les llengües cooficials de Catalunya, anar degudament signada pel licitador i ser original o degudament compulsada.

4.4. Documentació Administrativa (sobre 1).

En aquest sobre, que portarà la menció "**Documentació per a participar en el procediment obert per a la contractació de servei de càtering de l'escola Bressol "La Mercè", gestionat per la societat municipal CORESSA presentada per**", han d'incloure's obligatòriament els documents següents:

En cas de presentar-se el mateix licitador al servei de càtering de les tres escoles bressol, podrà presentar un únic sobre de documentació administrativa per les tres licitacions.

- a) Relació numerada de la documentació inclosa, amb un apartat final que indiqui de forma expressa les dades del licitador a efectes de notificació. Aquestes s'han de referir necessàriament a la seva direcció completa, al número de telèfon, al fax, a la direcció de correu electrònic i a la persona de contacte.
- b) Documentació acreditativa de la **personalitat i la capacitat d'obrar**.
Les persones jurídiques l'acreditaran mitjançant escriptura de constitució i de modificació, en el seu cas, inscrites al Registre Mercantil, quan aquest requisit sigui exigible conforme a la legislació mercantil que li sigui d'aplicació. Si no ho és, l'acreditació de la capacitat d'obrar es farà mitjançant escriptura o documents de constitució, estatuts o acte de fundació, en el que constin les normes per les que es regula la seva activitat, inscrits, en el seu cas, en el corresponent registre oficial.
En el supòsit de concórrer una persona física acompanyarà el document nacional d'identitat, o document que el substitueixi, i en el seu cas, l'escriptura d'apoderament degudament legalitzada, o les seves fotocopies convenientment autenticades.
- c) **Declaració responsable**, signada pel licitador o el seu representant, en que assegura que reuneix totes i cadascuna de les **condicions** exigides per contractar, i que **no** incorre en cap de les **prohibicions** per a contractar recollides a l'article 60 del TRLCSP. La prova de no incórrer en cap prohibició per a contractar es podrà fer de conformitat amb allò que prescriu l'article 61 del TRLCSP (Model de declaració de responsable en la pàgina web de CORESSA).

Aquesta declaració, a més, inclourà expressament la circumstància de trobar-se **al corrent** del compliment de les **obligacions tributàries i amb la Seguretat Social** imposades per a la legislació vigent.

Amb independència de la declaració responsable a que s'ha fet esment, el licitador haurà d'acreditar, abans de l'adjudicació, que compleix les circumstàncies esmentades, en l'apartat anterior, mitjançant la presentació de la documentació següent, que igualment pot esser incorporada dins el sobre núm. 1:

Empreses nacionals:

- Certificat o document de l'Agència Estatal d'Administració Tributària, que acrediti estar al corrent en el pagament de l'Impost sobre Activitats Econòmiques, mitjançant l'imprès d'alta a la matrícula d'aquest impost o del darrer rebut d'aquest impost completat amb una declaració responsable de no haver-se donat de baixa. En tot cas, les empreses hauran d'estar donades d'alta a l'epígraf corresponent a l'objecte del contracte.
- Certificació o document de l'Agència Tributària de Catalunya que acrediti que el licitador es troba al corrent en el compliment de les seves obligacions tributàries amb ella.
- Certificació o document que demostrï que el licitador no té deutes de naturalesa tributària amb l'Ajuntament de Sant Boi de Llobregat.
- Certificat o document del Ministeri de Treball i Seguretat Social, acreditatiu d'estar al corrent de les obligacions envers la Seguretat Social:
- Empresaris individuals i professionals afiliats al Règim Especial de Treballadors Autònoms (RETA): El certificat es referirà tant a la seva cotització en el RETA, com als comptes de cotització relatius al seu número patronal en el Règim General, tant si té, com si no, treballadors al seu càrrec.

Empreses estrangeres:

La capacitat d'obrar de les entitats jurídiques no espanyoles d'Estats membres de la Unió Europea o signataris de l'acord sobre l'espai econòmic europeu, s'acreditarà mitjançant la inscripció en els registres o la presentació de les certificacions que s'indiquen en l'annex I del RGLC.

