

CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'INSTITUT LES PLANES, DE SANTA BÀRBARA

ENTITATS QUE HI INTERVENEN

D'una banda, el president, senyor Joan Roig Castell, en nom i representació del Consell Comarcal del Montsià, en virtut de les competències que li atorga l'article 13.1.a) del Decret legislatiu 4/2003, de 4 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de l'organització comarcal de Catalunya, i assistit pel secretari general de la corporació, senyor Gregorio Juárez Rodríguez.

I, de l'altra, el senyor Olegario Arasa Rodríguez amb DNI núm. 40928556X, en nom propi, amb seu social al carrer Franja Ponent núm. 4 de Santa Bàrbara.

Ambdues parts es reconeixen la capacitat per formalitzar aquest acte i a títol d'antecedents

MANIFESTEN

1. En data 8 de febrer de 2021, el gerent del Consell Comarcal del Montsià emet providència en què disposa tramitar l'expedient de contractació del Servei de menjador escolar de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara.
2. En data 23 de febrer de 2021, el tècnic d'Ensenyament, va signar l'informe tècnic.
3. En data 3 de març de 2021, el tècnic d'Ensenyament signa la memòria justificativa del servei i el Plec de prescripcions tècniques particulars.
4. En data 5 de març de 2021 la interventora comarcal signa el document de Reserva de crèdit.
5. En data 5 de març de 2021, el president del Consell Comarcal signa la Resolució d'inici de l'expedient.
6. En data 8 de març de 2021, el secretari general signa el Plec de clàusules administratives particulars.
7. En data 8 de març de 2021, el secretari de la corporació emet l'informe sobre el procediment a seguir per a la contractació del servei i l'informe sobre el Plec de clàusules administratives particulars.
8. En data 10 de març de 2021, el President, mitjançant Decret, aprova els Plecs de clàusules administratives particulars i prescripcions tècniques per a la contractació del Servei escolar de menjador de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara, per procediment obert, per als cursos 2020-2021 i 2021-2022 i possibles pròrrogues.
9. En data 10 de març de 2021, es va publicar l'anunci de la licitació al Perfil del contractant del Consell Comarcal del Montsià.
10. En data 25 de març de 2021, finalitzava el termini per presentar les proposicions per part dels licitadors.

11. En data 29 de març de 2021, la mesa de contractació va obrir el sobre únic per a la contractació del Servei escolar de menjador de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara, per procediment obert, per als cursos 2020-2021 i 2021-2022 i possibles pròrrogues.

11. En data 29 de març de de 2021, el Consell Comarcal del Montsià va requerir a l'empresa que aportés la documentació necessària per adjudicar el contracte.

12. En data 31 de març de 2021, Olegario Arasa Rodríguez aporta la documentació requerida.

13. En data 9 d'abril de 2021, per Decret de la Presidència 2019-275 es va adoptar la resolució següent següents:

« 1. Avocar la competència per conèixer i resoldre el contracte del Servei de menjador escolar de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara.

2. Adjudicar el contracte del Servei de menjador escolar de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara, en les condicions que figuren en la seva oferta i les que es detallen en els plecs de clàusules administratives particulars i de prescripcions tècniques al senyor Olegario Arasa Rodríguez, d'acord amb els imports següents:

Menú	Import	IVA	Preu Total
Menú (sense monitoratge)	4,55 €	0,45 €	5,00 €
Monitoratge	1.20 €	Exempt	1,20 €
Preu total	5,75 €	0,45 €	6,20 €

3. Disposar la despesa corresponent de conformitat amb allò establert en l'Informe d'Intervenció de data 24 de maig de 2018:

Exercici	Doc. RC	Aplicació pressupostària	Import
2021	001609	2021 / 1 / 3260 / 22700 / 01	6,20 €/dia de prestació del servei.

4. Publicar anunci d'adjudicació en el perfil de contractant en termini de 15 dies.

5. Designar com a responsable del contracte el senyor Joan Manuel Miró i Pons, tècnic d'Ensenyament.

6. Autoritzar al president del Consell Comarcal per tal de signar tota la documentació necessària per fer efectiva la formalització del Contracte.

7. Notificar al senyor Olegario Arasa Rodríguez, adjudicatari del contracte aquests acords.

8. Publicar anunci de formalització del contracte en el perfil de contractant en termini no superior a quinze dies després de la perfecció del contracte i amb el contingut contemplat en l'annex III de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

9. Comunicar al Registre de Contractes del Sector Públic les dades bàsiques del contracte incloent la identitat de l'adjudicatari, l'import d'adjudicació, juntament amb el desglossament corresponent de l'Impost sobre el Valor Afegit.

10. Donar compte d'aquesta resolució a la propera sessió de la Junta de Govern Local que es celebri.»

Per tot això, ambdues parts, de comú acord, i en la condició en la qual intervenen

CONVENEN I ATORGUEN

Primer. El president del Consell Comarcal del Montsià, en la representació amb què actua, formalitza a favor de Olegario Arasa Rodríguez, amb NIF núm. 40928556X i domicili al carrer Franja Ponent núm. 4, d'Amposta, la contractació del Servei de menjador escolar de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara, per un termini de 2 cursos escolars des del 2 de maig de 2021, el primer d'aquest cursos per tant serà del 2 de maig fins a la finalització d'aquest. Hi ha la possibilitat de pròrroga per dos cursos més, de curs en curs, fins a un màxim de 4 cursos.

Segon. L'adjudicació de la contractació és per un import de:

OFERTA ECONÒMICA			
	Preu dia/usuari (sense I.V.A.)	I.V.A.	TOTAL
Menú (sense monitoratge)	4,55 €	0,45 €	5,00 €
Monitoratge	1,20 €	Exempt	1,20 €
Preu total	5,75 €	0,45 €	6,20 €

Tot això d'acord amb la seva oferta, la qual s'adjunta al contracte.

Tercer. Totes dues parts s'obliguen al compliment del contracte, de conformitat amb el Plec de clàusules administratives particulars i el Plec de prescripcions tècniques, aprovats a aquest efecte, una fotocòpia dels quals s'adjunten al present contracte.

Quart. L'incompliment de les condicions estipulades en el contracte per alguna de les parts que doni lloc a la resolució d'aquest podrà comportar, si és procedent, la indemnització corresponent pels danys i perjudicis irrogats, de conformitat amb els articles 212 i 213 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP).

Cinquè. El contractista restarà obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social, de seguretat i salut en el treball, d'integració social de les persones amb discapacitat, d'igualtat efectiva de dones i homes, fiscal, de protecció de dades personals, i en matèria mediambiental.

Sisè. Per a tota mena de notificacions i tràmits en relació amb l'expedient de contractació serà el domicili de l'empresa que figura en aquest contracte, tret de manifestació en contra per part del contractista, que es formalitzarà per escrit de forma fefaent o bé mitjançant compareixença davant de l'òrgan de contractació.

Com a prova de conformitat amb el contingut d'aquest contracte, les parts el signen al lloc i a la data que s'assenyalen.

Amposta, a la data de signatura digital

El president

L'empresa

Joan Roig Castell

Olegario Arasa Rodríguez

En dono fe.
El secretari general

Gregorio Juárez Rodríguez

ANNEXOS

PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS QUE REGEIXEN LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'INSTITUT LES PLANES, DE SANTA BÀRBARA

NÚMERO D'EXPEDIENT: 8102280001-2021-0000172
OBJECTE DEL CONTRACTE: Servei de menjador escolar de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara.
SERVEI QUE PROMOU LA CONTRACTACIÓ: Àrea d'Ensenyament

ÍNDEX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

1. L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador als centres públics del Montsià que inclou les prestacions següents: elaborar l'àpat a la cuina del centre educatiu i servir-lo, de forma individualitzada, al menjador escolar, així com el monitoratge durant el temps de la prestació del servei de menjador, i els períodes de temps anterior i posterior des de que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda (espai migdia).
2. Els requisits que ha de reunir el servei són els descrits al Plec de Prescripcions Tècniques (PPT).
3. El codi CPV que correspon al servei és 55523100-3 serveis de menjar per escoles.

2. DIVISIÓ PER LOTS

Aquest contracte, que inclou la prestació íntegra del servei descrit al plec de clàusules tècniques, no es divideix en lots perquè la realització independent de les diverses prestacions compreses en l'objecte del contracte dificultaria la correcta execució d'aquest des del punt de vista tècnic. És important que el servei de menjador i monitoratge dels alumnes vagi totalment coordinats per garantir una prestació homogènia entre tots els agents que intervenen en el servei.

3. NECESSITAT I IDONEÏTAT A SATISFER

L'entrada en vigor de la nova normativa de Contractació pública, Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic i la Directiva europea 2014/24/UE, sobre contractació pública, implica que el Consell Comarcal, com a ens amb la competència delegada, hagi de procedir a la contractació del servei de menjador respectant els principis i procediments previstos a les esmentades normes reguladores de la contractació pública.

Així mateix, cal tenir present que l'art. 9.5 de la Llei 40/2015, d'1 d'octubre, de règim jurídic del sector públic, estableix que «excepte autorització expressa d'una Llei, no podran delegar-se les competències que s'exerceixin per delegació».

El servei de menjador escolar que el Consell Comarcal del Montsià està gestionant en aquests moments és el de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara, d'acord amb el Conveni de col·laboració entre l'administració de la Generalitat de Catalunya, mitjançant el Departament d'Educació, i el Consell Comarcal del Montsià relatiu a la delegació de competències quant a la gestió del servei escolar de transport i del servei escolar de menjador, de data 1 de juny de 2016 (DOGC núm. 7152, de 30 de juny de 2016). El contracte actual és un contracte menor formalitzat en data 11 de gener de 2021 i que finalitza la seva vigència en data 30 de març de 2021.

El Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya va elaborar, en data 9 de març de 2020, una *Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2020-2020*, que figura com a Annex 1, que complementa la *Resolució EDU/790/2020, de 24 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels*

centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2020-2021 i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar per al curs escolar 2020-2021. Segons la memòria econòmica esmentada, els costos d'un servei menjador haurien de ser (d'acord amb l'Annex 1, supòsit 1 d'aquest document) els següents:

Comensals	Cost/dia IVA inclòs	Durada del servei / dia	Ràtio monitor ESO
90	6,33 €	2,5 h	30

En aquest cas, la naturalesa i el règim jurídic s'ajustarà al que es preveu en la legislació de contractes del sector públic. Tenint en compte que la gestió del servei de menjador està qualificat com a contracte de serveis per la Llei 9/2017 de contractes del sector públic.

La necessitat de la licitació, per tant, queda acreditada a fi de donar compliment a la Llei 9/2017.

4. QUALIFICACIÓ DEL CONTRACTE I ORGANITZACIÓ

1. El contracte definit té la qualificació de contracte administratiu de serveis, d'acord amb l'article 17 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la que es traslladen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer.

2. El present contracte es regirà, quan a la seva preparació, adjudicació, efectes, modificació i extinció per la Llei de contractes del sector públic i les seves disposicions de desenvolupament; supletòriament s'aplicaran les restants normes de dret administratiu i, en defecte d'aquestes, les normes de dret privat.

3. D'acord amb el que disposen els articles 61 de la Llei de contractes del sector públic l'òrgan de contractació és la Junta de Govern Local del Consell Comarcal del Montsià.

5. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ I VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE

1. El contractista rebrà com a contraprestació pels serveis prestats, el preu que resulti de la millora del preu base de licitació.
2. El pressupost base de licitació té un import de 54.556,00 €, més 3.652,40 € corresponent al 10% d'IVA (excepte el monitoratge de menjador que està exempt), que fan un total de 58.208,40 € desglossat amb els següents conceptes:

CURS	2020-2021	2021-2022	P.B.L.
Alumnat previst	100	100	100
Dies servei	21	71	92
Despesa curs	12.453,00 €	42.103,00 €	54.556,00 €
IVA 10%	833,70 €	2.818,70 €	3.652,40 €
TOTAL	13.286,70 €	44.921,70 €	58.208,40 €

Clau: P.B.L. (pressupost bàsic de licitació)

El pressupost anual màxim de licitació es fixa en:

ANY	2021	2022	P.B.L.
Alumnat previst	100	100	100
Dies servei	47	45	92
Despesa any	27.871,00 €	26.685,00 €	54.556,00 €

IVA 10%	1.865,90 €	1.786,50 €	3.652,40 €
TOTAL	29.736,90 €	28.471,50 €	58.208,40 €

Clau: P.B.L. (pressupost bàsic de licitació)

El pressupost comprèn la totalitat del contracte. El preu consignat és indiscutible, no admetent-se cap prova d'insuficiència i porta implícits tots aquells conceptes previstos a l'article 100 i concordants de la Llei de contractes del sector públic.

3. El quadre resum de l'estudi de costos d'aquesta contractació és el següent:

CONCEPTE	COST DIARI
Cost total menú (sense monitoratge)	3,970 €
Cost total monitoratge	1,960 €
IVA 10% (sense monitoratge)	0,397 €
TOTAL	6,327 €

Aquest estudi de costos es basa en la *Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2020-2020*, que figura com a Annex 1 de la Memòria justificativa de la licitació.

4. El valor estimat del contracte, a efectes d'allò que disposen l'article 101 i concordants de la Llei de contractes del sector públic ascendeix a la quantitat de 166.514,40 €, desglossat de la manera següent:

CURS	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024	Possible modificació	V.E.C.
Alumnat previst	100	100	100	100		100
Dies servei	21	71	71	71		234
Despesa curs	12.453,00 €	42.103,00 €	42.103,00 €	42.103,00 €	27.752,40 €	166.514,40 €
TOTAL	12.453,00 €	42.103,00 €	42.103,00 €	42.103,00 €	27.752,40 €	166.514,40 €

Clau: V.E.C. (valor estimat del contracte)

El valor estimat del contracte per anualitat es fixa en:

ANY	2021	2022	2023	2024	Possible modificació	V.E.C.
Alumnat previst	100	100	100	100		100
Dies servei	47	71	71	45		234
Despesa curs	27.871,00 €	42.103,00 €	42.103,00 €	26.685,00 €	27.752,40 €	166.514,40 €
TOTAL	27.871,00 €	42.103,00 €	42.103,00 €	26.685,00 €	27.752,40 €	166.514,40 €

Clau: V.E.C. (valor estimat del contracte)

5. L'import del pressupost de licitació té caràcter de màxim i els licitadors no podran superar-lo en cap cas. Les ofertes que superin aquest import, seran desestimades automàticament.

