

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EN EL CONCURS PÚBLIC PER L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI GLOBAL D'ALIMENTACIÓ DURANT ELS CURSOS ESCOLARS 2016-2017 i 2017-2018 A 46 ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS:

Expedient número: 52/16

Tipificació contracte: Serveis

Lot 1

<u>Escola Bressol</u>	<u>Preu pensió</u> (abans d'IVA)	<u>Pressupost per dos cursos</u> (IVA INCLÒS)
1 - EBM Cadí	6,85 €	128.305,98 €
2 - EBM Carabassa	5,15 €	173.196,05 €
3 - EBM El Cotxet	5,50 €	163.894,50 €
4 - EBM El Tren de Fort Pienc	5,84 €	156.623,54 €
5 - EBM Forestier	5,90 €	155.721,06 €
6 - EBM Niu d'Infants	6,75 €	94.824,68 €
7 - EBM Puigmal	3,97 €	108.161,86 €
8 - EBM Univers	4,84 €	183.374,53 €

Lot 2

<u>Escola Bressol</u>	<u>Preu pensió</u> (abans d'IVA)	<u>Pressupost per dos cursos</u> (IVA INCLÒS)
9 - EBM Can Canet	5,40 €	167.810,94 €
10 - EBM Can Caralleu	4,93 €	180.488,29 €
11 - EBM Can Novell	5,12 €	174.366,72 €
12 - EBM El Timbal	5,20 €	163.809,36 €
13 - EBM Pau	5,02 €	185.920,22 €
14 - EBM Xiroi	5,05 €	174.132,59 €
15 - EBM El Putxet	4,76 €	186.422,54 €
16 – EBM El Tramvia Blau	5,25 €	169.854,30 €

Lot 3

<u>Escola Bressol</u>	<u>Preu pensió</u> (abans d'IVA)	<u>Pressupost per dos cursos</u> (IVA INCLÒS)
17 - EBM Casa dels Nens	5,25 €	169.854,30 €
18 - EBM Caspolino	5,08 €	175.167,04 €
19 - EBM El Roure	4,90 €	181.475,91 €
20 - EBM Gràcia	5,08 €	175.167,04 €
21 - EBM Enxaneta	4,45 €	229.218,17 €
22 - EBM La Fontana	7,28 €	105.369,26 €
23 - EBM L'Arbret de l'Eixample	4,86 €	182.063,38 €
24 – EBM Marina	4,46 €	227.834,64 €

Lot 4

<u>Escola Bressol</u>	<u>Preu pensió</u> (abans d'IVA)	<u>Pressupost per dos cursos</u> (IVA INCLÒS)
25 - EBM Albí	5,45 €	164.724,62 €
26 - EBM Cargol	6,50 €	146.653,65 €
27 - EBM L'Arboç	5,96 €	154.767,49 €
28 - EBM Manigua	5,34 €	168.219,61 €
29 - EBM Montserrat	3,95 €	109.298,48 €
30 - EBM Tres Turons	5,18 €	169.794,70 €
31 – EBM Tris-Tras	6,28 €	149.710,18 €
32 – EBM Xarlot	5,90 €	155.721,06 €

Lot 5

<u>Escola Bressol</u>	<u>Preu pensió</u> (abans d'IVA)	<u>Pressupost per dos cursos</u> (IVA INCLÒS)
33 - EBM Cobi	4,40 €	232.261,92 €
34 - EBM Diagonal Mar	4,46 €	225.936,02 €
35 - EBM Dolors Canals	4,67 €	216.694,07 €
36 - EBM Bressol Poblenou	5,34 €	168.219,61 €
37 - EBM Júpiter	5,08 €	175.167,04 €
38 - EBM L'Aliança	5,18 €	171.999,83 €
39 – EBM La Mar	5,75 €	159.105,38 €

Lot 6

<u>Escola Bressol</u>	<u>Preu pensió</u> (abans d'IVA)	<u>Pressupost per dos cursos</u> (IVA INCLÒS)
40 - EBM Camp de l'Arpa	5,08 €	173.004,48 €
41 - EBM Els Patufets de Navas	4,95 €	179.113,28 €
42 - EBM El Petit Príncep	5,34 €	168.219,61 €
43 - EBM Esquitx	6,28 €	149.710,18 €
44 - EBM L'Estació	5,37 €	166.878,66 €
45 - EBM La Filadora	3,48 €	182.216,63 €
46 – EBM Margalló	5,42 €	166.125,17 €

CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL SERVEI

La contractació d'aquest servei té com a finalitat el servei global de la gestió alimentària dels alumnes de les escoles bressol objecte d'aquest contracte, d'acord amb el present plec de clàusules tècniques.

Tenint en compte les seves característiques i l'informe justificatiu que obra a l'expedient li serà d'aplicació el decret d'alcaldia de 20 de novembre de 2013 en els següents termes: Condicions especials d'execució en relació a les baixes, substitucions i noves contractacions.

CLÀUSULA 2.- CONTRACTACIÓ RESPONSABLE.

Per contractar amb l'Ajuntament les empreses hauran d'acreditar el compliment de la Llei 13/1982 d'integració social de minusvàlids o norma que la substitueixi, de la Llei orgànica 3/2007 per a la igualtat efectiva de dones i homes o norma que la substitueixi i de la legislació vigent en matèria de prevenció de riscos.

Totes les baixes, substitucions i noves contractacions s'hauran de realitzar mitjançant la contractació de persones amb dificultats particulars d'inserció al mercat laboral, fins a arribar a un 10% sobre el total de la plantilla que executi el contracte (i de les hores totals de treball anuals), d'acord amb l'article 5 del Decret d'alcaldia de 20 de novembre de 2013 (publicat en la Gasetta Municipal de 20/12/2013), sempre que les esmentades persones tinguin la capacitat professional i personal necessàries per realitzar les tasques objecte del contracte.