La capacitat d'obrar de la resta de les empreses estrangeres, s'acreditarà de conformitat amb el que s'estableix a l'article 55 del TRLCSP.

- d) Les empreses estrangeres aportaran a més una declaració expressa de sotmetre's a la jurisdicció dels Jutjats i Tribunals del nostre país en qualsevol ordre, per a totes les incidències que de manera directa i indirecta puguin sorgir del contracte, amb renúncia, en el seu cas, al fur jurisdiccional estranger que pugui correspondre al licitant.
- e) Documentació que justifiqui els requisits de la solvència econòmica, financera i tècnica consistent en:
 - informe d'institucions financeres
 - curriculum vitae de la empresa
 - certificat d'inscripció al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC)
 - acta de la última inspecció de l'Agència de Protecció de la Salut (APS) del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya que acrediti que l'empresa està al corrent de les exigències de la normativa aplicable en matèria d'higiene alimentària, d'higiene dels aliments d'origen animal i de plats preparats.
 - acreditació d'isotèrmics, tant de vehicles com de contenidors
- f) Documents que justifiquin els criteris d'adjudicació dels punts 5.2, 5.3, 5.4 i 5.5

4.5. Proposta econòmica i documentació tècnica (sobre 2).

Es presentarà en la forma especificada en la clàusula 3 i portarà la menció "**Proposició econòmica i aspectes tècnics per participar en el procediment obert per a la contractació de subministrament de càtering per l'Escola Bressol "La Mercè" de Sant Boi de Llobregat, gestionat per la societat municipal CORESSA.**"

Aquest sobre ha de contenir la documentació següent:

- a) Relació numerada de la documentació inclosa.
- b) La **proposició econòmica**, que haurà d'ajustar-se al model següent:
"En/Na..... amb NIF núm....., en nom propi, (o en representació de l'empresa....., CIF núm., domiciliada a..... carrer núm.....), assabentat/da de les condicions exigides per optar a la contractació relativa a **servei de ctering per l'Escola Bressol "La Mercè" de Sant Boi de Llobregat, gestionat per la societat municipal CORESSA**, es compromet a portar-la a terme amb subjecció als Plecs de Prescripcions Tècniques Particulars i de Clàusules Administratives Particulars per la quantitat de preu unitari euros, dels qualseuros corresponen al pressupost o preu total de la contractació ieuros a l'IVA acreditat per la prestació. (La quantitat haurà d'expressar-se en lletres i xifres).

(Lloc, data i signatura del licitador)."
- c) Tota aquella documentació que el licitador consideri necessària incloure.

5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.

Documentació a incloure al sobre nº 2

5.1 Preu. Fins un màxim de 50 punts: *n* punts per cada centímetre d'euro a la baixa respecte del preu màxim, dintre l'interval fixat per a cada àpat (dinar o berenar) i per cada euro a la baixa respecte del preu hora/mensual màxim dintre de l'interval per al servei d'auxiliar de cuina segons s'estableix:

- DINAR: Fins un màxim de 25 punts (2,5 punts per a cada centímetre d'euro a la baixa respecte del preu màxim fixat dins l'interval).
- BERENAR: Fins un màxim de 10 punts (1 punt per a cada centímetre d'euro a la baixa respecte del preu màxim fixat dins l'interval).
- AUXILIAR DE CUINA: Fins un màxim de 15 punts (1,5 punts per a cada euro a la baixa respecte del preu màxim fixat dins l'interval).

Documentació a incloure al sobre nº 1

5.2 Dedicació preferent a l'elaboració de menús infantils: Fins un màxim de 15 punts. Acreditada a través del Model 347 de la Agència Tributària espanyola (Reial Decret 1065/2007) de declaració anual de operacions amb tercers. 1,5 punts per cada 10% de l'import total anual (casella núm. 2) per a cada declarat que tingui la condició de centre infantil.