6. APLICACIÓ PRESSUPOSTÀRIA.

1. El contracte es finançarà amb càrrec a l'aplicació pressupostària número 2021.3260.22700.01 del pressupost vigent.

2. Per als propers exercicis econòmics que afectin a la durada del contracte, aquest es finançarà amb càrrec a les diferents aplicacions pressupostàries que s'habilitin.

3.- L'autorització o realització del contracte queda condicionada a l'existència de crèdit adequat i suficient en cada exercici pressupostari.

7. REVISIÓ DE PREUS

No s'admet la revisió de preus.

8. REGIM JURÍDIC DE LA CONTRACTACIÓ

Sense perjudici d'allò que es disposa amb caràcter general per als contractes de les corporacions locals, el contracte es regirà per aquest Plec de clàusules administratives i pel Plec de prescripcions tècniques, les clàusules dels quals es consideren part integrant del contracte. A més, es regeix per la normativa en matèria de contractació pública continguda, principalment, en les disposicions següents:

- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (LCSP).
- Reglament general de la Llei de contractes de les administracions públiques, aprovat per Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre (RGLCAP)
- Reial decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la llei 30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic.
- Decret Llei 3/2016, de 31 de maig de mesures urgents en matèria de contractació pública.

Addicionalment, també es regeix per les normes aplicables als contractes del sector públic en l'àmbit de Catalunya i per la seva normativa sectorial que resulti d'aplicació.

Supletòriament al contracte li resulten d'aplicació les normes de dret administratiu i, en el seu defecte, les normes de dret privat.

9. DURADA DEL CONTRACTE

1. La durada del contracte inicial és de 2 cursos acadèmics, amb possibilitat de pròrroga per dos cursos més, de curs en curs, fins a un màxim de 4 cursos.
2. La durada del contracte es comptarà a partir de l'endemà al de la seva formalització o des de la data fixada en el document contractual.
3. En cap cas es podrà produir la pròrroga pel consentiment tàcit de les parts.
4. L'extinció del termini pactat o de qualsevol de les seves pròrrogues determinarà l'extinció del contracte.

10. TRAMITACIÓ DE L'EXPEDIENT I PROCEDIMENT D'ADJUDICACIÓ

1. L'expedient de contractació es tramitarà de forma ordinària, per procediment obert simplificat, amb més d'un criteri d'adjudicació, en virtut d'allò que preveu els articles 145, 146 i 159 de la LCSP.
2. Tenint en compte el valor estimat d'aquest contracte, és a dir 166.514,40 € (IVA exclòs), aquesta contractació, que no està subjecta a regulació harmonitzada, és susceptible de recurs especial en matèria de contractació.
3. L'adjudicació del contracte es realitzarà utilitzant una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu de conformitat amb el que s'estableix en la clàusula 18.

11. CAPACITAT PER CONCÓRRER A LA LICITACIÓ

1. Podran concórrer a aquesta licitació les persones naturals o jurídiques, espanyoles o estrangeres, que estiguin en plena possessió de la seva capacitat jurídica i d'obrar, i no estiguin compreses en cap de les circumstàncies que preveu l'art. 71 de la LCSP ni altres limitacions que pugui preveure la resta de la normativa aplicable, la finalitat de les quals tingui relació directa amb l'objecte del contracte, i acreditin la seva solvència econòmica o financera i, tècnica o professional i tinguin l'habilitació empresarial o professional exigible per a dur a terme la prestació que constitueix l'objecte del contracte. També podran fer-ho per si mateixes o representades per persona autoritzada. La representació dels licitadors s'ha d'acreditar mitjançant un poder inscrit en el Registre Mercantil, i el document nacional d'identitat del representant.
2. Les empreses agrupades amb caràcter temporal han d'aportar els noms i circumstàncies dels empresaris que componen l'agrupació, la participació de cadascun dels empresaris en l'empresa, així com la resta de requisits establerts a l'article 69 LCSP i 24 del Reglament general de la LCAP, aprovat per RD 1098/2001, de 12 d'octubre (RGLCAP).

3. Acreditació de la capacitat d'obrar. A través dels mitjans següents:

Empresaris persona física: han de presentar el document nacional d'identitat o document que el substitueixi.

Empresaris espanyols persona jurídica: han d'aportar l'escriptura o el document de constitució, els estatuts o l'acte fundacional, en els quals constin les normes per les quals es regula la seva activitat, degudament inscrits, en el seu cas, en el Registre públic que correspongui, segons el tipus de persona jurídica de què es tracti.

Empresaris estrangers: els licitadors d'estats membres de la Unió Europea han d'acreditar la seva capacitat d'obrar d'acord amb el que s'exposa en l'article 84 LCSP i els altres empresaris estrangers en la forma establerta en els articles 68 i 84.3 de la LCSP. Les empreses estrangeres han de presentar declaració de sotmetre's a la jurisdicció dels jutjats i tribunals espanyols de qualsevol ordre per a totes les incidències que de forma directa o indirecta puguin sorgir del contracte, amb renúncia, si s'escau, al fur jurisdiccional estranger que pugui correspondre al licitador.

Els licitadors que aportin certificat d'inscripció en el Registre electrònic d'empreses licitadores de la Generalitat de Catalunya (RELI) juntament amb la declaració responsable de la vigència de les dades que inclou, no han d'aportar la documentació enumerada en els punts 3 i 5, segons el Decret 107/2005 de 31 de maig, de creació del Registre d'empreses licitadores de la Generalitat de Catalunya, no hauran d'acreditar el compliment dels requisits de solvència.

4. Classificació. No es requereix classificació per a la realització de l'objecte del contracte.

No obstant, la solvència econòmica i tècnica mínima requerida als apartats anteriors, es podrà acreditar, alternativament, amb la classificació empresarial en el grup, subgrup i categoria que tot es detallen:

Grup: M

Subgrup: 6

Categoria: 2

Categoria RD 1098/2001 (DT 3a. RD 773/2015): B

5. Solvència econòmica i financera.

Requerirà que s'acrediti un volum anual de negocis en l'àmbit al que fa referència el contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles, per import igual o superior a 62.442,90 €.

El volum anual de negocis dels licitadors s'acreditarà mitjançant certificació del Registre Mercantil dels comptes anuals dipositats pel licitador, si l'empresari estigués inscrit en aquest registre, i en cas contrari pels comptes anuals dipositats en el registre oficial que hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

Alternativament a aquesta documentació es podrà presentar certificat de l'import net de la xifra de negocis de l'AEAT (Agència Estatal d'Administració Tributària) dels anys corresponents.

Si el licitador és una persona física i no està obligat a portar llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil podrà substituir aquesta sistemàtica de justificació per l'aportació d'una declaració responsable en la que manifesti aquesta situació i la documentació de què disposa per verificar el seu volum anual de negocis (declaració del volum de negocis de les declaracions de les rendes corresponents...).

6. Solvència tècnica i professional. Es podrà acreditar aportant els mitjans següents:

- Relació dels principals serveis o treballs realitzats d'igual o similar naturalesa que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim els tres últims anys, en què s'indiqui l'import, la data i el destinatari, públic o privat dels mateixos. Els serveis o treballs efectuats s'acreditaran 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, mancant aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari acompanyada dels documents que es troben en el seu poder que acreditin la realització de la prestació.

Com a mínim, cal que l'import anual acumulat en un dels anys sigui igual o superior a 29.140,02 €.

7. Els requisits de capacitat, solvència i absència de prohibicions de contractar a què es refereixen els apartats anteriors han de concórrer en la data final de presentació d'ofertes i subsistir en el moment de perfecció del contracte.

12. COMPROMÍS D'ADSCRIPCIÓ DE MITJANS MATERIALS

1. D'acord amb allò previst a l'article 76.2 LCSP els licitadors hauran d'adoptar, juntament amb la documentació acreditativa de les solvències, un compromís d'adscripció a la realització de l'objecte del contracte dels mitjans materials, d'acord amb l'annex 2 del Plec de prescripcions tècniques particulars.

2. Aquest compromís s'integrarà en el contracte i tindrà la consideració d'obligacions contractuals essencials. El seu incompliment constituirà causa tant de resolució del contracte com d'imposició de penalitats proporcionals a la gravetat de d'incompliment i fins un màxim del 10% del pressupost del contracte.

13. SUBROGACIÓ DE PERSONAL

D'acord amb el què disposa l'art. 130 de la LCSP, s'informa que en el present contracte hi ha personal que, de conformitat amb el conveni col·lectiu d'aplicació, ha de ser objecte de subrogació. Aquesta informació és descrita a l'Annex 4 d'aquest Plec.

Els convenis col·lectius d'aplicació són: el Convenio colectivo estatal del sector de la restauración colectiva i el Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya.

14. MITJANS DE COMUNICACIÓ ELECTRÒNICS, DOCUMENTS A PRESENTAR PELS LICITADORS, FORMA I CONTINGUT DE LES OFERTES

1. La documentació relativa a la licitació d'aquest contracte es pot obtenir per mitjans electrònics en el perfil del contractant del Consell Comarcal del Montsià: https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/perfil/CCMONTSIA. Que es troba a la pàgina web del Consell Comarcal del Montsià: www.montsia.cat.

2. De conformitat amb allò que preveu l'apartat tercer de la disposició addicional quinzena de la LCSP, les proposicions es presentaran en la forma, termini i lloc indicats a l'anunci de licitació, mitjançant l'eina Sobre Digital, integrada en la Plataforma de serveis de contractació pública de Catalunya, accessible a l'adreça web següent:

https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/perfil/CCMONTSIA.

3. Les comunicacions i les notificacions que es facin durant el procediment de contractació i durant la vigència del contracte s'efectuaran per mitjans electrònics a través del sistema de notificació e-NOTUM, d'acord amb la LCSP i la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. A aquests efectes, s'enviaran els avisos de la posada a disposició de les notificacions i les comunicacions a les adreces de correu electrònic habilitades i als telèfons mòbils que les empreses hagin facilitat al formulari d'inscripció de l'oferta en el portal de contractació pública indicat.

Un cop rebut el correu electrònic indicant que la notificació corresponent s'ha posat a disposició en l'e-NOTUM, haurà d'accedir-hi la persona designada a l'espai virtual on hi ha dipositada la notificació. Per accedir-hi a aquesta notificació es necessita disposar de certificat digital. La notificació s'entendrà rebutjada quan hagin transcorregut deu dies naturals des de la posada a disposició de la notificació sense que s'accedeixi al seu contingut.

4. Procediment de presentació de les ofertes mitjançant l'eina Sobre Digital.

4.1 Un cop accedeixin a l'eina web de Sobre Digital, les empreses licitadores hauran d'omplir un formulari per donar-se d'alta a l'eina i, a continuació, rebran un missatge, al correu electrònic indicat en aquest formulari d'alta, d'activació de l'oferta.

L'activació de l'oferta és necessària per tal de poder continuar amb el procés de presentació de l'oferta.

Les empreses licitadores han de conservar el correu electrònic d'activació de l'oferta, ja que l'enllaç que es conté en el missatge d'activació és l'accés exclusiu de què disposaran per presentar les seves ofertes a través de l'eina de Sobre Digital.

Accedint a l'espai web de presentació d'ofertes a través d'aquest enllaç, les empreses licitadores hauran de presentar tota la documentació requerida i adjuntar-la en format electrònic en els sobres corresponents. Les empreses licitadores poden preparar i

enviar aquesta documentació de forma esglaonada, abans de fer la presentació de l'oferta.

Per poder iniciar la tramesa de la documentació, l'eina requerirà a les empreses licitadores que introdueixin una paraula clau per a cada sobre amb documentació xifrada. Amb aquesta paraula clau es xifrarà, en el moment de l'enviament de les ofertes, la documentació. Així mateix, el desxifrat dels documents de les ofertes es realitza mitjançant la mateixa paraula clau, la qual han de custodiar les empreses licitadores. Cal tenir en compte la importància de custodiar correctament aquesta o aquestes claus (podent ser la mateixa per tots els sobres o diferents per cadascun d'ells), ja que només les empreses licitadores la/les tenen (l'eina de Sobre Digital no guarda ni recorda les contrasenyes introduïdes) i són imprescindibles per al desxifrat de les ofertes i, per tant, per a l'accés al seu contingut.

Un cop passades 24 hores després del termini de presentació d'ofertes, els membres de la mesa demanaran a les empreses, mitjançant correu electrònic, que accedeixin a l'eina web de Sobre Digital a través de l'enllaç facilitat en el mateix correu electrònic, per introduir les seves paraules clau. La introducció d'aquesta paraula clau només implica el desxifrat del contingut del sobre, però l'eina web Sobre Digital disposa d'un sistema seguritzat de l'oferta i no es pot realitzar la seva obertura fins el moment (data i hora) especificat en l'anunci de licitació.

En cas que alguna empresa licitadora no introdueixi la paraula clau, no es podrà accedir al contingut del sobre i, en conseqüència, no es podrà efectuar la valoració de la documentació de la seva oferta.

Una vegada emplenada tota la documentació del sobres, es farà la presentació de l'oferta mitjançant signatura electrònica i enviament del document "resum" de l'eina Sobre Digital.

A partir del moment en què l'oferta s'hagi presentat, l'empresa rebrà un justificant de presentació satisfactòria de l'oferta i ja no es podrà modificar la documentació tramesa.

Les proposicions s'han de signar pels representants legals de les empreses licitadores i, en cas de tractar-se d'empreses que concorrin amb el compromís de constituir-se en UTE, s'han de signar pel representant de les empreses que la componen.