CLÀUSULA 3.- CONDICIONS DE CAPACITAT I SOLVÈNCIA TÈCNICA I ECONÒMICA DELS LICITADORS

A banda de la classificació requerida en el Plec de Clàusules Administratives Particulars, l'empresa haurà d'acreditar:

- 2,a) Acreditar experiència en gestió alimentària de cuinat "in situ" (esmorzar, dinar i berenar) amb alumnes de 0-3 (escola bressol) **almenys en SET escoles bressol durant un mínim d'un curs escolar complet dins els darrers tres cursos per les empreses que presentin oferta pels lots 5 i 6 i d'almenys VUIT escoles bressol durant un mínim d'un curs escolar complet, en el període comprès dins dels darrers tres cursos, per les empreses que presentin oferta per cadascun dels altres lots.**

Les empreses licitadores que disposin d'experiència en la gestió de serveis d'alimentació en escoles bressol, poden presentar-se, si així ho consideren oportú, a un, alguns o tots els lots licitats. L'IMEB valorarà les seves ofertes en tots els lots als que es presentin. Tanmateix però, en el cas que alguna de les empreses licitadores resulti, després d'aplicar els criteris d'adjudicació establerts, tenir la màxima puntuació en un nombre de lots que continguin un nombre d'escoles superior a les que s'acrediti haver gestionat amb certificat positiu, per tal de garantir la solvència tècnica adequada, l'IMEB proposarà a aquesta/es empresa/es com adjudicatària/es de, com a màxim, tantes escoles bressol com acreditin haver gestionat durant un mínim d'un curs complet en el període comprès dins dels darrers tres cursos. Aquesta proposta en tot cas respectarà els lots establerts (no es podran dividir els lots).

En aquest hipotètic cas, l'IMEB establirà el lot o lots a adjudicar en funció de les escoles que tinguin major valor econòmic en el contracte. Per a la resta de lots no es tindrà en compte l'oferta presentada per aquest licitador i aquests s'adjudicaran a la segona millor oferta, d'acord amb els criteris d'adjudicació establerts.

Per veure tota la resta de condicions relatives a la solvència tècnica i econòmica requerida, cal atènyer-se també al que indica la clàusula 6 del Plec de clàusules administratives particulars.

- 2,b) Tenir capacitat suficient per resoldre en modalitat alternativa (línia calenta, refrigerat, ...) les incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments d'aigua, llum o gas, en els centres amb modalitat de cuinat "in situ". **Les empreses licitadores hauran de justificar per escrit aquesta capacitat.**

CLÀUSULA 4.- DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

Les empreses adjudicatàries hauran de garantir els següents aspectes:

- Complir les condicions que figuren en el plec de clàusules administratives particulars.
- Realitzar la gestió global del servei alimentari, la neteja de la cuina i de l'espai de menjador i dependències annexes destinades al servei d'alimentació, així com la gestió del personal de cuina.
- Disposar d'una organització tècnico-econòmica i de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higiènic-sanitàries la prestació objecte del contracte.

- Servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i les dietes especials i/o adaptacions alimentàries a les especificitats de cada criatura, segons franja d'edat i indicacions mèdiques o les donades per l'IMEB. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi escrupolosament.
- Designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran les relacions derivades d'aquest contracte i elaborar un pla de supervisió.
- Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general, i comunicar a l'IMEB quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del mateix.
- Complir estrictament amb tots i cadascun dels requisits establerts en aquest plec tècnic, així com amb les millores ofertes en la licitació. A aquest efecte, es fa notar que **l'oferta d'introducció de productes ecològics com a millora implica per a l'adjudicatari que el producte s'ha de subministrar en tot el període vegetatiu (estacionalitat) indicat en aquest plec i per a tot producte que requereixi l'escola (en tots els tipus de menús).** L'incompliment d'aquest extrem serà documentat en els controls de qualitat mensuals i podrà ser causa de penalització i/o resolució del contracte, d'acord amb allò establert al Plec de clàusules administratives particulars.

CLÀUSULA 5.- NORMATIVES HIGIÈNICO-SANITÀRIES, MATÈRIES PRIMERES I ORGANITZACIÓ

Les empreses adjudicatàries hauran de complir la normativa higiènic-sanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària-Alimentària vigent: Reial Decret 109/2010 (Normes relatives al lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici); Reial Decret 3484/2000 (Normes relatives a reduir i eliminar pràctiques incorrectes sobre manipulació d'aliments), i Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i el seu Consell, que estableix els principis i requisits generals sobre la legislació alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades periòdicament per les empreses adjudicatàries per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels productes subministrats.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició de l'IMEB, la qual cosa no significa que aquest Organisme es responsabilitzi de les garanties higiènic-alimentàries dels productes emprats.

Les fitxes de producció de les empreses hauran d'estar a les cuines de les escoles, poden ser consultades per l'IMEB i s'hauran d'adaptar a les especificitats de l'escola bressol (en el sentit de contemplar gramatges adequats per cada grup d'edat, no incloure sota cap concepte begudes alcohòliques, picants, carn de porc, etc...). Hauran de contemplar també quins ingredients han de ser procedents d'agricultura ecològica, així com els elements que cal evitar en el cas d'al·lèrgies i intoleràncies i els ingredients que han de

substituir els al·lèrgens. El personal de cuina haurà de confeccionar el menú atenent estrictament el que contempli la fitxa de producció.

Periòdicament les empreses adjudicatàries hauran de facilitar a l'IMEB el **pla de control dels al·lèrgens a l'escola**, segons model establert per l'Agència de Salut Pública de Barcelona (veure l'ANNEX 4).

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els plans de control dels al·lèrgens romanen a l'escola, són coneguts i entesos pel personal de cuina, i aplicats deguda i estrictament durant tot el curs. Si cal l'empresa facilitarà formació específica ad-hoc en aquest aspecte.