5.3 Projecte metodològic i organitzatiu: Fins un màxim de 15 punts. Els licitadors presentaran un projecte de menjador amb l'objectiu d'acreditar la experiència de la empresa en la gestió de cuines i menjadors per a centres infantils i acreditar la qualitat dels menjars i la matèria prima. El projecte s'ajustarà a la següent taula de contingut:

- Presentació de la empresa i objectius (fins a 1 punt)
- Organigrama funcional de la empresa (fins a 1 punt)
- Experiència de la empresa en el sector i llistat de clients (fins a 2 punts)
- Característiques generals dels serveis ofertats (fins a 2 punts)
- Qualitat de la matèria prima (fins a 3 punts)
- Proposta de les diferents tipologies de menús (fins a 3 punts)
- Autocontrol i sistema d'APPCC (fins a 3 punts)

5.4 Adaptació dels menús a les necessitats de cada escola: 10 punts. L'adjudicatari s'obligarà per escrit a adaptar els menús oferts a les indicacions de cada escola segons el ideari de l'Annex 2 on s'estableix la forma d'entendre la alimentació.

5.5 Serveis extres: Fins a 10 punts.

- Oferiment de menús per al personal del centre, normals i dietètics (3 punts)
- Jornades gratuïtes de portes obertes per les famílies i el personal del centre, (fins a 3 punts, 1 punt per cada jornada).
- Oferiment gratuït de serveis complementaris en dates assenyalades (Nadal, carnestoltes, castanyada, etc) (fins a 2 punts)
- Festa fi de curs (1 punt)
- Altres que per iniciativa pròpia proposi l'adjudicatari (1 punt).

6. LLOC DE PRESENTACIÓ DE LES LICITACIONS.

Els sobres a que s'ha fet esment es presentaran, dins el termini que s'estableixi en l'anunci corresponent.

També poden ésser enviats per **correu**. Aleshores, la documentació s'ha de lliurar a l'oficina de Correus dins del termini màxim establert a l'anunci corresponent i s'ha de comunicar a CORESSA la seva tramesa mitjançant tèlex, telegrama o fax dirigit a l'òrgan de contractació el mateix dia de la seva presentació, sense ultrapassar, en aquest darrer cas, el termini esmentat per a la presentació de les proposicions. Si no concorren ambdós requisits (justificació del lliurament i anunci de la seva tramesa) no serà admesa la proposició que sigui rebuda per l'òrgan de contractació amb posterioritat a la data d'acabament del termini.

7. DESENVOLUPAMENT DE LA LICITACIÓ.

7.1. Obertura de proposicions.

Els documents presentats en el sobre núm. 1 (documentació administrativa) seran oberts i qualificats prèviament per la Secretària de la Mesa de contractació, el resultat serà comunicat verbalment a l'inici de la Mesa de contractació.

Per a l'obertura de les proposicions del sobre núm. 2 (oferta econòmica) es constituirà Mesa de contractació, presidida pel gerent de Coressa, o persona en qui delegui. Així mateix, la Mesa podrà demanar al licitador els aclariments o la presentació de documents complementaris si ho estima oportú.

7.2. Adjudicació.

L'adjudicació es **notificarà** als candidats i als altres licitadors, podrà fer-se mitjançant correu electrònic o fax, i es publicarà a la pàgina web de **CORESSA** en el Perfil del contractant.

8. FIANÇA

8.1. Fiança provisional

Queda dispensada la constitució de **fiança provisional**, de conformitat amb allò que disposa l'article 103 del TRLCSP.

8.2. Fiança definitiva

S'exigeix la constitució de fiança definitiva corresponent al 5% del preu del contracte

8.3. Devolució de la fiança.

La fiança es retornarà al proveïdor a la finalització del contracte.

9. FORMALITZACIÓ DEL CONTRACTE, CESSIÓ I SUBCONTRACTACIÓ.

9.1. La **formalització** del contracte es farà en un termini de 30 dies a comptar des de l'adjudicació, que serà oportunament comunicada a l'adjudicatari.