4.2. D'acord amb allò que disposa la Disposició addicional 16.1 h) de la LCSP, l'enviament de les ofertes mitjançant l'eina de Sobre Digital es podrà fer en dues fases, transmetent primer l'empremta electrònica de la documentació de l'oferta, dins del termini de presentació d'ofertes, amb la recepció de la qual es considerarà efectuada la seva presentació a tots els efectes, i després fent l'enviament de la documentació de l'oferta pròpiament dita, en un termini màxim de 24 hores. En cas de no efectuar-se aquesta segona remissió en el termini de 24 hores, es considerarà que l'oferta ha estat retirada.

Si es fa ús d'aquesta possibilitat, cal tenir en compte que la documentació tramesa en aquesta segona fase ha de coincidir totalment amb aquella respecte de la que s'ha enviat l'empremta digital prèviament, de manera que no es pot produir cap modificació dels fitxers electrònics que configuren la documentació de l'oferta. A aquests efectes es comprovarà la coincidència de documents en les ofertes trameses en dues fases amb l'empremta electrònica tramesa en primer lloc.

Les proposicions presentades fora de termini no seran admeses sota cap concepte.

4.3 En cas de fallida tècnica que impossibiliti l'ús de l'eina de Sobre Digital durant el termini de presentació de les proposicions, l'òrgan de contractació ampliarà el termini de presentació de les mateixes el temps que es consideri imprescindible, modificant el

termini de presentació d'ofertes; publicant a la Plataforma de Serveis de Contractació Pública l'esmena corresponent; i addicionalment, comunicant el canvi de la data a totes les empreses que haguessin activat oferta.

4.4 Els licitadors poden trobar material de suport sobre com preparar una oferta mitjançant l'eina de Sobre Digital a través de l'opció "com presentar una oferta".

4.5. Les ofertes presentades han d'estar lliures de virus informàtics i de qualsevol tipus de programa o codi nociu. Així, és obligació de les empreses contractistes passar els documents per un antivirus i, en cas d'arribar documents de les seves ofertes amb virus, serà responsabilitat de l'empresa licitadora que l'Administració no pugui accedir al contingut d'aquestes.

4.6 En cas que algun document presentat per les empreses licitadores estigui malmès, en blanc o sigui il·legible o estigui afectat per algun virus informàtic, la mesa de contractació valorarà, en funció de quina sigui la documentació afectada, les conseqüències jurídiques respecte de la participació d'aquesta empresa en el procediment, que s'hagin de derivar de la impossibilitat d'accedir al contingut d'algun dels documents de l'oferta. En cas de tractar-se de documents imprescindibles per conèixer o valorar l'oferta, la mesa podrà acordar l'exclusió de l'empresa.

15. SOBRE O ARXIU ELECTRÒNIC A. DOCUMENTACIÓ ADMINISTRATIVA I DOCUMENTACIÓ ACREDITATIVA DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ QUANTIFICABLES DE FORMA AUTOMÀTICA

D'acord amb l'art. 159.4.d) LCSP, l'oferta es presentarà en un únic sobre o arxiu electrònic en els supòsits en que en el procediment no es contemplen criteris d'adjudicació la quantificació dels quals depengui de judici de valor, així en el sobre A s'hi haurà d'incloure els documents següents:

a) La declaració responsable degudament reomplerta i signada electrònicament per la persona que tingui la deguda representació de l'empresa per presentar la proposició, la qual s'adjunta com a annex 1 a aquest plec, mitjançant la qual declaren el següent:

- Que la societat està constituïda vàlidament i que de conformitat amb el seu objecte social es pot presentar a la licitació, així com que la persona signatària té la deguda representació per presentar la proposició.
- Que compleix els requisits de solvència econòmica i financera, i tècnica i professional, de conformitat amb els requisits mínims exigibles en aquest plec.
- Que no està incursa en prohibició de contractar.
- Que disposa de les autoritzacions necessàries per exercir l'activitat.
- Que disposa dels mitjans materials necessaris per l'execució del contracte, en les condicions definides a la clàusula 12 del present plec i que es compromet a subrogar el personal que es detalla a l'annex 4 d'aquest plec.
- Designació d'una adreça de correu electrònic on efectuar les notificacions electròniques.

Les empreses agrupades amb caràcter temporal han d'aportar els noms i circumstàncies dels empresaris que componen l'agrupació, la participació de cadascun dels empresaris en l'empresa, així com la resta de requisits establerts a l'article 69 de la LCSP i 24 del Reglament General de la LCAP, aprovat per RD 1098/2001, de 12 d'octubre (RGLCAP).

Els licitadors inscrits en el Registre electrònic d'empreses licitadores de la Generalitat de Catalunya (RELI), es veuran exempts d'acreditar documentalment les condicions que aquesta certificació ja acredita, en els termes de l'article 7.1 del Decret 107/2005, de 31 de maig, de creació del Registre electrònic d'empreses licitadores de la Generalitat de Catalunya (DOGC núm. 4400, de 7.6.2005). En tot cas, aquestes

empreses només estan obligades a indicar en la declaració responsable de l'Annex 1 d'aquest plec, la informació que no figuri inscrita en aquests registres, o que no hi consti vigent o actualitzada i la informació necessària que permeti a l'òrgan de contractació, si escau, accedir als documents o certificats justificatius corresponents.

Així mateix, es preveu que les empreses licitadores inscrites en qualsevol dels registres previstos a l'article 140.3 paràgraf segon de la LCSP no hauran d'acreditar documentalment la informació inscrita en aquells.

L'aportació de la documentació justificativa del compliment dels requisits exigits en aquest plec el compliment dels quals s'ha indicat en la declaració responsable de l'annex 1 d'aquest plec, l'haurà d'efectuar l'empresa licitadora en qui recaigui la proposta d'adjudicació per haver presentat l'oferta més avantatjosa econòmicament, amb caràcter previ a l'adjudicació. En qualsevol cas, l'òrgan de contractació, en ordre a garantir el bon fi del procediment, podrà demanar, en qualsevol moment anterior a l'adopció de la proposta d'adjudicació, que els licitadors aportin aquesta documentació.

b) Declaració de submissió als jutjats i tribunals espanyols

Les empreses estrangeres han d'aportar una declaració de submissió als jutjats i tribunals espanyols de qualsevol ordre per a totes les incidències que puguin sorgir del contracte, amb renúncia expressa al seu fur propi.

c) Compromís d'adscripció de mitjans personals.

Declaració de l'empresa de comprometre's a adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals requerits com a requisits de solvència tècnica o professional.

d) Proposta econòmica, haurà d'ajustar-se al model que s'adjunta com annex 2 a aquest plec.

e) La documentació tècnica relativa als criteris d'adjudicació avaluable de forma automàtica.

Cada licitador no pot presentar més d'una proposició. Tampoc pot subscriure cap proposta en unió temporal amb d'altres si ho ha fet individualment o figura en més d'una unió temporal. La infracció d'aquestes normes dona lloc a la inadmissió de totes les propostes subscrietes per ell.

Les proposicions són secretes i la seva presentació suposa l'acceptació incondicionada per part de l'empresa licitadora del contingut del present plec, així com del plec de prescripcions tècniques, i l'autorització, tant a la mesa com a l'òrgan de contractació, per consultar les dades que recullen el Registre electrònic d'empreses licitadores de la Generalitat de Catalunya o el Registre oficial de licitadors i empreses classificades del sector públic, o les llistes oficials d'operadors econòmics d'un Estat membre de la Unió Europea.

D'acord amb l'article 23 RGLCAP, les empreses estrangeres han de presentar la documentació traduïda de forma oficial al català i/o castellà.

16. VARIANTS I MILLORES

Els licitadors no podran presentar variants ni millores.

17. CONFIDENCIALITAT I PROTECCIÓ DE DADES

1. Aquesta contractació es sotmet a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades.

2. El futur contractista ha de respectar la normativa vigent en matèria de protecció de dades. Sense perjudici d'allò establert en l'article 28.2 del Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques en allò que respecta al tractament de dades personals i de lliure circulació d'aquestes dades i pel que es deroga la Directiva 95/46/CE, en aquells contractes l'execució dels quals requereixi el tractament pel contractista de dades personals per compte del responsable del tractament.

2. En compliment del que disposa la Llei orgànica de protecció de dades de caràcter personal i el Reglament general de protecció de dades, els licitadors queden informats de què les dades de caràcter personal que, si escau, siguin recollides a través de la presentació de la seva oferta i altra documentació necessària per procedir a la contractació seran tractats per aquest Consell Comarcal amb la finalitat de garantir l'adequat manteniment, compliment i control del desenvolupament del contracte.

El futur contractista té la obligació de sotmetre's en tot cas a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades, sense perjudici de tot allò establert en l'últim paràgraf de l'apartat 1 l'article 202 LCSP.

L'empresa adjudicatària està obligada a presentar, abans de la formalització del contracte una declaració en la que posi de manifest on s'ubiquen els servidors y des d'on es prestaran els serveis associats a aquests. Igualment haurà de comunicar qualsevol canvi que es produeixi al llarg de la vida del contracte, de la informació facilitada a la declaració.

A més a més, els licitadors també estaran obligats a indicar a la seva oferta, si tenen previst subcontractar els servidors o els serveis associats a aquests, el nom o el perfil empresarial, definit per referència a les condicions de solvència professional o tècnica, dels subcontractistes als que s'encomani la seva realització (Annex 3 d'aquest Plec).

Aquestes obligacions tindran la consideració d'essencials als efectes d'incompliment de l'obligació principal del contracte.

3. L'empresa adjudicatària (com a encarregada del tractament de dades) i el seu personal en compliment dels principis d'integritat i confidencialitat han de tractar les dades personals a les quals tinguin accés de manera que garanteixin una seguretat adequada, inclosa la protecció contra el tractament no autoritzat o il·lícit i contra la seva pèrdua, destrucció o dany accidental, mitjançant l'aplicació de mesures tècniques o organitzatives apropiades de conformitat amb allò establert en la Llei orgànica de protecció de dades de caràcter personal i en el Reglament 2016/679 relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades (Reglament general de protecció de dades).

Aquesta obligació és complementària dels deures de secret professional i subsistirà encara que hagi finalitzat el contracte amb el responsable del tractament de les dades (Consell Comarcal del Montsià).

18. CRITERIS DE VALORACIÓ

1. Els criteris a tenir en compte a l'hora de considerar quina és la proposició més avantatjosa seran els que a continuació s'indiquen, d'acord amb la ponderació que es detalla per a cadascun d'ells.

A. Criteris quantificables de forma automàtica

A.1. Proposta Econòmica.

Fins 50 punts

Es puntuaran amb 0 punts aquelles ofertes que no millorin el pressupost de licitació. L'oferta que millori més a la baixa el pressupost de licitació es valorarà en 50 punts. Les altres ofertes seran puntuades aplicant un rigorós criteri de proporcionalitat entre ambdues magnituds, màxima i mínima, aplicant la següent fórmula:

- **Puntuació= 50* (IL-IO)/(IL-OME)**

- IL= import de licitació
- IO= import ofert
- OME= oferta més avantatjosa

A.2. Característiques dels menús.

Fins 30 punts

- a) Incorporació d'aliments de producció integrada i producte ecològic... fins a 7 punts

No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita del temps", "llegums". Caldrà concretar el producte, com per exemple "lenties ecològiques".

- Per la inclusió de 6 productes cada 2 setmanes de producció integrada/ecològica: 7 punts
- Per la inclusió de 5 productes cada 2 setmanes de producció integrada/ecològica: 6 punts
- Per la inclusió de 4 productes cada 2 setmanes de producció integrada/ecològica: 5 punts.
- Per la inclusió de 3 productes cada 2 setmanes de producció integrada/ecològica: 4 punts.
- Per la inclusió de 2 productes cada 2 setmanes de producció integrada/ecològica: 3 punts.

Per puntuar en aquest apartat caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents.

- b) Incorporació de productes de proximitat... fins a 4 punts

Es puntuarà la inclusió de productes de proximitat en la proposta de menú, a raó de 0,4 punts per producte i fins un màxim de 4 punts.

Els productes proposats de km 0 són els que s'oferiran durant tot el curs d'acord amb la programació de menús.

S'entén com a producte de proximitat aquell que:

- Ha estat produït amb matèria primera en un radi de 50 km respecte al centre escolar.
- Ha estat transformat en un radi de 50 km respecte al centre escolar.

Per puntuar en aquest apartat caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents.

- c) Varietat de peixos... fins a 3 punts

Es puntuarà la inclusió de varietat de peixos en la proposta de menú com a segon plat, a raó de 0,5 punts per producte i fins a un màxim de 3 punts. Cal incorporar tant varietats de peix blau, com de peix blanc, com de marisc. No s'acceptaran perca, panga o tilàpia.

Cadascun d'aquests productes s'oferirà de forma alternada amb la condició que s'oferixin com a mínim 1 cop cada mes i entre 1 i 2 productes diferents per cada 2 setmanes.

L'oferta ha de detallar el nom i el tipus de producte.

d) Pa... 2 punts

Es puntuarà amb 2 punts que el pa que es subministri amb el menú sigui elaborat en un radi inferior a 20 km respecte al centre escolar on es presti el servei.

Aquest producte s'haurà d'oferir diàriament durant tot el curs i caldrà indicar a l'oferta el compromís de subministrament de pa elaborat a menys de 20 km: Sí/No

e) Varietat de carns... fins a 3 punts

Es puntuarà la inclusió de varietat de carn en la proposta de menú com a segon plat, a raó de 0,5 punts per producte i fins a un màxim de 3 punts.

Cadascun d'aquests productes s'oferirà de forma alternada amb la condició que s'oferixin com a mínim 1 cop cada 2 mesos i entre 2 i 3 productes diferents per cada 2 setmanes.

L'oferta ha de detallar el nom i tipus de producte.

f) Utilització de varietats integrals... fins a 2 punts

Es puntuarà la inclusió de productes integrals en la proposta de menú, a raó de 0,5 punts per producte i fins a un màxim de 2 punts.

Cadascun dels productes que s'oferixin s'haurà d'incloure en el menú durant tot el curs amb una periodicitat mínima d'1 cop al mes, excepte el pa (si s'ofereix), que tindrà una periodicitat d'1 cop per setmana.