Per tal de garantir el manteniment de l'equilibri nutricional, el control de qualitat dels subministradors de productes i la màxima cura sanitària, per tal de facilitar la necessària uniformitat del servei en les diferents escoles bressol municipals, així com del procés de distribució i control dels aliments, **s'han establert en aquest plec per part de l'IMEB uns menús estandarditzats per grups d'edat** (setmanal per al grup de lactants i caminants, mensual per al grup de 1 a 2 anys i mensual per al grup de 2 anys en endavant i adults - veure ANNEX 1-), **així com un quadre de dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies (indicant els aliments a substituir i aliments a consumir en casos de celiaquia, dieta ovo-làcteo-vegetariana, intolerància a la lactosa o al·lèrgia a la proteïna de llet de vaca) amb les recomanacions adients per als diferents grups.**

Aquests menús formen part de les condicions contractuals bàsiques d'aquest expedient. En cas de produir-se alguna malaltia biliar o necessitar dieta astringent, caldrà adaptar aquests menús a les necessitats de l'infant. D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el pediatra de la criatura.

Pels motius anteriors i per la lògica contractual, està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi de menú o ingredients del mateix sense prèvia autorització escrita de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB.

Les eventuais sol·licituds de canvis en el menú que efectuïn les direccions dels centres educatius, hauran de canalitzar-se a través de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB, la qual les valorarà i proposarà la seva aprovació, si s'escau, a la Gerència de l'IMEB, prèvia comunicació i acord amb les empreses adjudicatàries. Els canvis autoritzats es comunicaran a través de la Secretaria Delegada de l'IMEB a les empreses adjudicatàries del contracte i a les escoles, i seran adoptats en totes les escoles adjudicades en aquest expedient.

L'adjudicatària seguirà les indicacions que determini l'Institut de Seguretat Alimentària (ISAL), de l'Agència de Salut Pública, i es sotmetrà a possibles inspeccions sanitàries, alhora que realitzarà periòdicament anàlisi de productes –tant en cru com en cuit– i d'espais, així com controls al personal manipulador d'aliments.

L'empresa adjudicatària, efectuarà l'anàlisi bacteriològic de:

- àpats preparats
- superfícies de cuina
- útils de cuina

- verificació mostres testimoni

Aquestes anàlisi es lliuraran a l'IMEB en el supòsit que les circumstàncies ho requereixin.

CLÀUSULA 6.- CENTRES OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI

El nombre d'infants màxim per cada grup d'edat per als cursos 2016/2017 en endavant seran els següents:

- grup d'infants petits (0 a 1 any d'edat) amb 8 places de capacitat,
- grup d'infants mitjans (d'1 a 2 anys d'edat) amb 13 places de capacitat, i
- grups d'infants grans (de 2 a 3 anys d'edat) amb 20 places de capacitat.

No obstant això, a cada escola varia el nombre de nens per grup en funció de l'espai disponible i altres variables. A aquest efecte, a l'**ANNEX 2) que s'adjunta, es detallen les escoles bressol on cal prestar el servei d'alimentació**, així com la seva **distribució per lots**, adreces, districtes, telèfons, capacitat màxima (nombre d'alumnes) per centre, **assistència esperada dels cursos 2016/2017 i 2017/2018*** (inclou els alumnes que de mitjana es calcula que dinaran al centre diàriament i els educadors –adults– amb menú a facturar a càrrec de l'IMEB). Es detallen, així mateix, en aquests annexos el **preu diari de sortida de cada escola per al curs 2016/2017** (import net), els dies lectius dels cursos 2016/2017 i 2017/2018 i **els imports calculats per a cada escola com valor màxim o de sortida** de cada curs, el total per escola i el total per cada lot.

** Hem fet el càlcul a partir de la mitjana d'assistència de cada escola durant el curs 2014-2015 d'octubre a juliol. Aquesta assistència s'ha matisat, ajustant a l'alça o a la baixa segons fos la comparativa de la mitjana d'octubre a desembre del curs 2014-2015 amb la d'octubre a desembre del curs 2015-2016.*

El nombre de places per grup d'edat i per escola és susceptible de ser revisat i/o modificat per l'IMEB, ja sigui per la demanda efectiva de places en el centre durant la vigència del contracte, així com per l'eventual tancament d'algun grup per manca de demanda o per raons d'interès general.

CLÀUSULA 7.- PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI I ÀPATS A SUBMINISTRAR

El període global de contractació és de **setembre del 2016 a juliol del 2018** (dos cursos escolars), amb la possibilitat de pròrroga per curs escolar i per acord de l'òrgan de contractació, adoptat un mes abans de la finalització de la vigència inicial del contracte o de les seves pròrrogues, fins a un màxim de dos cursos escolars. Aquest acord de l'òrgan de contractació serà obligatori per a l'empresari.

El curs escolar, pel que fa a l'escola bressol, comença a meitat de setembre i finalitza a meitat de juliol. Pel que fa a les vacances de Nadal i Setmana Santa les escoles bressol de Barcelona respectaran el calendari establert per l'autoritat educativa en aquesta matèria. Els dies festius seran els que s'indiquin oportunament per a la ciutat de Barcelona. Pel que fa als dies de lliure disposició aquests seran els que determini l'IMEB en cada calendari

escolar (en línies generals cada curs té aproximadament 193 dies lectius segons com es distribueixin els festius).

Organització, neteja i arranjamant dels espais de cuina per a la posta a punt del curs.

L'empresa adjudicatària del servei garantirà a l'acabament del curs lectiu que es deixi la cuina en les condicions d'higiene i neteja adequades per tal de que aquesta pugui ser utilitzada eventualment per casals d'estiu o altres activitats.