9.2. Quan per causes imputables al contractista no es pugui formalitzar el contracte aquest serà resolt, i l'òrgan de contractació podrà proposar com adjudicatari provisional al licitador o licitadors següents per ordre de les seves ofertes.

9.3. La formalització del contracte es publicarà al perfil del contractant de CORESSA i es notificarà a tots els licitadors a l'adreça electrònica o fax que hagin facilitat a l'esmentat efecte.

10. RESOLUCIÓ DEL CONTRACTE.

Seràn causes de resolució del present contracte les detallades a continuació:

- a. La mort o la incapacitat sobrevinguda del contractista individual o l'extinció de la personalitat jurídica de la societat contractista.
- b. La declaració de fallida, de suspensió de pagaments, de concurs de creditors o d'insolvent fallit, en qualsevol procediment, o l'acord de quitament i espera.
- c. Per mutu acord.
- d. L'incompliment del subministrament dels menús podrà donar lloc a la resolució del contracte.
- e. L'incompliment de la resta d'obligacions que s'estableixin expressament en el contracte a formalitzar.

La resolució contractual provocada per l'incompliment del contractista comportarà la pèrdua de la fiança constituïda, sense perjudici de les altres responsabilitats en què el contractista hagi pogut incórrer.

La resolució del contracte tindrà lloc en els següents casos:

- Quan el contractista incorri en qualsevol de les causes de prohibició per contractar amb CORESSA estipulades a l'article 60 i concordants del TRLCSP durant l'execució del contracte.
- Quan el contracte es resol per culpa de l'adjudicatari aquest ha d'indemnitzar a CORESSA els danys i perjudicis ocasionats. Aquesta indemnització es farà efectiva, en primer lloc, sobre la garantia que, en el seu cas, s'hagi constituït, la qual s'incautarà, sense perjudici de la subsistència de la responsabilitat del contractista en la part que excedeixi de l'import de la garantia incautada.

11. EXECUCIÓ, OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA I PENALITATS PER INCOMPLIMENT.

11.1. Execució del contracte.

El contracte s'executarà amb estricta subjecció al Plec de prescripcions tècniques particulars elaborat per Coressa que regeix aquest contracte.

El contractista serà responsable davant Coressa, l'Ajuntament de Sant Boi i tercers de tota reclamació relativa a la propietat industrial, intel·lectual o comercial de les matèries primes i/o dels materials, procediments i equips utilitzats en la elaboració dels menús. Aquest haurà d'indemnitzar a Coressa tots els danys i perjudicis que per ell es puguin derivar de la interposició de reclamacions, incloses les despeses procedents d'aquells que eventualment puguin dirigir-se en contra seva.

11.2. Obligacions del contractista.

Els drets i les obligacions de les parts seràn aquells que resultin de la documentació contractual i la normativa aplicable.

A més de les obligacions generals derivades del règim jurídic del present contracte, el contractista resta específicament obligat a:

indemnitzar tots els danys i perjudicis que s'ocasionin a tercers, d'acord amb allò que preveu l'article 214 del TRLCSP.

11.3. Penalitats per incompliment.

L'adjudicatari resta obligat al compliment del contracte.

La pèrdua de la garantia o els imports de les penalitats, no exclouen la indemnització per danys i perjudicis, originats per la demora del contractista, a que pot tenir dret **CORESSA**.

En tot cas, la constitució en mora del contractista no requereix interpel·lació i intimació prèvia per part de **CORESSA**.

L'import de les penalitats per demora es deduirà de les factures, i si s'escau podrà deduir-se de la fiança definitiva.

11.4. Infraccions

Les infraccions que l'adjudicatari pugui cometre en la prestació del servei es classifiquen en molt greus, greus i lleus.