Es considerarà producte integral els aliments elaborats a partir de la molta del gra complet.

g) Utilització de fruita i verdura de temporada... fins a 4 punts

Es puntuarà la inclusió de fruita i verdura de temporada en la proposta de menú, a raó de 0,5 punts per producte i fins a un màxim de 4 punts. Es puntuarà de la manera següent:

- Per la inclusió de 4 tipus diferents de verdura/hortalissa de temporada que no siguin la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata i 4 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre: 4 punts
- Per la inclusió de 3 tipus diferents de verdura/hortalissa de temporada que no siguin la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata i 3 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre: 3 punts
- Per la inclusió de 2 tipus diferents de verdura/hortalissa de temporada que no siguin la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata i 2 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre: 2 punts

Per poder puntuar en aquest apartat cal aportar la llista de productes que es proposa introduir així com també la llista dels productors que realitzaran el subministrament.

Es consideren productes de temporada els que es cultiven a l'aire lliure a la regió on es duu a terme la contractació. No obstant això, no és necessari que els productes procedeixin de la regió. La temporalitat dels productes s'ha de basar en el quadre de l'Annex 2 de la Memòria justificativa del servei.

h) Ús dels sistemes de cocció més saludables... fins a 5 punts

Les prescripcions tècniques annexes a aquest plec han limitat l'ús de plats precuinats a dos al llarg del mes. No obstant es valorarà la reducció de la utilització de menjars precuinats (segons la definició que el Código Alimentario Español fa d'aquest tipus d'aliments) segons aquesta ponderació:

- 0 aliments precuinats al mes 5 punts
- 1 aliment precuinat al mes 3 punts

A.3. Monitoratge. Fins 10 punts

Es puntuarà fins a 10 punts d'acord amb el percentatge de monitors/res que presten el servei i que tinguin algun dels diplomes d'educació en el lleure atorgats per la Generalitat de Catalunya (Diploma de monitor/a o Diploma de director/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil):

- 70% o més % de monitors/ores titulats... 10 punts.
- De 60% a 69% de monitors/ores titulats... 8 punts.
- De 50% a 59% de monitors/ores titulats... 6 punts.
- De 40% a 49% de monitors/ores titulats... 4 punts.
- De 30% a 39% de monitors/ores titulats... 2 punts.

A.4. Funcionament del servei. Fins 10 punts

a) Activitats setmanals... fins a 4 punts

Es puntuarà la proposta d'activitats setmanals a la franja horària que va des de la finalització de les classes del matí i l'inici de les classes a la tarda que l'empresa pugui oferir a raó d'1 punt per cada proposta d'activitat setmanal i fins un màxim de 4 punts.

b) Afectació mínima al menú per intoleràncies... 3 punts

Es puntuarà amb 3 punts l'adaptació del menú a les intoleràncies i al·lèrgies sense que suposin una variació de la tipologia del producte.

Caldrà indicar a l'oferta:

- Compromís d'adaptar el menú sense variació de tipologia de producte: Sí/No.

c) Sessions informatives... fins a 3 punts

Es puntuarà l'organització de sessions informatives sobre alimentació, dietètica, nutrició i hàbits saludables adreçades a pares/mares a raó de 0,50 punts per sessió amb una durada mínima d'1 hora i fins un màxim de 3 punts.

L'oferta ha de detallar el nom de les sessions informatives i es tindrà en compte, en tot moment, la situació sociosanitària i les recomanacions vigents.

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

a. Si concorre una empresa licitadora, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:

- 1) Que l'oferta econòmica sigui un 25% més baixa que el pressupost de licitació.

- 2) Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu sigui superior al 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 següent:

- 1) Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de les puntuacions de totes les ofertes econòmiques presentades.
- 2) Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu, sigui superior a la suma de la mitjana aritmètica de les puntuacions de les ofertes i la desviació mitjana d'aquestes puntuacions.

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

En aquests casos es procedirà segons el que s'estableix als punts 4 a 7 de l'article 149 de la LCSP.

Un cop rebudes les justificacions, la Mesa sol·licitarà un informe tècnic, generalment al funcionari que hagi realitzat el plec de prescripcions tècniques, el projecte o l'estudi econòmic del contracte, o a tots en conjunt, que analitzi detalladament les motivacions que hagi argumentat el licitador per poder mantenir la seva oferta.

En tot cas, es rebutjaran les ofertes si es comprova que són anormalment baixes perquè vulnereu la normativa sobre subcontractació o no compleixen les obligacions aplicables en matèria mediambiental, social o laboral, nacional o internacional, incloent l'incompliment dels convenis col·lectius sectorials vigents.

A la vista de les justificacions dels contractistes, l'oferta dels quals hagi estat classificada com a desproporcionada i de l'informe tècnic que les analitzi, la mesa de contractació, proposarà a l'òrgan de contractació motivadament l'admissió de l'oferta o la seva exclusió.

19. CRITERIS DE DESEMPAT

1. En cas que després de l'aplicació dels criteris d'adjudicació, es produeixi un empat entre dues o més ofertes, es tindrà en compte l'art. 147.1 LCSP.

20. MESA DE CONTRACTACIÓ

1. La mesa de contractació, com a òrgan d'assistència tècnica especialitzada de l'òrgan de contractació, haurà d'exercir les funcions en els termes previstos a l'article 326 de la LCSP.

2. La mesa de contractació serà constituïda d'acord amb el que estableixen, el punt 7 de la disposició addicional 2a de la LCSP i l'article 21.7 del RD 817/2009, estarà formada pels següents membres:

Presidenta:

Sra. Núria Marco Selma, consellera delegada d'Ensenyament (actuarà com a suplent el Sr. Miquel Subirats Garriga, president de l'Àrea de Medi Ambient i de Protecció Civil del Consell Comarcal del Montsià).

Vocals:

Sra. Maria del Mar Medall González, interventora de la Corporació.

Sr. Gregorio Juárez Rodríguez, secretari general de la Corporació.

Sra. Mila Garriga Garrit, coordinadora de l'Àrea de Serveis Socials (actuarà com a suplent la Sra. Judit Obiol Soriano, tècnica de Joventut).

Secretària:

Sra. Rosa Sancho Sancho, auxiliar administrativa de l'Àrea de Secretaria (actuarà com a suplent la Sra. Esther Aparicio Pérez, auxiliar administrativa de l'Àrea de Secretaria).

21. OBERTURA, EXAMEN I CLASSIFICACIÓ DE LES PROPOSICIONS

1. Un cop finalitzat el termini establert per a la presentació d'ofertes, en la data i hora determinada a l'anunci de licitació, la mesa de contractació procedirà a l'obertura dels sobres o arxius electrònics a través de l'eina web Sobre Digital.

En cas que alguna empresa no hagi introduït la paraula clau en el termini de 24 hores després a la data de finalització del termini de presentació d'ofertes, no es podrà accedir al contingut del sobre o arxiu electrònic i, en conseqüència, no es podrà efectuar la valoració de la documentació de l'oferta.

2. En primer lloc, la mesa de contractació, obrirà el Sobre o arxiu electrònic de les empreses i comprovarà l'existència i correcció de la declaració responsable de l'annex 1 del present plec, així com de la resta de documentació que, en el seu cas, hagi de contenir, d'acord amb el que estableix la clàusula 15 d'aquest plec.

Si s'observen errors o omissions esmenables en la documentació ho comunicarà a les empreses licitadores afectades, mitjançant notificació electrònica a través de l'e-NOTUM perquè els corregeixin o esmenin dins del termini màxim de 3 dies hàbils. Per tal d'aportar la documentació esmenada corresponent s'haurà d'accedir a l'eina Sobre Digital.

Una vegada esmenats, si s'escau, els errors o omissions de la documentació presentada en el Sobre o arxiu electrònic, la mesa avaluarà i determinarà les empreses admeses a la licitació i les excloses, així com, en el seu cas, les causes de l'exclusió.

3. Seguidament, la mesa examinarà la documentació acreditativa dels criteris d'adjudicació quantificables de forma automàtica.

4. Un cop acabada l'obertura dels sobres o arxius electrònics, les empreses licitadores presents poden fer constar davant la mesa totes les observacions que considerin necessàries, les quals hauran de quedar reflectides en l'acta.

La mesa de contractació podrà sol·licitar i admetre l'aclariment o l'esmena d'errors en les ofertes que siguin de tipus material o formal, sempre que no comportin una

modificació de l'oferta, amb la finalitat de garantir el principi d'igualtat de tracte entre empreses licitadores.

5. Després de l'obertura del sobres o arxius electrònics, la mesa ha de:

1r Excloure les ofertes que no compleixin els requisits del Plec.

2n Avaluar i classificar les ofertes.

3r Comprovar en el RELI que l'empresa està degudament constituïda, que el signant de la proposició té poder suficient per formular l'oferta, que té la solvència econòmica, financera i tècnica o, si s'escau, la classificació corresponent i que no està incursa en cap prohibició per contractar.

4t Requerir a l'empresa que ha obtingut la millor puntuació, mitjançant una comunicació electrònica, per tal que constitueixi la garantia definitiva, així com que aporti el compromís a què es refereix l'article 75.2 i la documentació justificativa que disposa efectivament dels mitjans que s'hagi compromès a dedicar o adscriure a l'execució del contracte de conformitat amb l'article 76.2; i tot això en el termini de 7 dies hàbils a comptar de l'enviament de la comunicació.

7. La mesa de contractació, podrà sol·licitar els informes tècnics que consideri necessaris abans de formular la seva proposta d'adjudicació.

8. En cas que es presumeixi que l'oferta del licitador que hagi obtingut la millor puntuació és anormalment baixa, perquè es donen els supòsits previstos en la clàusula 18a, la mesa ha de seguir el procediment que preveu l'article esmentat, si bé el termini màxim perquè el licitador justifiqui la seva oferta no pot superar els 5 dies hàbils des de l'enviament de la comunicació corresponent. Les sol·licituds de justificació es duren a terme a través de la funcionalitat que a aquest efecte té l'eina Sobre Digital, mitjançant la qual s'adreçarà un correu electrònic a l'adreça assenyalada per l'empresa licitadora en la declaració responsable de l'annex 3 del present plec, amb l'enllaç per a què accedeixin a l'espai de l'eina en què han d'aportar la documentació corresponent.

Aquest requeriment es comunicarà a l'empresa mitjançant comunicació electrònica a través de l'e-NOTUM, integrat en la Plataforma electrònica de contractació pública.

22. REQUERIMENT DE PRESENTACIÓ DE DOCUMENTACIÓ

1. Un cop valorades les ofertes, la mesa de contractació les classificarà per ordre decreixent i, posteriorment, remetrà a l'òrgan de contractació la corresponent proposta d'adjudicació.

2. Un cop rebuda la proposta d'adjudicació, els serveis corresponents requeriran a l'empresa licitadora que hagi presentat la millor oferta per a què, dins del termini de set dies hàbils a comptar des del següent a aquell en què hagués rebut el requeriment, presenti la documentació justificativa.

Aquest requeriment s'efectuarà mitjançant notificació electrònica a través de l'e-NOTUM, integrat amb la Plataforma electrònica de contractació pública.

L'aportació de documentació es durà a terme a través de la funcionalitat que a aquest efecte té l'eina de Sobre Digital, mitjançant la qual s'enviarà un correu electrònic a l'adreça assenyalada per l'empresa licitadora en el formulari d'inscripció, amb l'enllaç per a què accedeixin a l'espai de l'eina en què han d'aportar la documentació corresponent.

3. L'empresa licitadora que hagi presentat la millor oferta haurà d'aportar la documentació següent, només si no figura inscrita en aquests registres, o no consta vigent o actualitzada, d'acord amb el previst en la clàusula 10.3 d'aquest plec:

- documents acreditatius de l'efectiva disposició de mitjans que s'hagi compromès a dedicar o adscriure a l'execució del contracte d'acord amb l'article 76.2 de la LCSP. La relació del personal que es destinarà a l'execució del contracte i acreditació de la seva afiliació i alta a la Seguretat Social, mitjançant la presentació dels TC2 corresponents. Alternativament, i si s'escau, aquesta acreditació es podrà efectuar mitjançant declaració responsable per part de l'empresa on es declari no tenir encara contractades les persones treballadores que s'ocuparan en l'execució del contracte i que acreditarà la afiliació i alta de totes elles quan les hagi contractat i sempre amb caràcter previ a l'inici de l'activitat contractada.

- document acreditatiu de la constitució de garantia definitiva, d'acord amb el que s'estableix a la clàusula 23 d'aquest plec.

4. Un cop aportada, per l'empresa licitadora que hagi presentat la millor oferta, la documentació requerida, aquesta es qualificarà. Si s'observa que en la documentació presentada hi ha defectes o errors de caràcter esmenable, s'ha de comunicar a les empreses afectades perquè els corregeixin o esmenin en el termini màxim de 3 dies hàbils.

Les sol·licituds d'esmenes es duran a terme a través de la funcionalitat que a aquest efecte té l'eina de Sobre Digital.

Aquestes peticions d'esmena es faran saber a l'empresa mitjançant comunicació electrònica a través de l'e-NOTUM, integrat amb la Plataforma electrònica de contractació pública.

6. En cas de no complir adequadament aquest requeriment en el termini assenyalat, s'entendrà que el licitador ha retirat la seva oferta, i es requerirà, en aquest cas, la presentació de la mateixa documentació al licitador següent, per l'ordre en què hagin quedat classificades les ofertes. Aquest fet comporta l'exigència de l'import del 3% del pressupost base de licitació, IVA exclòs, en concepte de penalitat i, a més, pot donar lloc a declarar a l'empresa en prohibició de contractar per la causa prevista en l'article 71.2 a) de la LCSP.

Així mateix, l'eventual falsedat en allò declarat per les empreses licitadores en la declaració responsable de l'annex 1 del present plec, o en altres declaracions, pot donar lloc a la causa de prohibició de contractar amb el sector públic prevista en l'article 71.1 e) de la LCSP.

23. GARANTIA EXIGIBLE

1. L'adjudicatari haurà de constituir una garantia definitiva per un import corresponent al 5% de l'import anual d'adjudicació, IVA exclòs.