A fi de condicionar espais, aparells i eines, l'empresa treballarà un mínim de **dos dies hàbils abans de l'inici del curs**.

NÚMERO D'ÀPATS A SUBMINISTRAR

Els àpats es subministraran diàriament de dilluns a divendres al llarg del curs escolar.

Veure l'ANNEX 2), que ofereix les dades detallades a l'apartat anterior (clàusula 6).

El nombre exacte de places de cada centre es comunicarà a l'inici de curs.

El nombre de menús a servir varia al llarg del curs en funció de l'assistència diària real efectiva al centre. El nombre d'esmorzars i berenars no necessàriament ha de coincidir amb el número d'àpats de dinar (normalment el nombre d'esmorzars és sensiblement inferior als dinars servits, i el nombre de berenars acostuma a ser inferior al nombre de dinars servits).

En tot cas, l'empresa facturarà efectivament els àpats servits a l'hora de dinar a infants i personal adult màxim autoritzat diàriament segons preu ofert per pensió alimentària.

CLÀUSULA 8.- TIPUS DE SERVEI ALIMENTARI A PRESTAR

El tipus de servei alimentari a realitzar per l'empresa adjudicatària a cadascuna de les escoles bressol objecte d'aquest concurs és el que tot seguit es detalla:

- **Lliurar les matèries en cru i realitzar llur manipulació en el Centre**
- **Cuinat de les matèries en el mateix Centre**
- **Personal de cuina (cuiner/a) contractat per l'empresa adjudicatària**
- **Personal auxiliar de cuina (ajudant/a) contractat per l'empresa adjudicatària**

No obstant, hi ha **dos Centres** (EBM Puigmal i EBM Montserrat) on l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte **que hi ha personal de cuina propi de l'IMEB**, d'acord amb la relació que tot seguit es detalla:

LOT	Escola Bressol	Lliurar les matèries en cru i manipulació en el centre	Cuinat en el mateix centre	Personal cuina	Personal auxiliar cuina
1	EBM Puigmal	X	X	IMEB (Cuinera)	A subrogar per l'empresa (Ajudant)
4	EBM Montserrat	X	X	IMEB (Cuinera)	A subrogar per l'empresa (Ajudant)

CLÀUSULA 9.- RECURSOS HUMANS I HORARI

L'empresa adjudicatària del servei cobrirà el servei de cuina de l'escola de 8 del matí a 5 de la tarda i informarà a l'IMEB de l'organització de l'equip humà, de les càrregues de treball per persona i l'horari global de dedicació.

Les càrregues diàries de treball estimades del personal de cuina de les escoles licitades resten detallades a l'ANNEX 3 (columna "Horari estàndard").

No està permesa la modificació a l'alça o la redistribució entre el personal de les hores de treball sense la prèvia aprovació expressa i per escrit de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB, per causa d'interès general, amb un estudi de costos associat i dotat pressupostàriament. Per ser efectiva aquesta modificació, haurà d'estar ratificada pel Gerent i ser comunicada a través de la Secretaria Delegada de l'IMEB a l'empresa adjudicatària. Qualsevol modificació a l'alça de les hores o la redistribució entre el personal de les hores de treball no autoritzada en un centre educatiu (hores de contracte per persona), podrà comportar penalitzacions econòmiques i, fins i tot, la resolució del contracte, i serà nul·la als efectes de subrogació per canvi de titular del contracte.

En els mesos de setembre i octubre i en la darrera etapa del curs al mes de juliol, es podran adequar les càrregues de treball habituals de l'ajudant/a a les necessitats existents, sempre respectant la cobertura horària que ofereixi el centre. Tanmateix, si en el mes de juliol s'acorda amb l'AMPA l'allargament de la jornada (de 15:00 a 17:00 hores) no es podrà fer reducció d'horari.

La formació del personal anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Subrogació de personal de cuina

En el cas que procedeixi la subrogació del personal de conformitat amb l'establert a l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors o per estar aquesta obligació establerta al conveni d'aplicació s'inclou a efectes informatius, i de conformitat amb el que preveu l'art. 120 del TRLCSP, a l'annex 3 del plec de condicions tècniques, la relació de treballadors facilitades per les empreses gestores actuals, amb indicació de l'antiguitat, jornada, salaris i categoria professional dels que presten serveis en l'actualitat.

En el moment d'efectuar la subrogació el cessant ha de realitzar i abonar la liquidació individual de parts proporcionals i havers meritats a cadascun dels subrogats.

CLÀUSULA 10.- MENÚS A SUBMINISTRAR I CONDICIONANTS DEL SERVEI

Els menús a subministrar per grups d'edat s'inclouen com a part integrant d'aquest plec de condicions en l'ANNEX 1.

Concretament s'adjunten els següents **menús a subministrar**:

1.- Menú lactants i caminants (0-12 mesos)	Programació setmanal
2.- Menú de 1 a 2 anys	Programació mensual
3.- Menú de 2 anys en endavant i adults	Programació mensual

Fem constar que no tots els infants fan ús del servei d'esmorzar i que alguns tampoc no ho fan del berenar. L'empresa adjudicatària del servei donarà d'esmorzar, dinar i berenar a tots aquells nens que ho requereixin a cada escola. **Pel càlcul de la facturació a l'IMEB, es tindran en compte tant els infants com els adults autoritzats que facin ús del servei a l'hora de dinar.**

Gramatges. Els gramatges s'adequaran als grups d'edat i s'adaptaran a les necessitats dels infants en quant a la seva evolució i creixement al llarg del curs, tenint en compte que per als menús de 1 a 2 i de 2 anys en endavant i adults es doni la possibilitat de repetir si cal, i que els gramatges no siguin insuficients en cap cas. Cal recordar que dins un mateix grup/classe hi ha infants que fan ús d'un menú durant uns mesos del curs i que després, atenant el seu grau de maduració, canvien al menú següent. En els berenars és especialment important tenir cura que el gramatge de la fruita i dels suc de fruita sigui en quantitat i qualitat suficient perquè es pugui repetir.