Es consideren infraccions molt greus:

- El retard en l'inici de la prestació del servei, després d'haver estat adjudicat definitivament, si no hi ha una causa de força major.
- Les paralitzacions i les interrupcions en la prestació del servei d'un dia o més si no hi ha la mateixa causa de l'apartat anterior.
- La prestació sistemàticament defectuosa o irregular del servei.
- L'incompliment de les condicions indicades en aquest Plec.
- La reiteració en cometre faltes greus (tres vegades l'any).
- L'incompliment per part del personal adscrit al servei de les seves obligacions.
- L'incompliment o el falsejament dels deures d'informació a Coressa en relació als serveis i al personal corresponen a l'adjudicatari segons les prescripcions d'aquest Plec.

Es consideren infraccions greus:

- La prestació defectuosa o irregular dels serveis de manera no sistemàtica.
- La no observació de les normes referents a higiene i seguretat en el treball.
- El retràs en el lliurament per mes d'una hora.
- No estar al corrent del compliment de les seves obligacions tributàries que tinguin relació amb el servei.
- La reiteració en cometre faltes lleus (sis vegades l'any).

Es consideren infraccions lleus:

- Totes les altres infraccions no previstes abans i que infringeixin d'alguna manera les condicions establertes.

11.5. Procediment sancionador

Tota infracció per part de l'empresa adjudicatària donarà lloc a la incoació d'un expedient en el qual s'haurà de donar audiència a l'interessat .

11.6. Sancions

Sens perjudici d'altres sancions, Coressa podrà imposar a l'adjudicatari les que s'indiquen a continuació, que podran acumular-se fins que s'esmeni la falta:

Per infraccions molt greus:

- Sanció de 500 a 1.500 €. Aquests imports es revisaran anualment en els supòsits de pròrroga del contracte, d'acord amb l'augment de l'IPC.
- La reiteració o la persistència en la desobediència pel que fa a esmenar la falta podrà ser la causa de la resolució del contracte amb la confiscació en aquest cas dels elements de l'empresa afectats al servei per assegurar-ne la prestació, i d'actuar segons la normativa d'aplicació.

Per infraccions greus:

- Sanció de 300 a 500 €. Aquests imports es revisaran anualment en els supòsits de pròrroga del contracte d'acord amb l'augment de l'IPC.
- La reiteració o la persistència en la desobediència pel que fa a esmenar la falta podrà ser la causa del segrest de la prestació i d'actuar en aquest cas segons la normativa d'aplicació.

Per faltes lleus:

- Sanció de 100 a 300 €. Aquests imports es revisaran anualment en els supòsits de pròrroga del contracte d'acord amb l'augment de l'IPC.

12. SUBROGACIÓ DE TREBALLADORS.

Informació sobre les condicions de subrogació del personal

Als efectes de lo previst a l'article 120 del TRLCSP s'informa als licitadors que el personal adscrit per la prestació del servei de càtering es:

- Nom de l'escola bressol : La Mercè
- Categoria professional: Ajudant de cuiner
- Tipus de contracte: Fix discontinu (Model 300)
- Antiguitat : 13 de setembre de 2010
- Núm. hores dia/mes: 5 hores diàries
- Conveni col·lectiu aplicable: Hostaleria (Codi del conveni 7900275)

13. JURISDICCIÓ.

Ambdues parts sotmetran els litigis que poguessin sorgir amb motiu o a conseqüència de l'execució del contracte, a la jurisdicció dels Jutjats i Tribunals de Sant Boi de Llobregat.

La presentació de l'oferta al procés de contractació implica automàticament el coneixement i acceptació del plec a tots els efectes.

Sant Boi de Llobregat, 9 de maig de 2014

Informa favorablement,



Joaquín Andrés Mora
Cap de Promoció Econòmica de CORESSA



Josep M. Rosón Santín
Gerent de CORESSA

Annex nº 1: Condicions tècniques per a la contractació.