2. La forma i el termini de constitució de la garantia definitiva es regirà per allò establert als articles 108 a 110 de la LCSP.

3. La devolució o cancel·lació de la garantia es durà a terme segons l'article 111 de la LCSP

4. De conformitat amb l'article 107.2 de la LCSP es preveu la presentació de garantia complementària addicional d'un 5% sobre el preu d'adjudicació en els casos en què l'oferta de l'adjudicatari resultés inicialment incursa en presumpció d'anormalitat.

24. ADJUDICACIÓ I FORMALITZACIÓ

1. L'òrgan de contractació pot adoptar alguna de les resolucions següents:

- a) Declarar deserta la contractació, motivadament.
- b) Adjudicar el contracte a l'empresa o les empreses proposades com a adjudicatàries, dins del termini de cinc dies hàbils següents a la recepció de la documentació a què fa referència la clàusula anterior d'aquest plec.

2. La resolució d'adjudicació del contracte es farà saber a les empreses licitadores mitjançant notificació electrònica a través de l'e-NOTUM, i es publicarà en el perfil del contractant de l'òrgan de contractació dins del termini de 15 dies, indicant el termini en què s'haurà de formalitzar del contracte.

3. El contracte es formalitzarà en document administratiu, mitjançant signatura electrònica basada en un certificat qualificat o reconegut de signatura electrònica.

4. La formalització del contracte, d'acord amb l'art. 153.3 de la LCSP, no podrà efectuar-se abans de que transcorrin quinze dies hàbils següents al dia en què s'efectuï la notificació de l'adjudicació als licitadors.

5. Si el contracte no es formalitza en el termini indicat en l'apartat anterior per causes imputables a l'empresa adjudicatària, se li exigirà l'import del 3% del pressupost base de licitació, IVA exclòs, en concepte de penalitat, que es farà efectiu en primer lloc contra la garantia definitiva. A més, aquest fet pot donar lloc a declarar a l'empresa en prohibició de contractar, d'acord amb l'article 71.2 b) de la LCSP.

Si el contracte no es formalitza en el termini indicat per causes imputables a l'Administració, s'haurà d'indemnitzar a l'empresa adjudicatària pels danys i perjudicis que la demora li pugui ocasionar.

En el supòsit que el contracte no es pugui formalitzar amb l'empresa adjudicatària, s'adjudicarà a l'empresa següent que hagi presentat la millor oferta d'acord amb l'ordre en què hagin quedat classificades les ofertes, amb la presentació prèvia de la documentació a què es refereix les clàusules 21a i 22a d'aquest plec, essent aplicables els terminis previstos en els apartats anteriors.

6. Les empreses que hagin concorregut amb el compromís de constituir-se en UTE hauran de presentar, un cop s'hagi efectuat l'adjudicació del contracte al seu favor, l'escriptura pública de constitució de la unió temporal (UTE) en la qual consti el nomenament de la persona representant o de la persona apoderada única de la unió amb poders suficients per exercir els drets i complir les obligacions que es derivin del contracte fins a la seva extinció.

7. El contracte es perfeccionarà amb la seva formalització i aquesta serà requisit imprescindible per poder iniciar-ne l'execució.

8. El contingut del contracte serà el que estableixen els articles 35 de la LCSP i 71 del RGLCAP i no inclourà cap clàusula que impliqui alteració dels termes de l'adjudicació.

9. La formalització d'aquest contracte es publicarà en el Perfil del Contractant de l'òrgan de contractació, i es comunicarà al Registre públic de contractes de la Generalitat de Catalunya.

25. RETORN DE LA DOCUMENTACIÓ

1.Un cop formalitzat el contracte i transcorreguts els terminis per a la interposició dels recursos corresponents sense que aquests s'hagin interposat, la documentació que acompanya a les proposicions quedarà a disposició de les empreses licitadores.

2.Seguint la recomanació continguda en la Resolució de la Comissió Nacional d'Avaluació i Tria de Documentació, d'11 de juliol de 2006, sobre documentació que s'adjunta amb els contractes administratius a les empreses licitadores que no se'ls adjudiqui el contracte, transcorregut el termini d'un any, a comptar des de la data de formalització del contracte, es destruirà.

26. DRETS I OBLIGACIONS DE LES PARTS

1. Tindran la consideració d'obligacions contractuals essencials, l'adscripció dels mitjans materials indicats a la clàusula 12 d'aquest plec.

2. Els drets i les obligacions de les parts seran, a més dels indicats en altres clàusules d'aquest Plec i del Plec de prescripcions tècniques, aquells que resultin de la documentació contractual i la normativa aplicable.

3. El contractista s'obliga a adequar la seva activitat, en el marc de la seva relació contractual amb el Consell Comarcal del Montsià, als principis ètics i a les regles de conducta que permetin assegurar el compliment del principis d'igualtat, d'objectivitat i de transparència i, en particular, s'obliga a:

a) Facilitar al Consell Comarcal del Montsià la informació establerta per la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern i qualsevol d'altra que li sigui requerida d'acord amb la normativa vigent.

b) Comunicar al Consell Comarcal del Montsià les possibles situacions de conflicte d'interessos o d'altres anàlogues de les què tingui coneixement que afectin, directament o indirectament, a la present contractació i puguin posar en risc l'interès públic.

c) No formalitzar cap acord amb altres operadors econòmics que, en el marc de la present contractació, no respectin els principis de lliure mercat i de concurrència competitiva, abstenint-se de realitzar cap pràctica col·lusòria.

d) Abstenir-se de realitzar, fomentar, proposar o promoure qualsevol mena de pràctica corrupta que afecti o pugui afectar la relació contractual en els termes previstos en el Codi Penal vigent en cada moment.

4. L'empresa contractista és responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i serveis realitzats i està obligada a fer-se càrrec de les despeses necessàries per a dur a terme l'objecte del contracte.

L'empresa contractista executa el contracte al seu risc i ventura i està obligada a indemnitzar els danys i perjudicis que es causin a terceres persones com a conseqüència de les operacions que requereix l'execució del contracte, excepte en el cas que els danys siguin ocasionats com a conseqüència immediata i directa d'una ordre de l'Administració.

5. El contractista restarà obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social, de seguretat i salut en el treball, de prevenció de riscos laborals, d'integració social de les persones amb discapacitat, d'igualtat efectiva de dones i homes, els convenis col·lectius, fiscal, de protecció de dades personals, i en matèria mediambiental.

6. Prerogatives de l'Administració. Dins dels límits i amb subjecció als requisits i efectes assenyalats a la LCSP, l'òrgan de contractació ostenta les prerogatives d'interpretar el contracte, resoldre els dubtes que ofereixi el seu compliment, modificar-lo per raons d'interès públic, acordar la seva resolució i determinar-ne els efectes. L'exercici de les prerogatives de l'Administració es durà a terme pel procediment establert a l'article 191 de la LCSP.

27. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

D'acord amb l'art. 202 de la LCSP, s'estableixen com a condicions especials d'execució:

- Disposar d'un pla de formació dels seus empleats en el lloc de treball. Per a la seva acreditació, l'adjudicatari haurà de presentar, abans de què finalitzi cada any de vigència del contracte, la relació d'accions formatives realitzades al personal vinculat a l'execució del contracte, amb especificació del contingut formatiu i dels assistents, així com del lloc i data de celebració.
- L'empresa està obligada al reciclatge dels residus generats en la prestació del servei, disposant de contenidors de les diferents fraccions a totes les instal·lacions a on presti el servei, incloent també el reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.

L'incompliment d'aquestes condicions especials d'execució es considerarà una infracció greu.

28. MODIFICACIONS DEL CONTRACTE

1. D'acord amb l'art. 204 LCSP, els contractes de les Administracions Públiques podran modificar-se durant la seva vigència fins un màxim del vint per cent del preu inicial quan en els Plecs de clàusules administratives particulars s'hagués advertit expressament aquesta possibilitat.

Les possibles modificacions del contracte no podran suposar l'establiment de nous preus unitaris no previstos al contracte.

El servei de menjador escolar és un servei en el que es fa difícil concretar amb exactitud els motius que poden originar una modificació respecte els imports adjudicats ja sigui a l'alça o a la baixa. Algunes d'aquestes circumstàncies poden ser:

- Canvis d'horaris a l'escola que afectin a un major o menor ús del servei de menjador escolar, i també a l'increment o disminució de l'horari del servei que impliqui una modificació del personal necessari.
- Increment d'usuaris perquè hi hagi més beneficiaris d'ajuts parcials o totals de menjador fruit de les convocatòries d'ajut.
- Autorització per part del Departament d'Educació de contractació de monitors per atendre usuaris del menjador amb necessitats educatives especials.
- Canvis en la regulació actual establerta pel Departament d'Educació.
- Etc.

El límit màxim pel total de les modificacions contractuals que s'adoptin s'estableix en el 20% del preu d'adjudicació inicial.

2. Les modificacions del contracte es formalitzaran de conformitat amb allò que preveu l'article 153 de la LCSP.

29. COMPLIMENT DELS CONTRACTES I RECEPCIÓ DE LA PRESTACIÓ

1. El contracte s'entén complert pel contractista quan aquest hagi realitzat, d'acord amb els termes d'aquest i a satisfacció del Consell Comarcal, la totalitat de la prestació.

2. En tot cas, la seva constatació exigeix per part del Consell Comarcal un acte formal i positiu de recepció o conformitat

3. El termini de garantia serà d'un any a comptar de la data de recepció o conformitat.

30. RÈGIM DE PAGAMENT

1. Les factures s'han de presentar en el Registre general d'entrada del Consell Comarcal del Montsià, i han d'incloure la identificació del/de la destinatari/ària de la contractació.

2. El pagament es realitzarà pel Consell Comarcal del Montsià, contra presentació de factura expedida d'acord amb l'article 198 de la LCSP i disposició addicional 32 de la LCSP i, la Llei 25/2013, de 27 de desembre, d'impuls de la factura electrònica i creació del registre comptable de factures en el sector públic, per al cas que les factures s'hagin d'emetre en format electrònic.

31. CAUSES DE RESOLUCIÓ

1. La resolució del contracte es regirà per allò establert amb caràcter general en els articles 211 a 213 de la LCSP i específicament per als contractes de serveis en l'article 313 de l'esmentada norma, així com en els articles 109 a 113 del RGLCAP.

En tot cas, en el supòsit de resolució del contracte per causa imputable al contractista s'estarà a allò disposat a l'article 213.3 de la LCSP.

32. PENALITATS

1. Fent ús del que disposa l'article 192 de la LCSP, el sistema de penalitats pels supòsits de compliment defectuós o parcial, o bé pel retard en el compliment de les prestacions i en cas d'incompliment dels compromisos o de les condicions especials d'adjudicació es regiran pel que disposa aquest plec.

2. Les penalitats, en tot cas, s'imposaran per l'òrgan de contractació a proposta del responsable del contracte que detallarà en la corresponent proposta d'incompliment del contractista i la seva qualificació. Prèviament a la seva imposició es donarà audiència al contractista.

3. Les demores, incompliments parcials o compliments defectuosos del contractista es qualificaran en:

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

4. Es qualifiquen com a lleus els incompliments, compliments defectuosos o demores en l'execució de les prestacions objecte del contracte que no estiguin qualificades com a greus o molt greus, que comportin una infracció de les condicions contractuals,

comportant una deficient execució de les prestacions del contracte. En tot cas tenen la consideració de lleus:

- a) Retard, compliment defectuós o parcial de les funcions especificades al Plec de prescripcions tècniques.
- b) Tractament incorrecte al personal de la corporació comarcal.
- c) Manca de col·laboració amb el responsable del contracte per dur a terme les tasques de coordinació i d'execució de la prestació.

5. Es qualifiquen com a greus els incompliments, compliments defectuosos o demores en l'execució de les prestacions objecte del contracte que comportin una infracció de les condicions contractuals generant un perjudici tant als interessos comarcals com als destinataris del servei sense que es posi en perill la prestació del servei. En tot cas tenen la consideració de greus:

- a) Retard, compliment defectuós o incompliment reiterats (més de dues vegades) de les funcions especificades al plec de prescripcions tècniques.
- b) Incompliment dels compromisos assumits a l'oferta presentada.
- c) Incompliment dels criteris d'adjudicació proposats per l'adjudicatari en el procés de licitació, valorats d'acord amb la clàusula 18 del present plec.
- d) L'incompliment de les condicions especials d'execució de la clàusula 27. Si a més a més es complissin els requisits de l'art. 71.2.c) podrà ser causa de prohibició de contractar.
- e) La comissió de dos faltes lleus comportarà una falta greu.
- f) Negativa a cooperar amb la corporació comarcal.

6. Es qualifiquen com a molt greus l'incompliment de les prestacions establertes en el Plec de clàusules administratives particulars, de prescripcions tècniques o en l'oferta presentada per l'adjudicatari que posi en perill la prestació del servei generant una lesió dels interessos comarcals. En tot cas tenen la consideració de molt greus:

- a) Incompliment de les funcions especificades al Plec de prescripcions tècniques.
- b) Incompliment de les obligacions laborals i de seguretat social, així com de la normativa en matèria de prevenció de riscos laborals, i de la resta de normativa aplicable al contracte.
- c) Incompliment de la clàusula de confidencialitat.
- d) Incompliment de la clàusula ètica.
- e) La comissió de dos faltes greus comportarà una falta molt greu.
- f) Negativa de col·laboració amb el responsable del contracte per dur a terme les tasques de coordinació i d'execució de la prestació.

7. El contractista accepta mitjançant la presentació de la corresponent proposta que pugui ser penalitzat pels incompliments, compliments defectuosos o demores en el compliment de les prestacions amb les següents quanties:

a) Lleus, es podran imposar penalitzacions fins un 2% de l'import d'adjudicació del contracte.

b) Greus, es podran imposar penalitzacions fins un 5% de l'import d'adjudicació del contracte.

c) Molt greus, es podran imposar penalitzacions fins un 10% de l'import d'adjudicació del contracte.

8. Es faran efectives mitjançant deducció de les quantitats que, en concepte de pagament total o parcial, hagin d'abonar-se al contractista, o sobre la garantia.