Dietes especials i específiques. Es respectaran les variants alimentàries indicades per prescripció mèdica i d'altres que puguin sorgir fruit de les necessitats específiques dels infants del centre. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

A l'inici del curs, les famílies d'infants amb al·lèrgies alimentàries ho hauran d'acreditar amb un certificat emès per un metge col·legiat on s'especifiquin els al·lèrgens concrets, indicant com a mínim l'índex d'IgE i els valors de referència considerats normals. Caldrà també especificar les mesures d'actuació recomanades, si fos el cas.

A aquests efectes, les empreses adjudicatàries serviran, conjuntament amb els menús genèrics (1 al 3), les adaptacions dels menús derivades de dietes alimentàries especials, intoleràncies i al·lèrgies (celíacs, ovo-làcteo-vegetarians, intolerància a la lactosa, al·lèrgia a la proteïna de la llet de vaca, i intolerància a la lactosa i al peix) a tots els infants que així ho requereixin.

Per tal de facilitar l'elaboració dels menús astringents, l'empresa adjudicatària subministrarà periòdicament al Centre sèmola d'arròs, de manera que sempre n'hi hagi disponible.

A banda de l'anterior, cal presentar l'especificació dels productes que el licitador ofereix per els diferents menús, classificats per famílies bàsiques d'aliments.

No s'han d'especificar i presentar aquells productes que no s'han programat en els menús que formen part d'aquest contracte.

En cas que d'alguns productes s'ofereixin varietats-categories diferents de carn (primera/segona) peix (fresc/congelat), agricultura ecològica/agricultura convencional, de temporada/ fora de temporada, pa (bio/normal) caldrà especificar-ho.

- **Família grup de carns i embotits**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura, Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup d'ous i derivats**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura, Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup de peix**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus, Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup de llet, làctics i derivats**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge .

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura, Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup de fruites, verdures i hortalisses**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge.

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura, Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup d'articles no periples**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge .

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura, Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup de pa i brioixeria**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura, Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup d'articles i productes de neteja**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Composició, Presentació, Etiquetatge

Característiques : Pes, Mida, Caducitat.

Proveïdor: RGS, Transport

Si al llarg del contracte es detectés que algun/s dels aliments proposats no compleixen els nivells de qualitat requerits pel servei, l'IMEB podrà instar les empreses adjudicatàries a subministrar-ne d'altres.

TIPOLOGIA D'OBLIGAT COMPLIMENT:

- **Tots els ingredients** que conformaran el menú dels infants de l'escola bressol han de garantir la **màxima qualitat i categoria**.
- Es cuinarà sempre amb **oli d'oliva verge extra**.
- L'empresa adjudicatària facilitarà l'**aigua embotellada de baixa mineralització** per a tots els usuaris (nens i adults) en garrafes de mínim 5 litres per minimitzar la generació de residus.
- A banda d'altre tipus d'acompanyament previst als menús, es servirà sempre en tots els àpats mitja **amanida**.
- **La verdura es servirà obligatòriament fresca per a tothom** i amb la periodicitat necessària per mantenir les seves propietats organolèptiques i nutricionals sense congelar.
- **El primer dia després de vacances o després d'un dia festiu , el menú per dinar**, dels infants d'1 a 2 anys i pels de 2 anys en endavant i adults, **consistirà en: arròs amb tomàquet i truita** (francesa o amb patates i ceba), amanida i fruita del temps.
- Per tal de facilitar la ingesta a tot l'alumnat, **en general serà obligatori que els bastonets, les galetes, el gall d'indi i el formatge que es serveixin a les escoles bressol siguin sense ou ni gluten**. No obstant això, a l'inici de cada curs les direccions dels centres podran demanar a l'empresa adjudicatària que els bastonets i les galetes siguin amb ou i gluten amb caràcter general a cada centre, en el ben entès que sempre hi haurà a disposició dels nens celíacs o al·lèrgics bastonets i galetes sense ou ni gluten.
- Es cobriran amb menús adequats (pic-nics), les **sortides, excursions**, etc.

- L'empresa adjudicatària del servei haurà de **resoldre la situació en modalitat alternativa** (línia calenta, refrigerat,) les incidències puntuals que puguin produir-se, per manca puntual de subministraments d'aigua, llum o gas en els Centres.
- **Tipologia de peix:** Les empreses adjudicatàries hauran de subministrar als centres **com a mínim tres vegades al mes lluç fresc filetejat, rap fresc o bacallà fresc, i una vegada al mes com a màxim bacallà, cua de rap, lluç o llenguado filetejat congelat.**

Nota: no es podrà subministrar cap altre tipus de peix (ni **fletan filetejat**, ni **perca filetejada**, etc)

El peix que es subministrarà als centres **sortirà sempre de cuina sense espines.**

En cas de trobar-se "anisakis" en el peix fresc, la cuina del centre procedirà immediatament a la devolució del producte al proveïdor. **Es substituirà** el peix fresc per un altre producte per a poder tenir a temps un menú adequat per a aquest dia i, l'empresa adjudicatària, per tal de compensar el perjudici haurà de proveir, a l'escola, durant la setmana següent de dos dies de peix fresc.

- **Els sucs de fruita servits no inclouran mai sucres afegits i hauran de ser obligatòriament ecològics.**
- **Els cereals per esmorzar i els iogurts hauran de ser obligatòriament ecològics** i aquests últims i a requeriment del centre, s'hauran de servir amb mel (en envàs amb dispensador) com a edulcorant.
- **El pa i la coca haurà de ser obligatòriament del dia (no congelat, no precuinat). El pa es subministrarà cada dia.**

Tradicions i festes populars

L'empresa licitadora facilitarà al centre una adaptació dels menús al menú propi de les tradicions i festes populars (5) que en ell es celebrin: Castanyada, Sant Jordi, Solsticis (estiu/hivern) , Carnestoltes... . Aquest servei anirà a càrrec de l'empresa.