Les condicions a que haurà de subjectar-se l'execució del contracte són les següents:

A.- SERVEI DE MENJADOR

- Característiques del menú:

- a) Cada menú haurà d'estar format per primer plat, segon plat, postres (fruita natural i iogurt), pa, amanida, tovallons, i berenar.
- b) Cada menú triturat haurà d'estar format per triturat de verdures variades més carn (intercalar: pollastre o gall d'indi, vedella i peix), postres làctics, i berenar
- c) És imprescindible que cada plat es serveixi a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any, segons normativa aplicable.
- d) El menú es servirà diàriament abans de les 11,30 h.
- e) Els menús seran de línia calenta (amb un màxim d'un fregit per setmana).
- f) Els menús seguiran les recomanacions de la Generalitat de Catalunya segons la "Guia d'alimentació saludable a la etapa escolar" i s'ajustaran a l'ideari nutricional de la escola bressol (Annex 2).

- Control de qualitat dels aliments:

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i contemplarà els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tenint en compte que l'empresa adjudicatària haurà de garantir la supervisió de la qualitat dels aliments, així com el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, tant en relació amb la normativa higiènic-sanitària aplicable, i en particular en tot el referent a:

- a) Confecció dels menús
- b) Rotació dels aliments
- c) Circuits net/brut
- d) Cadenes de fred
- e) Transport
- f) Conservació al centre
- g) Desinfecció
- h) Qualitat higiènica

- Redacció dels menús:

- a) La confecció dels menús es realitzarà per un professional amb titulació oficial com a mínim de cicle formatiu de grau superior en dietètica i nutrició d'acord amb criteris nutricionals, atractius, contemplant les diferents necessitats dels usuaris.
- b) Els menús s'adequaran a les necessitats específiques dels usuaris.
- c) S'hauran de preveure menús especials per a casos molt específics com al·lèrgies, intoleràncies o indisposicions esporàdiques.
- d) S'hauran de preveure menús especials per a altres cultures i/o religions i per als dies en que es realitzin festes.
- e) Els menús especials compliran amb el principi de NO discriminació alimentària: que el menú especial s'assembli el màxim possible al menú ordinari.
- f) Els menús es planificaran mensualment i s'entregarà una còpia al centre amb una antelació de 21 dies (per tal de que el centre pugui proposar esmenes).
- g) Caldrà que s'estableixi la rotació dels menús estiu-hivern.

- Elaboració dels menús:

- a) L'empresa adjudicatària elaborarà els menús utilitzant les seves pròpies instal·lacions per la preparació del menjar i es farà càrrec del seu posterior trasllat.
- b) L'empresa adjudicatària haurà de estar inscrita al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)
- c) La empresa adjudicatària acreditarà segons la corresponent acta d'inspecció de la Agència de Protecció de la Salut, del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, estar al corrent de les exigències de la normativa aplicable en matèria

d'higiene alimentària, d'higiene dels aliments d'origen animal i de plats preparats així com que en la implantació dels autocontrols no presenta cap deficiència respecte de la neteja i desinfecció, control de l'aigua, control de plagues, control de proveïdors i traçabilitat, control d'al·lèrgens, control de residus i control de temperatures.

- d) La neteja de la vaixel·la i estris amb els que es presti aquest servei, haurà de ser assumida per l'empresa adjudicatària a les instal·lacions del centre a través del personal d'auxiliar de cuina.
- e) L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. I en concret li serà d'aplicació la legislació següent:
 - 1. Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix les normes de higiene per a l'elaboració, distribució i comerç dels aliments i menjars preparats.
 - 2. Reial Decret 852/2004 d'higiene alimentària i el Reglament 853/2004 d'higiene dels aliments d'origen animal.
 - 3. Qualsevol altre d'aplicació en aquesta matèria.

- Riscos i imprevistos

- a) En cas de que no es pugui fer servir la vaixel·la o els estris habituals necessaris per a dur a terme l'adequada prestació d'aquest servei l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar elements alternatius de un sols us que aniran a càrrec de Coressa.
- b) En cas de que no es pugui subministrar el menú servit per qualsevol incidència no imputable a la empresa adjudicatària, aquesta tindrà la obligació de col·laborar solidàriament per tal de facilitar una alternativa tan aviat com sigui possible (abans de les 13:30 hores) i garantir la prestació del servei amb càrrec a Coressa en els mateixos termes econòmics establerts en la adjudicació.
- c) L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de càtering, en totes i cadascuna de les fases de la prestació del servei.