9. El Consell Comarcal del Montsià podrà optar indistintament per la resolució del contracte o bé per la imposició de penalitats.

33. CESSIÓ I SUBCONTRACTACIÓ

1. El contractista solament podrà cedir vàlidament els drets i les obligacions que neixen del contracte, mitjançant l'autorització prèvia i expressa del Consell, i de conformitat amb els requisits assenyalats en l'article 214 de la LCSP.

2. No s'admet la subcontractació.

34. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

1. Es designa responsable del contracte, amb les funcions previstes a l'article 62 de la LCSP, al tècnic d'Ensenyament.

2. El responsable del contracte ostentarà les funcions de supervisió de la seva execució i adopció de les decisions i dictar les instruccions necessàries per assegurar la correcta realització de la prestació pactada.

3. Són funcions del responsable del contracte:

a) Exigir que el contracte s'executi correctament i en els termes pactats,
b) Vigilar i de controlar la seva bona execució.
c) Instar, en primer lloc, l'actuació de les prerrogatives de l'article 190 de la LCSP, concretament les potestats:

- Potestat d'interpretar els contractes administratius,
- Potestat de resoldre els dubtes que ofereixi el seu compliment,
- Potestat de modificar-los per raons d'interès públic,
- Potestat d'acordar la resolució i determinar els efectes d'aquesta.
- Potestat d'imposar penalitzacions.

d) Informar la devolució o cancel·lació de la garantia.

e) Emetre informe en els expedients de cessió del contracte.

f) Conformar, si s'escau, les factures presentades pel contractista de conformitat amb l'establert a les Bases d'execució del pressupost vigent i el present plec i emetre el corresponent informe de conformitat o disconformitat amb la prestació determinada a la factura.

g) Informar envers les sol·licituds de bona execució de les prestacions contractades per a l'expedició de certificacions.

35. RESPONSABILITAT I ASSEGURANÇA

El contractista haurà de disposar de les següents assegurances:

- Pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat dels serveis objecte de licitació, entre les que s'inclou la responsabilitat civil per intoxicacions alimentàries, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar als destinataris del servei ofert per una suma assegurada mínima de 300.000,00 € per víctima i 1.000.000,00 € per sinistre.
- Pòlissa d'accidents pels treballadors pels imports pactats en el Conveni col·lectiu corresponent i vigent. Aquesta pòlissa podrà ser substituïda per la de responsabilitat civil sempre i quan aquesta última cobreixi de forma específica els accidents de treballadors que es produeixin durant el servei objecte de licitació.

L'acreditació de disposar d'aquestes assegurances s'haurà d'aportar en el moment en què es realitzi la proposta d'adjudicació del contracte i s'haurà de realitzar mitjançant un certificat emès per la companyia asseguradora conforme consta vigent la pòlissa que escaigui i que determini el núm. de pòlissa, el prenedor de l'assegurança, el beneficiari, l'import de la cobertura, les cobertures incloses i el seu termini de vigència.

36. JURISDICCIO

Les qüestions que puguin plantejar-se durant el desenvolupament del contracte seran resoltes per l'òrgan de contractació. Els acords adoptats per la seva resolució posaran fi a la via administrativa, i podran ser impugnats davant la Jurisdicció contenciosa administrativa.

Amposta, a la data de signatura digital

ANNEX 1 MODEL DE DECLARACIÓ RESPONSABLE

Sol·licitud d'admissió i declaració de responsabilitat

Dades de l'empresa licitadora

Tipus empresa

empresa individual

persona jurídica

Nom de la raó social

Tipus de societat

NIF/CIF

Núm. de registre de societats

Domicili de la seu social

Codi postal

Localitat

Telèfon

Fax

Adreça electrònica

Dades de la persona representant de l'empresa licitadora

Cognoms i nom

NIF

Domicili

Codi postal

Localitat

Telèfon

Fax

Adreça electrònica

Relació amb la firma comercial

propietari

apoderat

altres

Declaració de responsabilitat

La persona les dades de la qual consten a la sol·licitud d'admissió, en nom seu, com a titular o propietària de l'empresa, o com a representant legal, gerent o membre del seu consell d'administració, declara sota la seva responsabilitat, que no incorre en cap prohibició per contractar amb el Consell Comarcal del Montsià, d'acord amb els articles 65, 71 i 150 de la LCSP, i que està al corrent pel que fa al compliment de les obligacions tributàries i de la Seguretat Social.

Signatura de la persona sol·licitant i segell de l'empresa

Lloc i data

ANNEX 2. MODEL DE PROPOSTA ECONÒMICA I CRITERIS QUANTIFICABLES DE FORMA AUTOMÀTICA

Respecte a la proposta econòmica:

En/Na..... amb NIF núm., en nom propi / en representació de l'empresa, CIF núm., domiciliada a carrer, núm., assabentat/da de les condicions exigides per optar a l'adjudicació, mitjançant procediment obert, del contracte administratiu del servei escolar de menjador de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara, es compromet a portar-la a terme amb subjecció als Plecs de Clàusules Administratives Particulars i als de Prescripcions Tècniques, que accepta íntegrament, i assabentat de la convocatòria de licitació publicada en el Perfil del Contractant https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/perfil/CCMONTSLIA en l'apartat contractació administrativa, perfil del contractant, estant interessat en participar en l'esmentada licitació, presenta l'oferta econòmica següent:

OFERTA ECONÒMICA			
	Preu dia/usuari (sense I.V.A.)	I.V.A.	TOTAL
Menú (sense monitoratge)			
Monitoratge		Exempt	
Preu total			

Respecte a la resta de criteris quantificables de forma automàtica:

A.2. Característiques dels menús. Fins 30 punts

- i) Incorporació d'aliments de producció integrada i producte ecològic... fins a 7 punts

No s'acceptaran termes genèrics tipus “fruita del temps”, “llegums”. Caldrà concretar el producte, com per exemple “llenties ecològiques”.

- Per la inclusió de 6 productes cada 2 setmanes de producció integrada/ecològica: 7 punts
- Per la inclusió de 5 productes cada 2 setmanes de producció integrada/ecològica: 6 punts
- Per la inclusió de 4 productes cada 2 setmanes de producció integrada/ecològica: 5 punts.
- Per la inclusió de 3 productes cada 2 setmanes de producció integrada/ecològica: 4 punts.
- Per la inclusió de 2 productes cada 2 setmanes de producció integrada/ecològica: 3 punts.

Per puntuar en aquest apartat caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents.

Núm.	Producte ecològic o de prod. integrada	Nom productor/a	NIF/CIF	Núm. registre prod. ecològic o prod. integrada*	Validesa
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

***Cal aportar certificacions.**

j) Incorporació de productes de proximitat... fins a 4 punts

Es puntuarà la inclusió de productes de proximitat en la proposta de menú, a raó de 0,4 punts per producte i fins un màxim de 4 punts.

Els productes proposats de km 0 són els que s'oferiran durant tot el curs d'acord amb la programació de menús.

S'entén com a producte de proximitat aquell que:

- Ha estat produït amb matèria primera en un radi de 50 km respecte al centre escolar.
- Ha estat transformat en un radi de 50 km respecte al centre escolar.

Per puntuar en aquest apartat caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents.

Núm.	Producte de proximitat	Nom productor/a	NIF/CIF	Població	Núm. registre prod. de proximitat*	Validesa
1						
2						

Núm.	Producte de proximitat	Nom productor/a	NIF/CIF	Població	Núm. registre prod. de proximitat*	Validesa
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

***Cal aportar certificacions.**

k) Varietat de peixos... fins a 3 punts

Es puntuarà la inclusió de varietat de peixos en la proposta de menú com a segon plat, a raó de 0,5 punts per producte i fins a un màxim de 3 punts. Cal incorporar tant varietats de peix blau, com de peix blanc, com de marisc. No s'acceptaran perca, panga o tilàpia.

Cadascun d'aquests productes s'oferirà de forma alternada amb la condició que s'ofereixin com a mínim 1 cop cada mes i entre 1 i 2 productes diferents per cada 2 setmanes.

L'oferta ha de detallar el nom i el tipus de producte.

Núm.	Nom del peix	Tipus de producte
1		

Núm.	Nom del peix	Tipus de producte
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		

l) Pa... 2 punts

Es puntuarà amb 2 punts que el pa que es subministri amb el menú sigui elaborat en un radi inferior a 20 km respecte al centre escolar on es presti el servei.

Aquest producte s'haurà d'oferir diàriament durant tot el curs i caldrà indicar a l'oferta el compromís de subministrament de pa elaborat a menys de 20 km: Sí/No

COMPROMÍS: Em comprometo a oferir diàriament durant tot el curs pa elaborat a menys de 20 km:

☐ Sí

☐ No

m) Varietat de carns... fins a 3 punts

Es puntuarà la inclusió de varietat de carn en la proposta de menú com a segon plat, a raó de 0,5 punts per producte i fins a un màxim de 3 punts.

Cadascun d'aquests productes s'oferirà de forma alternada amb la condició que s'ofereixin com a mínim 1 cop cada 2 mesos i entre 2 i 3 productes diferents per cada 2 setmanes.

L'oferta ha de detallar el nom i tipus de producte.

Núm.	Nom de la carn	Tipus de producte
1		

Núm.	Nom de la carn	Tipus de producte
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		

n) Utilització de varietats integrals... fins a 2 punts

Es puntuarà la inclusió de productes integrals en la proposta de menú, a raó de 0,5 punts per producte i fins a un màxim de 2 punts.

Cadascun dels productes que s'ofereixin s'haurà d'incloure en el menú durant tot el curs amb una periodicitat mínima d'1 cop al mes, excepte el pa (si s'ofereix), que tindrà una periodicitat d'1 cop per setmana.

Es considerarà producte integral els aliments elaborats a partir de la molta del gra complet.

Núm.	Nom del producte	Tipus de producte
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

o) Utilització de fruita i verdura de temporada... fins a 4 punts

Es puntuarà la inclusió de fruita i verdura de temporada en la proposta de menú, a raó de 0,5 punts per producte i fins a un màxim de 4 punts. Es puntuarà de la manera següent:

- Per la inclusió de 4 tipus diferents de verdura/hortalissa de temporada que no siguin la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata i 4 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre: 4 punts
- Per la inclusió de 3 tipus diferents de verdura/hortalissa de temporada que no siguin la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata i 3 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre: 3 punts
- Per la inclusió de 2 tipus diferents de verdura/hortalissa de temporada que no siguin la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata i 2 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre: 2 punts

Per poder puntuar en aquest apartat cal aportar la llista de productes que es proposa introduir així com també la llista dels productors que realitzaran el subministrament.

Es consideren productes de temporada els que es cultiven a l'aire lliure a la regió on es duu a terme la contractació. No obstant això, no és necessari que els productes procedeixin de la regió. La temporalitat dels productes s'ha de basar en el quadre de l'Annex 2 de la memòria justificativa.

Núm.	Producte de temporada	Nom productor/a	NIF/CIF	Població
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

p) Ús dels sistemes de cocció més saludables... fins a 5 punts

Les prescripcions tècniques annexes a aquest plec han limitat l'ús de plats precuinats a dos al llarg del mes. No obstant es valorarà la reducció de la utilització de menjars precuinats (segons la definició que el Código Alimentario Español fa d'aquest tipus d'aliments) segons aquesta ponderació:

- 0 aliments precuinats al mes 5 punts
- 1 aliment precuinat al mes 3 punts

COMPROMÍS: Em comprometo a oferir mensualment durant tot el curs la quantitat d'aliment precuinat següent: ☐ 0 ☐ 1

A.3. Monitoratge. **Fins 10 punts**

Es puntuarà fins a 10 punts d'acord amb el percentatge de monitors/res que presten el servei i que tinguin algun dels diplomes d'educació en el lleure atorgats per la Generalitat de Catalunya (Diploma de monitor/a o Diploma de director/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil):

- 70% o més % de monitors/ores titulats... 10 punts.
- De 60% a 69% de monitors/ores titulats... 8 punts.
- De 50% a 59% de monitors/ores titulats... 6 punts.
- De 40% a 49% de monitors/ores titulats... 4 punts.
- De 30% a 39% de monitors/ores titulats... 2 punts.

Núm.	Nom del monitor/a	Títol d'educació en el lleure	Núm. títol
1			
2			
3			
4			
5			

A.4. Funcionament del servei. **Fins 10 punts**

d) Activitats setmanals... fins a 4 punts

Es puntuarà la proposta d'activitats setmanals a la franja horària que va des de la finalització de les classes del matí i l'inici de les classes a la tarda que l'empresa pugui oferir a raó d'1 punt per cada proposta d'activitat setmanal i fins un màxim de 4 punts.

Núm.	Nom de l'activitat setmanal	Previsió realització
1		
2		
3		
4		
5		

Núm.	Nom de l'activitat setmanal	Previsió realització
6		

e) Afectació mínima al menú per intoleràncies... 3 punts

Es puntuarà amb 3 punts l'adaptació del menú a les intoleràncies i al·lèrgies sense que suposin una variació de la tipologia del producte.

Caldrà indicar a l'oferta:

- Compromís d'adaptar el menú sense variació de tipologia de producte: Sí/No.

COMPROMÍS: Em comprometo a adaptar el menú sense variació de tipologia de producte: ☐ Sí ☐ No

f) Sessions informatives... fins a 3 punts

Es puntuarà l'organització de sessions informatives sobre alimentació, dietètica, nutrició i hàbits saludables adreçades a pares/mares a raó de 0,50 punts per sessió amb una durada mínima d'1 hora i fins un màxim de 3 punts.

L'oferta ha de detallar el nom de les sessions informatives i es tindrà en compte, en tot moment, la situació sociosanitària i les recomanacions vigents.

Núm.	Nom de l'activitat	Previsió realització
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

(signatura electrònica).