Festes per a pares i/o tutors

L'empresa oferirà petits convits per als pares o tutors fins un total de dues ocasions al llarg del curs, dins del centre, i a elecció de l'escola (Nadal, Festa de la Primavera, Castanyada, Sant Jordi o Sant Joan) amb un pressupost màxim de 60 € grup/classe. Aquest servei, així com el cost corresponent, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Sortides i Excursions

Atenent l'edat i les característiques dels infants, els entrepans per a l'alimentació de sortides i excursions es faran amb pa de brioix. El menú constarà de:

- 2 entrepans de: gall d'indi, formatge o truita francesa
- 1 peça de fruita
- 1 ampolla d'aigua

L'empresa licitadora podrà presentar menús-ingredients alternatius als que consten en el plec de clàusules tècniques per a sortides i excursions, respectant en tot moment el nombre d'entrepans i els complements de postres i aigua.

En totes les sortides i excursions s'atendrà tot l'esmentat en aquesta clàusula referent a prescripcions mèdiques.

Els adults també rebran l'alimentació per excursions i sortides (3 entrepans, 1 peça de fruita i 1 ampolla d'aigua).

CLÀUSULA 11.- NETEJA I AIXOVAR

Diàriament es lliurarà a tots els usuaris un tovalló de paper de cel·lulosa 100% reciclat.

La neteja integral dels materials emprats, de la cuina i de les dependències annexes (rebot, lavabo, pati interior, entrada a cuina, vidrieres, ...) van a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació.

També és funció de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació preparar i traslladar els carros de servir aliments a cada una de les classes o dependències i recollir-los; deixar les taules i l'entorn (mobles i terres inclosos) on els nens i adults hagin menjat nets i enllestits per continuar la dinàmica escolar després de cada àpat.

Tant la neteja com la reposició de tot l'aixovar propi de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària; la seva qualitat serà sempre similar o superior a l'existent.

Les tasques de neteja s'hauran d'executar segons les següents consideracions:

I- Limitació d'ús de determinats productes de neteja

- Es prohibeix l'ús generalitzat de productes desinfectants altament agressius pel medi ambient (lleixiu o altres) en terres i tot tipus de superfícies. Aquest tipus de productes sols es podran utilitzar en la neteja dels següents llocs i elements de la cuina: forats d'aixetes, piques i altres desaigües, i en les escoles on correspongui, en la neteja de vàters, piques, plats de dutxa i altres desaigües dels espais propis del personal de cuina, la neteja del qual formi part de servei.
- S'exclou l'ús de productes amb finalitat més aparent que de neteja real, com poden ser ambientadors o altres tipus de pastilles, substàncies perfumades o productes anàlegs.
- Queda prohibit l'ús de productes de neteja en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic.

II- Qualitat Ambiental del productes de neteja habituals

Es consideren productes bàsics habituals els següents: producte per terres i enrajolats, producte neteja superfícies (per mostradors, taulells, prestatgeries, mobiliari de menjador, cambra frigorífica, etc), anti-greix (campanes extractores, fregidores, forns, fogons, graelles, planxes, carros transport), rentavaixelles rentat automàtic (vaixelles, cristalleria i coberteria) i rentavaixelles a mà (olles, cassoles, paelles, etc.)

Serà obligatori que aquests productes compleixin amb algun dels requisits següents, pel que fa a compostos químics en la formulació del producte:

- exclusions i limitacions referides al Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH),
- exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R),
- exclusions i limitacions referides a concentracions de biocides,

tal com es descriuen en alguna ecoetiqueta de Tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea¹, el Cigne nòrdic² o equivalent.

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut i la seva utilització i dosificació.

III- Retirada selectiva de residus

Els residus produïts pel servei es retiraran una vegada acabat el servei, amb la conseqüent classificació i dipòsit al lloc adient, d'acord amb el contingut del Pla de Residus recollit a la clàusula 6 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

La retirada de residus hauran de contemplar totes aquelles fraccions de residus que en el moment d'iniciar el contracte i en l'emplaçament de cada centre siguin objecte de recollida selectiva en el model de recollida selectiva municipal, i que en general són les següents:

- Paper i cartró (contenedor blau)
- Envasos lleugers: plàstic, llaunes i brics (contenedor groc)
- Vidre (contenedor verd)
- Matèria orgànica (contenedor marró)
- Rebuig (contenedor gris)

Les bosses industrials grises o negres que l'adjudicatari utilitzi per a la retirada de residus hauran de ser d'un mínim del 80% de plàstic reciclat post consum.

L'adjudicatària estarà obligada a subministrar bosses de colors per a la recollida selectiva de les diferents fraccions.

¹ Segons la Decisió de la Comissió Europea de 23 de març de 2005 (2005/344/CE) en la que s'estableixen els criteris ecològics per la concessió de l'etiqueta ecològica comunitària als productes de neteja d'ús general i als productes de neteja de cuines i banys. Trobareu una relació de productes existents al següent vincle:
http://mediambient.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/empresa_i_produccio_sostenible/ecoproductes_i_ecoserveis/etiqueta_ecologica_i_declaracions_ambientals/etiqueta_ecologica_de_la_ue/productes_i_serveis_amb_etiqueta/encartetiiqueta.pdf

² Els criteris del Cigne Nòrdic es poden trobar a:
<http://www.svanen.nu/Default.aspx?tabName=StartPage&menuItemID=7055>

CLÀUSULA 12.- MAQUINÀRIA, ÚTILS I EINES. INFRAESTRUCTURA

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

Les escoles disposen de maquinària, parament (safates, plats, gots i coberts reutilitzables, olles, paelles, etc...), útils i eines per a portar a terme el servei. La reposició del parament, útils i eines aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, i els mateixos restaran propietat de l'IMEB en finalitzar el contracte.