B.- PERSONAL (Auxiliar de cuina)

- La prestació d'aquest servei requereix d'una persona adscrita al centre 5 hores diàries que desenvoluparà les funcions de

- a) recollir el menjar
- b) col·locar el dinar per aules en carros
- c) preparar els triturats de fruita i tall del segon plat
- d) rentar la vaixel·la i els estris de cuina (inclosos els del personal del centre)
- e) netejar la cuina
- f) preparar el berenar
- g) autocontrol de seguretat (APPC)

- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús haurà de posseir el títol de manipulador d'aliments i complir les normes d'higiene.

- La neteja de la cuina consistirà en:

- a) Rentar tota la vaixel·la que es fa servir en el servei de cuina.
- b) Rentar altres plats, gots, o coberts que s'hagin fet servir durant el matí
- c) Escombrar i fregar el terra quan cau alguna cosa
- d) Deixar la cuina escombrada abans de marxar
- e) Posar les estovalles a la rentadora
- f) Netejar els carros
- g) Netejar diàriament els exteriors del mobiliari de la cuina i els electrodomèstics
- h) Netejar setmanalment la nevera
- i) Netejar un cop l'any el congelador
- j) Netejar els interiors del mobiliari i la taula calenta, segons necessitats
- k) Netejar diàriament la part baixa de les rajoles

- Coressa estarà facultada per exigir a l'adjudicatari la justificació que ha complert totes les obligacions de tipus laboral i de la Seguretat Social pel que fa als seus treballadors.

- Tot el personal empleat per a la prestació del servei motiu d'aquest concurs dependrà laboralment de la empresa adjudicatària, sense que, per cap motiu, aquest personal pugui passar a dependre de Coressa.

- L'adjudicatari haurà de complir les seves obligacions fiscals i referents a la Seguretat Social corresponents al personal adscrit al servei, de manera prevista a les disposicions legals vigents i haurà d'abonar a tot el personal empleat en la prestació del servei els havers i els salaris fixats al conveni que sigui d'aplicació.

- L'adjudicatari serà responsable davant de Coressa de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els danys que per una prestació defectuosa del servei puguin produir-se, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

C.- MANTENIMENT DE LA MAQUINÀRIA INDUSTRIAL

- L'objectiu bàsic del present punt és definir el programa de manteniment preventiu i correctiu per tal de mantenir en bon estat de conservació i ús la maquinària industrial segons les especificacions incloses en el present document.

- S'ha de contemplar tant el manteniment preventiu com el correctiu. Per tant, l'empresa adjudicatària assumirà la responsabilitat en el manteniment de la MAQUINÀRIA INDUSTRIAL de la escola que inclogui:

- a) Neveres
- b) Rentaplats
- c) Descalcificadors
- d) Armaris calents

- El servei de manteniment agruparà una sèrie d'activitats per prolongar la vida útil de la maquinària, obtenir un rendiment acceptable de la mateixa durant més temps i contribuirà a reduir el nombre de reparacions.

- Per tant, l'empresa adjudicatària s'obligarà a:

- a) Inventariar tots els equips susceptibles de manteniment.
- b) Realitzar una previsió de les activitats que s'han de portar a terme, basat en instruccions dels fabricants/instruccions genèriques.
- c) Realitzar el manteniment preventiu:
 1. Recopilarà el manuals d'instruccions amb el conjunt d'especificacions tècniques de manteniment.
 2. Portarà a terme les indicacions prescrites als respectius manuals d'instruccions.
 3. Informarà, al menys un cop a l'any i per escrit, sobre l'estat de conservació dels equips, instal·lacions i subsistemes afectats, proposant, si s'escau, millores a introduir.
- d) Realitzar el manteniment correctiu
 1. Comprendrà totes aquelles intervencions, fora del programa preventiu, necessàries per a corregir anomalies o restituir a un estat de bon ús i servei tots aquells elements que s'hagin deteriorat, per causa d'avaría o accident.