ANNEX 3 - DECLARACIÓ RESPONSABLE

....., amb DNI núm., *en nom propi/com a representant de la societat*, amb domicili a (carrer, número, localitat i província), telèfon i d'identificació fiscal número

Adreça de notificació¹:

Que, a efectes de la pràctica de les notificacions electròniques d'acord amb el que disposa la Llei 9/2017 (LCSP):

Nom i Cognoms (persona autoritzada accés notificacions):

NIF (persona autoritzada accés notificacions):

Adreça de correu electrònic:

Número de telèfon mòbil:

DECLARO SOTA LA MEVA RESPONSABILITAT

☐ No tinc la previsió de subcontractar els servidors o serveis associats a aquests pel tractament de les dades escaients per (*assenyalar la finalitat*).

☐ Tinc la previsió de subcontractar els servidors o serveis associats a aquests pel tractament de les dades escaients en execució del contracte del servei de Indico a tal efecte el nom de l'empresa o perfil empresarial, definit per referència a les condicions de solvència professional o tècnica:

.....

I, perquè consti, a efectes de donar compliment als articles 122.2.e) i 215 LCSP, en relació al contracte de servei del menjador escolar de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara, amb el Consell Comarcal del Montsià, signo aquesta declaració, sota la meva responsabilitat.

¹ L'adreça electrònica ha de ser la mateixa que s'indiqui en el formulari d'inscripció de l'eina de Sobre Digital, que seran les emprades per enviar correus electrònics relacionats amb l'ús de l'eina de Sobre Digital.

ANNEX 4 SUBROGACIÓ DEL PERSONAL QUE PRESTA EL SERVEI AL MENJADOR ESCOLAR DE L'INSTITUT LES PLANES DE SANTA BÀRBARA

PERSONAL	ANTIGUITAT	TIPUS DE CONTRACTE	VENCIMENT CONTRACTE	HORES CONTRACTADES	FUNCIÓ	SOU BRUT anual	SEG. SOC. EMPRESA anual
T. F. M.	14/09/2020	T. PARCIAL SERVEI	30/06/2021	6 HORES/SETMANALS	AJUDANT DE CUINA	2.160,69 €	705,36 €
L. F. B.	14/09/2020	T.PARCIAL SERVEI	30/06/2021	3 HORES/SETMANALS	MONITORA DE MENJADOR	1.269,60 €	416,64 €
V. L. R.	04/09/2006	FIX DISCONTINU	30/06/2021	16 HORES/SETMANALS	CUINERA	7.168,03 €	2.252,18 €
I. F. T.	01/12/2020	T.PARCIAL SERVEI	30/06/2021	3 HORES/SETMANALS	MONITORA DE MENJADOR	1.269,60 €	416,64 €
O. A. R.	01/09/2012	AUTÒNOM		6 HORES/SETMANALS	COORDINACIÓ	3.436,16 €	356,50 € (*)

(*) la Seguretat Social anual d'autònom aquest any en curs 2020 s'ha vist reduïda degut al cessament activitat de la Mutua, a causa del brot epidèmic COVID-19.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGEIXEN LA LICITACIÓ DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT I TRÀMIT ORDINARI, PER A L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'INSTITUT LES PLANES, DE SANTA BÀRBARA, PER ALS CURSOS ESCOLARS 2020-2021 I 2021-2022 I POSSIBLES PRÒRROQUES 2022-2023 I 2023-2024.

1. Objecte del contracte

Aquest Plec de prescripcions tècniques té per objecte definir les característiques tècniques necessàries per prestar el servei de menjador escolar de caràcter preceptiu i opcional de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara gestionat pel Consell Comarcal del Montsià i que s'especifiquen a l'annex 1 d'aquests plecs.

La finalitat del contracte és la prestació del servei escolar de menjador que consisteix en el subministrament, l'elaboració i la distribució del menjar, així com el servei de monitoratge consistent en la vigilància i la realització d'activitats interlectives amb l'alumnat usuari del servei de menjador, i la neteja de les instal·lacions de cuina i menjador i estris.

Les principals funcions del servei escolar de menjador són les següents:

- Proporcionar als comensals un àpat de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com segons criteris higiènics, sensorials i educatius. Segons el tipus de prestació del servei de menjador establert, l'empresa ha de garantir la qualitat del servei i els aliments, tenint en compte els següents criteris:
 - Varietat gastronòmica. Disposar d'aliments de tots els grups bàsics (làctics, cereals i farinacis, fruita, fruita seca, verdura, llegums, carn, peix, ous, oli d'oliva, entre d'altres) i presentar-los i preparar-los de diferents maneres.
 - Aliments frescos. Procurar que en els menús hagin productes frescos com ara fruita, hortalisses o verdures.
 - Projecte de sostenibilitat del servei en tots els àpats (menjar del temps, mediterrani, etc.), processos i nivells del servei de menjador.
- Desenvolupar processos d'aprenentatge hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats, i promocionar també els aspectes socials i conviviaus dels àpats i de l'espai de menjador.

2. Prestació del servei

La prestació del servei de menjador escolar s'ha de fer d'acord amb aquestes prescripcions tècniques i, en tot cas, és a càrrec íntegrament de l'empresa licitadora:

- L'adquisició d'aliments i matèries primeres, l'elaboració de plats cuinats i de menús adequats a l'alumnat usuari del menjador.
- Totes les tasques de distribució del menjar dins el menjador escolar, inclòs el servei d'atenció a l'alumnat durant el temps de menjador fixat a l'horari escolar.
- La neteja, la desinfecció i el manteniment dels estris que s'utilitzin tant en la preparació com en la distribució i la consumició del menjar, així com la neteja i la



desinfecció dels locals i les instal·lacions de cuina i menjador i el manteniment d'aquests en condicions higièniques òptimes.

- La implantació dels procediments d'autocontrol en matèria sanitària que figuren al Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
- L'empresa haurà de garantir la sostenibilitat del servei tot tenint un sistema de gestió ambiental per tal de reduir la generació de residus, assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament i potenciar la utilització d'embalatges reutilitzables.
- A més a més, podrà incorporar altres mesures de millora ambiental com ara prioritzar l'ús de productes en envasos retornables, o prioritzar l'ús de paper d'estrassa en comptes d'alumini, sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat, entre d'altres mesures.
- L'empresa haurà de desenvolupar activitats paral·leles en el temps de menjador que tinguin en compte el projecte educatiu del centre.
- En el servei de menjador queda inclòs el servei de monitoratge d'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei i els períodes de temps anterior i posterior des de que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

3. Característiques del servei

Com que el centre disposa d'una cuina per fer el menjar, autoritzada pels Serveis Territorials d'Educació, el servei de menjador es prestarà en la modalitat d'elaboració de menjars en el mateix centre escolar (cuina in situ).

Els servei de menjador també inclou el servei de vigilància, atenció a l'alumnat i la realització d'activitats interlectives. Serà el personal monitor qui s'encarregui d'aquest servei que consta de les següents tasques:

- a) Vetllar pel correcte funcionament del menjador.
- b) Dur a terme la vigilància de l'alumnat usuari del servei de menjar correctament.
- c) Fomentar i treballar els hàbits de neteja i higiene en el menjador.
- d) Dur a terme les activitats interlectives incloses dintre de la memòria tècnica formulada per l'empresa adjudicatària i en coordinació amb el professorat i el projecte educatiu de centre.
- e) Informar a les famílies de l'evolució de cada alumne quant als hàbits que es treballen al menjador, com a mínim:
 - un cop al trimestre
- f) Encarregar-se sota la seva responsabilitat, de la vigilància dels alumnes que s'han de traslladar en casos específics d'un centre a un altre durant el servei de menjador.



g) Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat.

h) L'empresa adjudicatària assumirà també tota responsabilitat civil o d'altres naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats interlectives.

Poden ser usuaris/es del servei de menjador escolar els alumnes que hi siguin matriculats i formalitzin la seva inscripció i acceptin el Pla específic del centre escolar. També en pot ser usuari/a el personal docent i d'administració i serveis del centre.

Excepcionalment, poder ser usuaris/es del servei de menjador d'aquest institut alumnes matriculats en l'escola pública del municipi.

Els i les comensals eventuais no es computaran a l'efecte del càlcul de les ràtios de personal, motiu pel qual l'admissió d'aquests comensals dependrà de la decisió de la direcció o el consell escolar del centre.

El centre educatiu ha d'informar a l'empresa adjudicatària del nombre d'usuaris/es que faran ús del servei de menjador escolar. Aquesta informació s'ha de trametre diàriament com a mínim tres hores abans de l'inici del servei.

En el supòsit que no es doni aquesta informació per causes imputables al centre educatiu, l'empresa ha d'elaborar el mateix nombre de menús que el dia hàbil immediatament anterior.

En cas que un/a comensal, de forma puntual o sistemàtica, no tingui intenció d'utilitzar el servei de menjador en dies concrets o de forma continuada, caldrà que el pare, mare o representant legal ho comuniqui per escrit al coordinador/a del menjador i a la direcció del centre.

Si els i les comensals produeixen incidents o conductes contràries a les normes de convivència i funcionament del servei de menjador, s'aplicaran les mesures que estableixi el centre educatiu.

El nombre d'usuaris orientatiu del centre està a l'annex 1 d'aquests plecs.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els i les usuàries que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris/es sigui superior o inferior a la previsió inicial.

4. Personal, ràtios i horaris

L'empresa adjudicatària assumirà la subrogació de personal pertinent, si s'escau, que s'especifica a l'Annex corresponent del Plec de clàusules administratives particulars. El personal estarà format per:

- Els i les monitores que s'encarregaran de l'atenció a l'alumnat i de la realització de les activitats interlectives.
- Personal de cuina i/o personal de neteja.



- Coordinador/a de monitors/es que dirigirà i controlarà les activitats dels i les monitores del centre educatiu i que actuarà d'acord amb les disposicions del pla de funcionament del menjador de cada centre, quan així ho reculli.

Haurà de coordinar-se amb la Comissió de seguiment del servei de menjador i la Direcció del centre per realitzar el seguiment del servei i el pla d'activitats del període interlectiu que segueixi la línia del projecte educatiu del centre.

També haurà de resoldre les qüestions pràctiques necessàries per l'organització i bon funcionament del servei de menjador.

Els i les monitores de menjador hauran de ser a l'institut als horaris i en els dies que s'especifiquen per en l'Annex 1 dels plecs administratius. El personal de cuina i neteja haurà d'estar el temps necessari per l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies. Els horaris es podran adaptar als requeriments del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya a les seves indicacions i a les necessitats del centre.

La dotació de personal de cuina serà la següent:

- 1 cuiner/a i 1 ajudant per cada 100 comensals o fracció superior a 40.

Les dotacions de personal monitor per l'atenció de l'alumnat al servei de menjador s'atendrà a les següents ràtios, calculades a partir de l'alumnat que utilitza el servei de forma continuada (l'alumnat usuari habitual, no l'eventual del servei):

- 1 monitor/a per cada 30 alumnes d'educació secundària obligatòria, o fracció igual o superior a 20 alumnes

Les ràtios a aplicar durant el temps anterior i posterior de l'estona de dinar seran les que determini la direcció del centre; en qualsevol cas es garantirà que durant el temps de descans o d'esbarjo hi hagi el personal necessari per assegurar una correcta atenció a l'alumnat segons les característiques físiques i d'ocupació del centre.

Respecte a l'alumnat amb necessitats específiques si s'escau, les ràtios s'establiran en funció del grau de dependència dels i les comensals i es determinarà segons senyali la direcció del centre, prèvia autorització dels Serveis Territorials d'Educació a les Terres de l'Ebre.

L'empresa adjudicatària serà la responsable davant del Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus i les seves empleades durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir, en qualsevol tipus d'instal·lació, una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret. També haurà d'acreditar el certificat negatiu de delictes sexuals de tots els monitors.

L'empresa adjudicatària comptarà amb personal suficient que disposi de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.



L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament correcte del personal.

D'acord amb la publicació «Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius» de l'Agència de Salut Pública de Catalunya de juny de 2020 s'estableixen les obligacions següents respecte a l'acompanyament de l'alumnat en el menjador:

- El **personal** ha d'anar identificat convenientment i anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball. Aquest personal ha de tenir la titulació mínima requerida pel *Conveni col·lectiu per al sector del temps del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya*.
- Cal garantir una **formació** en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitoratge i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències amb comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.
- Cal garantir que el menjador sigui un espai lliure de qualsevol tipus de **publicitat**.

L'horari del servei de menjador és de 13.30 a 15.00 h els dilluns i dimarts.

5. Característiques dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments de Salut i d'Educació de la Generalitat de Catalunya i d'acord amb la Guia d'alimentació saludable a l'etapa escolar elaborada per la Generalitat.

El menú escolar ha de ser únic per a tots els i les comensals, excepte en casos excepcionals i justificats apreciats pel centre educatiu.

Tal com indica el Decret 160/1996, els menús s'han de poder adequar a les necessitats dietètiques i de salut de l'alumnat i han d'atendre el correcte equilibri dietètic, tenint cura de la variació i la presentació dels aliments.

S'ha d'elaborar diàriament un menú especial, del mateix preu que el normal, per a les i els usuaris que hagin de seguir una dieta especial per causes mèdiques (diabetis, al·lèrgia a diferents aliments, intolerància al gluten, etc.).

Cada menú haurà d'estar format per un primer i segon plat amb guarnició, pa, beguda i postres.

Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: arròs, pastes, verdures, llegums, hortalisses, entre d'altres, tot garantint la diversitat.

Els segons plats hauran d'alternar aliments proteics com ara diferents tipus de carns, peix, entre d'altres, tot anant combinats amb altres aliments de guarnició.

La beguda serà aigua i la seva temperatura serà l'adequada i ha d'anar d'acord amb les condicions meteorològiques, especialment en el darrer trimestre del curs escolar.



Els postres hauran de ser variats, tot facilitant la fruita fresca variada i del temps —si és possible provinent de l'agricultura ecològica i de proximitat— i els productes làctics.

És imprescindible que cada plat arribi al o la comensal a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any.

La planificació s'haurà d'enviar amb antelació a la Comissió de seguiment del servei de menjador del centre per tal de que aquesta pugui fer propostes de millora.