La reposició, manteniment i reparació de maquinària (rentaplats, cuina, forns, nevera, microones, contenidors per a la recollida selectiva de residus ..., etc.) aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. En el cas de reposició de material per part de l'empresa que té adjudicat el servei, aquests hauran de ser aparells classificats en la categoria de màxima eficàcia energètica i estalvi d'aigua disponible al mercat.

En cas d'autoservei amb safates, quedarà expressament prohibit l'ús de paper d'un sol ús per protegir les safates.

La despesa de llum, gas, aigua i telèfon va a càrrec de l'IMEB - Ajuntament de Barcelona.

CLÀUSULA 13.- EDUCACIÓ PER LA SALUT I FORMACIÓ DE PERSONAL

Les empreses adjudicatàries hauran de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuació de la dinàmica endegada amb els alumnes, en relació al tema d'educació per a la salut, i estar obertes en les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, educació per a la salut i innovacions alimentàries, de conformitat i sota les directrius de l'organisme gestor, així com ser sensibles a les peticions dels centres.

D'altra banda per garantir la bona execució dels aspectes de ambientals considerats en el servei, l'empresa adjudicatària els haurà d'incloure en els plans de formació del personal de l'empresa, en especial en relació a:

- Origen i qualitat ambiental dels aliments
- Vaixel·la, coberteria i parament de taules
- Maquinària eficient, estalvi energètic i consum responsable d'aigua
- Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus:
 - o L'eficiència del consum de productes (transvasament i dosificació de productes)
 - o El correcte ús dels productes per a cadascuna de les tasques de neteja
 - o Les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus propis
 - o La correcta retirada de residus recollits selectivament.

CLÀUSULA 14.- INSPECCIÓ I SEGUIMENT DEL CONTRACTE

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància de l'IMEB, d'acord amb allò expressat al Plec de Clàusules Administratives Particulars (Clàusula 18). El tècnic designat, revisarà l'actuació de les empreses i li seran facilitades quantes dades precisi respecte a la prestació d'aquests serveis.

Del resultat d'aquestes actuacions, el tècnic designat sol·licitarà per escrit a l'òrgan de contractació en el termini de tres mesos que realitzi les actuacions adients per requerir a l'empresa el compliment del contracte i de la normativa legal que s'escaigui.

Mensualment l'empresa lliurarà a la Direcció de Recursos i Serveis Generals, conjuntament amb la factura dels serveis prestats:

- **Resum** dels àpats consumits en cada centre, (Clàusula 6) desglossada per dies (infants i adults autoritzats) i adjuntant la conformitat signada per la direcció del centre.
- **Control de qualitat**, estès i signat per la direcció del centre.
Els diferents apartats o qüestions del control de qualitat es concreten en:

CONTROL DE QUALITAT: Avaluar de l'1 (min.) al 5 (màx.) els següents conceptes:

- 1) Es respecta l'horari establert
- 2) La presentació dels aliments
- 3) La qualitat dels queviures
- 4) La relació gramatge/alumne
- 5) La comunicació entre la figura del Cap d'àrea de l'empresa i el centre
- 6) La resolució de possibles incidències i la reposició d'aixovar i maquinària
- 7) L'obligació d'oferir verdura fresca per a tots els àpats.
- 8) L'obligació d'oferir peix d'acord amb el que determina el plec tècnic
- 9) L'acompliment pel que fa a l'ús de productes d'higiene i neteja respectuosos amb el medi ambient
- 10) L'acompliment de l'oferta pel que fa als productes procedents d'agricultura ecològica d'acord amb detall que s'adjunta

Mitjana= es farà constar l'avaluació mitjana (totes les avaluacions anteriors sumades i dividides entre deu)

Tota puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat representa, per a la direcció del centre, haver d'emetre un comentari justificatiu al control de qualitat amb els motius de dita puntuació.

Les empreses que hagin obtingut una puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat, han de realitzar un informe signat per a la supervisió amb el vist i plau del cap responsable del departament, expressant les mesures correctores preses al respecte. La no presentació d'aquest informe per part de l'empresa, conjuntament amb la resta de documentació aportada amb la facturació mensual, comportarà la no tramitació de la factura fins a la presentació de la corresponent documentació.

L'endarreriment en el pagament per causes imputables a l'adjudicatari no reportarà en cap cas interessos de demora.

Trimestralment

- **Còpia dels TC2** conforme l'empresa està al corrent de les seves responsabilitats de cotització a la Seguretat Social.
- **Certificats dels productes d'agricultura ecològica** adquirits, incloent el pes total dels mateixos. S'entendrà com agricultura ecològica aquella que compleixi amb els criteris especificats en la Regulació (ECC) 2092/91 fins al 31 de Desembre del 2008 i en la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de gener del 2009. Les certificacions expedides pels organismes autoritzats per aquestes regulacions (com el CCPAE a Catalunya) serà suficient per a verificar l'acompliment d'aquest criteri.
- En cas de lliurar els residus a gestors de residus autoritzats, l'empresa adjudicatària haurà de presentar les corresponents fitxes d'acceptació.

A l'inici del Contracte i sempre que es produeixi algun canvi

- Llistat de treballadors per centre adjudicat
- Condicions contractuals
- Nombre d'hores de dedicació (prèvia autorització de l'IMEB) i horari.
- Certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals vigent de cadascuna de les persones que executaran el contracte (segons apartat m) i n) de la clàusula 19a. del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

CLÀUSULA 15.- PRODUCTES PROVINENTS D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

L'IMEB està interessat a fomentar el consum de productes provinents d'agricultura ecològica en les escoles bressol de titularitat municipal.