- En tot cas, la empresa adjudicatària, NO ASSUMIRÀ:

- a) Ninguna reparació superior a 350€, (preu de material).
- b) La substitució de maquinària per desgast, en el cas de que el pressupost de l'averia sigui més car que la substitució del aparell. L'adjudicatari no es farà càrrec de la substitució del mateix.
- c) Cap mena d'obra civil.

d) Els productes químics de neteja del rentaplats.

Sant Boi de Llobregat, 9 de maig de 2014

Informa favorablement,



Joaquín Andrés Mora
Cap de Promoció Econòmica de CORESSA



Josep M. Rosón Santín
Gerent de CORESSA

PRÈVIA

A les Escoles Bressol Municipals de Sant Boi es té present un objectiu principal i primordial: que els infants es sentin bé, estiguin contents i sobretot tranquils. Per aconseguir aquesta fita una part molt important és que tinguin les seves necessitats cobertes. Entenem com a necessitats les més bàsiques (higiene, descans i àpats), les emocionals i les més pedagògiques (en quant a espai, ambient, material adequat...).

Cada etapa de la vida té les seves peculiaritats i necessitats a les quals s'ha d'anar adaptant l'alimentació, durant els tres anys d'escola bressol, els infants tenen uns canvis molt importants, passen de l'alimentació materna al menjar sencer de manera progressiva i adaptada a les seves necessitats. La incorporació de nous aliments es fa de manera progressiva, seguint el ritme de cada infant, i amb petites quantitats.

ELS ALIMENTS

A les escoles bressol Municipals de Sant Boi, es dona tanta importància als aspectes nutricionals (nombre de grups d'aliments, freqüència d'utilització dels diferents aliments, digestibilitat, ...) com als aspectes sensorials (olors, colors, textures, sabors ...). Es fa necessari doncs la utilització de tècniques culinàries variades i apropiades a l'edat i característiques dels infants (vapor, bullit, forn i estofat).

Els punts bàsics que s'han de tenir en compte en els àpats són:

- a) Proporcionar als infants un menjar de qualitat tan des del punt de vista nutricional com de criteris higièncs, sensorials i educatius.
- b) Potenciar la varietat i la identitat gastronòmica de la zona.
- c) Fomentar la descoberta i l'acceptació progressiva dels diferents aliments.

En les alimentacions que s'oferiran als infants compliran amb:

- a) No afegir sucre, mel ni edulcorants.
- b) Evitar la sal i espècies en la preparació dels àpats.
- c) Evitar aliments amb alt contingut en greix com el xoriço, botifarrons... als diferents plats
- d) Elaborar les farinetes de fruita amb fruita natural i elaborar-les a última hora.
- e) Donar fruita natural tots els dies per postres de dinar.
- f) No donar "brioixeria".
- g) No donar xocolata, fruits vermells ni marisc (gambes, calamars, musclos) a menors de 2 anys.
- h) Fer les racions adequades a l'edat, tenint en compte que si un infant vol repetir ho pugui fer.
- i) Donar porc un dia a la setmana, si es pot evitar millor.
- j) Limitar els fregits a un dia a la setmana
- k) Els iogurts han de ser naturals. Oferirem iogurts "primer danone" a aquells infants que encara no prenen llet de vaca.

Un menú sencer a la setmana ha d'estar format:

- a) Els primers plats poden ser generalment a base d'arròs, pasta, verdures amb patata o llegums en puré. El valor nutritiu d'aquest primer plat radica en la seva contribució energètica
- b) Els segons plats han de ser sobretot a base de carns, derivats càrnics, peix o ous. Poden anar acompanyats d'una guarnició d'amanida o verdures o patates. Convé incloure almenys una (1) vegada per setmana peix i ous. Amb els peixos que es treballaran seran aquelles que tinguin menys espines.

Sant Boi de Llobregat, 9 de maig de 2014

Informa favorablement,



Joaquín Andrés Mora
Cap de Promoció Econòmica de CORESSA



Josep M. Rosón Santín
Gerent de CORESSA