Amb aquesta finalitat, i atenent els menús establerts en aquest plec per grups d'edat, així com el nombre d'àpats en que apareixen els diferents ingredients en els menús per a cadascuna de les franges d'edat o menús proposats, la quantitat d'aliments necessaris, les diferències de preu entre un aliment procedent d'agricultura convencional i un altre procedent d'agricultura ecològica, i l'estacionalitat del producte (mesos en els quals es troba al mercat i que coincideixin amb els mesos on hi ha activitat lectiva), s'ha ponderat la valoració de cada element fins arribar a la següent valoració per a cadascun dels productes ecològics d'utilització a les escoles bressol:

PRODUCTES	ESTACIONALITAT	MESOS DE ESTACIONALITAT QUE AFECTEN AL CURS	PUNTUACIÓ
VERDURES			
porros	octubre-març	6	0,02
cebres	tot l'any	10	0,05
carbassa	tot l'any	10	0,07
pastanaga	tot l'any	10	0,07
xampinyons	tot l'any	10	0,04
tomàquet per amanida (i per fer el pa amb tomàquet per berenar)	maig-novembre	7	0,20
tomàquet sofregit	tot l'any	10	0,16
mongeta tendra	maig-octubre	4	0,26
espinacs (truita d'espinacs)	novembre-maig	7	0,06
carbassó	maig-octubre	4	0,07
bròquil	novembre-gener	3	0,02
enciam (per l'amanida)	tot l'any	10	0,35
CEREALS, FÉCULES I LLEGUMS			
patates	tot l'any	10	0,24
pasta	tot l'any	10	0,12
arròs	tot l'any	10	0,29
sèmola d'arròs	tot l'any	10	0,02
llegums (cigrans - lleties)	tot l'any	10	0,67
Pa	tot l'any	10	1,47
FRUITES			
taronja	octubre-juliol	9,5	0,15
poma	tot l'any	10	0,60
pera	tot l'any	10	0,80
plàtan	tot l'any	10	0,23
PROTEÏNA ANIMAL			
Pollastre	tot l'any	10	2,03
Ous	tot l'any	10	0,60

LÀCTICS			
Llet per esmorzar (1/10 part dels nens es queden)	tot l'any	10	0,07
Llet per berenar (tots els nens)	tot l'any	10	0,16
Llet d'arròs (per esmorzar 2 anys, es queden 1/10)	tot l'any	10	0,04
Formatge fresc	tot l'any	10	1,14

Els cereals per esmorzar i els iogurts hauran de ser ecològics , d'acord amb la tipologia d'obligat compliment, recollida a la clàusula 10 del Plec de Condicions Tècniques.	tot l'any	10	
---	-----------	----	--

PUNTUACIÓ TOTAL	10,00
------------------------	--------------

L'oferta d'introducció de productes ecològics com a millora en la fase de licitació implica per a l'adjudicatari que el producte procedent d'agricultura ecològica ofert s'ha de subministrar en tot el període vegetatiu (estacionalitat) indicat en aquest plec i per a tot el producte que requereixi l'escola (en tots els tipus de menús del centre). Aquesta és una condició contractual essencial d'obligat compliment.

Barcelona, a 24 de febrer del 2016.

Dolores González Muñoz
Recursos i Serveis Generals

Teresa Salvadó i Aparicio
Directora de Recursos i Serveis Generals

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Els criteris que serviran de base per a l'adjudicació d'aquest contracte, per ordre decreixent d'importància, seran de **20 PUNTS**.

A) VALORACIÓ DE L'OFERTA ECONÒMICA FINS A 10 PUNTS

Les puntuacions s'atorgaran de manera proporcional (segons criteri establert per la Intervenció de l'Ajuntament de Barcelona) seguint el següent criteri:

S'atorgarà la màxima puntuació a la proposició econòmica que ofereixi el percentatge de baixa més elevat, atorgant-se la puntuació a la resta de proposicions econòmiques de forma proporcional. Per arribar a aquest import es multiplicarà el preu ofertat per àpat IVA exclòs pel nombre total d'àpats previstos de cada escola segons consta a l'annex A i es sumarà la quantia total del lot. En tot cas, l'IMEB revisarà aquestes operacions donant com a vàlid en cas de discrepàncies o errors de càlcul el preu per àpat ofertat pel licitador, no l'import total pels dos cursos. Tots aquests imports es calculen sense IVA.

Seràn considerades en principi com a temeràries les ofertes presentades que es trobin incloses en l'art. 85 del Reglament general de la Llei de Contractes, podent-se demanar en aquest supòsit informe justificatiu de les condicions de compliment del contracte a l'empresa oferent.

B) QÜESTIONS TÈCNiques I DE QUALITAT FINS A 10 PUNTS

B1.- Agricultura ecològica

Pel subministrament de productes de procedència ecològica ofert durant tot el període vegetatiu (estacionalitat) indicat i per tot el producte que requereixi l'escola (en tots els tipus de menús del centre), d'acord amb la valoració indicada a la graella de la clàusula 15 del PCT.

Per aquest oferiment es puntuarà **10,00 punts**

TOTAL MÀXIM 20 PUNTS

Criteri de desempat:

Tindran preferència per a l'adjudicació del contracte les proposicions presentades per empreses que tinguin a la seva plantilla un nombre de treballadors amb disminució no inferior al 2%, sempre que les esmentades proposicions igualin en els seus termes a les més avantatjoses des del punt de vista dels criteris objectius que serveixin de base per a l'adjudicació. Aquest extrem haurà de ser acreditat en el sobre núm. 1.

Barcelona, 24 de febrer del 2016.



Dolores González Muñoz
Recursos i Serveis Generals



Teresa Salvadó i Aparicio
Directora de Recursos i Serveis Generals