La planificació definitiva (amb especificacions sobre els plats) s'haurà de fer arribar a les famílies dels i les comensals per tal de mantenir-les informades i per a que puguin complementar la dieta de l'alumnat.

Excepcionalment, i previ requeriment amb antelació suficient del centre escolar, l'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei en la modalitat de pícnic. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Per circumstàncies excepcionals i justificades, es pot variar el menú de forma puntual. En aquest cas, s'ha de comunicar per escrit a les persones interessades el motiu del canvi.

D'acord amb la publicació «Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius» de l'Agència de Salut Pública de Catalunya de juny de 2020 s'estableixen les obligacions següents:

5.1 Criteris generals

- 5.1.1 L'empresa adjudicatària es compromet a presentar a la direcció del centre la **programació mensual** dels menús diaris per trams setmanals.
- 5.1.2 L'empresa adjudicatària ha de disposar de **fitxes tècniques** dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que es sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge de productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
- 5.1.3 L'empresa adjudicatària ha de fer arribar a les **famílies o tutores legals** i al centre la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible cal incloure la data i la informació ha de ser completa, entenedora i fàcil de llegir, que els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no dificultin la comprensió del menú i que no inclogui publicitat ni marques d'aliments). També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin, així com les programacions de menús adaptades per motius ètics o religiosos).
- 5.1.4 Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en **nutrició humana i dietètica**.



5.2 Criteris en relació a les característiques i elaboració de menús.

- 5.2.1 Les programacions han de constar d'un mínim de quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes en funció de l'època de l'any), a les festivitats, etc.
- 5.2.2 Especificar el **tipus de preparació i d'ingredients** de tots els plats de la programació, i variar-ne la presentació. Especificar també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.
- 5.2.3 S'han d'adaptar les **quantitats** de les racions servides a l'edat i a l'apetència de l'alumnat, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i, al mateix temps, evitar el malbaratament d'aliments. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es, d'acord amb el document "*Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020*", la següent:

		Quantitat expressada en grams i en cru	
		13-15 anys	16-18 anys
Hortalisses	Plat principal	150-200	200-250
	Guarnició	100-120	120-150
Fruïtes	Fruïta fresca	150-200	175-250
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (plat principal)	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	30-40	40-50
	Patates (plat principal)	250-300	250-300
	Patates (guarnició)	100-150	150-200
	Arròs, pasta (plat principal)	80-90	90-100
	Arròs, pasta (sopa)	30-35	35-50
	Arròs, pasta (guarnició)	30-35	35-50
Llegums, peix, ous i carns	Llegums (plat principal)	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	30-40	40-50
	Peix (filet)	100-130	100-130
	Ous	2 unitats	2 unitats
	Tall de carn (sense os)	90-110	90-110
	Pollastre, conill, costelles de porc o xai (pes brut)	115-140	115-140
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...)	90-110	90-110
Làctics	Iogurt natural (sense sucres afegits)	100-150 g	100-150 g
	Formatge (per gratinar, per pasta, etc.)	20	20

NOTA: Les propostes de gramatges d'aliments proteics es basen en un valor intermedi entre els requeriments proteics d'infants i adolescents i les quantitats que s'acostumen a servir en l'entorn del menjador escolar.

- 5.2.4 Les freqüències d'aliments en els **primers plats** han de ser: hortalisses 1-2/setmana, llegums 1-2/setmana (≥ 6 al mes), arròs 1/setmana, pasta 1/setmana, altres cereals 0-1/setmana.
- 5.2.5 Incloure, almenys 1 cop per setmana, o bé la pasta o bé l'arròs **integrals**
- 5.2.6 Si el **primer plat** inclou **carn, peix** o **ou** el segon ja no n'ha de dur.
- 5.2.7 Les freqüències d'aliments en els **segons plats** han de ser: proteics



vegetals (llegums i derivats) 1-2/setmana (≥ 6 al mes), carns 1-2/setmana (≤ 6 al mes; carns blanques 1-2/setmana, carns vermelles i processades 0-1/setmana), peixos 1/setmana, ous 1/setmana. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants menors de deu anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en infants de 10 a 14 anys.

- 5.2.8 Les freqüències d'aliments en les **guarnicions** han de ser: amanides variades 3-4/setmana, altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.) 1-2/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana (i d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual).
- 5.2.9 La presència d'**aliments precuinats** (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació de menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).
- 5.2.10 Els **fregits** es poden oferir, sense sobrepassar les freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana.
- 5.2.11 La freqüència recomanada de fregits per a les guarnicions és d'un màxim d'una vegada a la setmana l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició.
- 5.2.12 A cada àpat cal proporcionar algun **producte fresc** (hortalissa crua o fruita fresca).
- 5.2.13 A cada àpat cal proporcionar **hortalisses** (en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions).
- 5.2.14 Cal utilitzar sempre l'**oli d'oliva verge** per amanir.
- 5.2.15 En el cas de les coccions i els fregits, l'**oli d'oliva verge** també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal utilitzar **oli d'oliva** o **oli de gira-sol altooleic**.
- 5.2.16 En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir la presència de **pa integral**.
- 5.2.17 L'**aigua** ha d'estar sempre present en l'àpat. L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita l'ús d'envasos d'un sol ús.
- 5.2.18 La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal utilitzar **sal iodada**.



- 5.2.19 En el cas dels **instituts** que només ofereixin servei de menjador uns quants dies de la setmana, les freqüències setmanals dels grups d'aliments s'han d'adaptar convenientment. Vegeu l'annex 10.1.3. del document "*L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020*" que podeu consultar a l'enllaç:

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

5.2.20 Menús especials

- **Malalties o trastorns:** a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir, quan escaigui i d'acord amb la *Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició*, menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, i que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Les empreses també han de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.

- **Motius ètics o religiosos:** a més del menú genèric, les empreses adjudicatàries han d'oferir un menú adaptat a aquests casos (menús sense carn de porc, vegetarians o vegans) per aquelles famílies que així ho sol·licitin.

- Quan les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina no permetin complir les garanties exigides per elaborar menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions resulti inassolible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats (d'ús exclusiu per a aquests menjars en el cas d'al·lèrgies i intoleràncies), perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família. En canvi, en el cas de la celiaquia, i en relació amb la resolució 56/XII del Parlament de Catalunya, sobre l'oferta de restauració sense gluten als centres educatius, les escoles han de poder oferir un servei de menjador adequat per als alumnes amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten. Per tant, cal donar compliment als Reglaments 1169/2011 i 828/2014, relatius a la presència d'al·lèrgens en les matèries primeres i al contingut en gluten, respectivament. És a dir, cal establir i aplicar protocols de seguretat alimentària, evitant la contaminació encreuada durant l'elaboració i el servei, per tal que el producte final que rebí l'infant tingui menys de 20 ppm de gluten (llindar de seguretat per sobre del qual es produeix lesions a l'intestí prim de la persona afectada).

6. Control de qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en els centres receptors.

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte



que correspon a l'empresa adjudicatària i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments; també els hi correspon el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació amb la normativa higienico-sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, conservació al centre, desinfecció i qualitat higiènica.

Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei d'alimentació, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin que poden complementar el servei de menjador, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície, en el benentès que aquestes prestacions no poden comportar cap increment respecte al preu d'adjudicació del servei.

7. Instal·lacions i material

L'empresa adjudicatària podrà fer ús i tindrà disponibilitat de les instal·lacions del centre per realitzar el servei de menjador i la seva activitat estarà sotmesa a les normes establertes pel centre.

L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de mantenir les instal·lacions del centre utilitzades en les millors condicions possibles de neteja i d'higiene.

El centre docent disposa de la dotació del material i estris que s'inclouen com a Annex 2 d'aquest plec.

El centre que en aquest moment disposi de parament, mobiliari o altra maquinària haurà de garantir que el material estigui en perfecte estat de conservació i funcionament.

Abans de l'inici del servei, l'empresa adjudicatària lliurarà al Consell Comarcal una llista de tot el material que aportarà per a la correcta prestació del servei.

Les despeses de conservació i reparació aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, sempre que el material es destini directament al servei de menjador.

8. Requisits higiènics i sanitaris, manteniment i tractament dels residus

En acabar la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir una neteja diària i a fons de la cuina, els estris, la maquinària, i les altres instal·lacions utilitzades durant la realització del servei.

L'adjudicatari serà el responsable del manteniment i reposició del material higiènic i de neteja que s'utilitzi per realitzar el servei de menjador (dosificador de sabó, rotllo eixugamans, productes de neteja, etc.).

L'adjudicatari haurà de permetre que el Consell Comarcal, l'AMPA (prèvia autorització del Consell Comarcal) i la direcció del centre escolar puguin inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del material i de les instal·lacions on es preparen els dinars.

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements que siguin propietat del centre i que s'utilitzin per prestar el servei en perfecte estat de



conservació i funcionament, i aniran a càrrec seu aquelles reparacions o reposicions que siguin necessàries.

Les escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei han de ser dipositades en bosses al lloc que la direcció del centre determini, tot respectant les ordenances municipals.

L'adjudicatari haurà de realitzar la recollida selectiva dels residus que es generin en els menjadors escolars i es dipositaran en els contenidors corresponents, en les fraccions que estableixi el servei municipal de recollida.

Al final del curs, si és necessari i a requeriment del Consell Comarcal, l'adjudicatari haurà de repintar i reparar els desperfectes ocasionats en el menjador, la cuina i els espais utilitzats durant la prestació del servei.

9. Activitats interlectives, projecte educatiu i lleure.

L'empresa adjudicatària haurà de concretar, en l'adjudicació del contracte, la proposta detallada de programació amb els objectius didàctics, els continguts, la seqüenciació de les activitats d'ensenyament i aprenentatge que s'haurien d'assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual haurà d'adequar-se al projecte educatiu de centre.

La proposta haurà d'incloure i garantir com a mínim els següents criteris i/o continguts:

- Alimentari: els alumnes han d'assolir una sèrie d'hàbits i coneixements relacionats amb l'alimentació i la nutrició (menjar de tot, menjar de manera equilibrada, menjar de manera correcta, etc.). Es realitzarà un mínim de tres jornades gastronòmiques en cada curs escolar.
 - Higiènic i sanitari: L'objectiu és que l'alumnat conegui i practiqui aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
 - De relació social: L'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, la diversitat i la integració social. Es realitzaran activitats diferents durant la setmana, diferenciat per nivells educatius, si s'escau.
- S'haurà d'establir una programació d'activitats de lleure (jocs de pati, ludoteca, tallers...) i dotar del material necessari per a dur-les a terme (pilotes, jocs de taula...) que haurà de finançar l'empresa adjudicatària.
- D'educació mediambiental: Foment dels hàbits i la sensibilització (estalvi energètic, recollida selectiva, etc.) Es realitzaran almenys una activitat cada dos mesos relacionada amb aquest contingut.

El projecte educatiu i de lleure del servei de menjador s'haurà de portar a terme en coordinació amb els i les responsables del centre educatiu i adaptar-ho a la línia del projecte educatiu de cada centre. Per tal d'acomplir aquest darrer requisit els projectes necessitaran el vistiplau de la direcció del centre.



L'empresa adjudicatària assumirà també tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de l'exercici d'aquestes activitats complementàries.

10. Comunicació amb les famílies

S'exigirà a l'empresa adjudicatària les següents actuacions:

- Sessió de presentació del servei a la direcció del centre per a que conegui l'empresa adjudicatària, metodologia de treball i continguts pedagògics, dins dels 3 primers mesos d'inici del servei.
- Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes, i en cada curs escolar informar a les famílies noves, mitjançant les portes obertes o similars que han de permetre la difusió i promoció del servei de menjador escolar.
- Informació trimestral de l'evolució dels alumnes que facin ús del menjador.
- La programació d'un espai de tutories per atendre a les famílies.
- L'elaboració d'un material adreçat a les famílies per tal de donar a conèixer l'espai de menjador, el seu funcionament i els seus objectius pedagògics i activitats.

La responsabilitat d'elaborar l'informe correspon al personal monitor d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa adjudicatària. L'informe es lliurarà a les famílies.

11. Comissió de seguiment del servei de menjador

L'institut haurà de crear, en el si del seu Consell Escolar, una Comissió del seguiment del servei de menjador.

La Comissió de seguiment del servei de menjador estarà integrada per una persona representant de:

- L'equip directiu o del professorat, designats pel Consell Escolar del centre.
- Consell Comarcal del Montsià
- AMPA del centre educatiu.
- Coordinador/a de l'empresa adjudicatària i/o representant de l'empresa.

Aquesta Comissió tindrà cura de fer el seguiment del servei de menjador escolar (menús, activitats i altres), així com de recollir propostes o iniciatives per a l'optimització i millora del servei.

El Consell Escolar del centre comunicarà al Consell Comarcal els noms i cognoms dels membres escollits, així com els principals acords aprovats.

El tècnic d'Ensenyament

Joan Manuel Miró i Pons



CONSELL COMARCAL
DEL MONTSIÀ

ANNEX 1

LICITACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'INSTITUT LES PLANES, DE SANTA BÀRBARA, PER ALS CURSOS ESCOLARS 2020-2021 I 2021-2022 I POSSIBLES PRÒRROQUES 2022-2023 I 2023-2024.

DADES BÀSIQUES DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR DE L'INSTITUT LES PLANES, DE SANTA BÀRBARA

Previsió alumnat menjador obligatori	Previsió alumnat amb ajut de menjador	Previsió total usuaris	Modalitat menjador	Horari servei
95	5	100	Cuina a les instal·lacions del centre	dl. i dt, de 13.30 a 15.00 h

Dades centre:

Institut Les Planes
Pl. Catalunya, 1
43570 Santa Bàrbara
Tel.: 977 719 416
A/e: e3008456@xtec.cat



ANNEX 2

LICITACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'INSTITUT LES PLANES, DE SANTA BÀRBARA, PER ALS CURSOS ESCOLARS 2020-2021 I 2021-2022 I POSSIBLES PRÒRROQUES 2022-2023 I 2023-2024.

INVENTARI MATERIAL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR

1. PROPIETAT DE L'INSTITUT

Quantitat	Descripció
27	Taules
126	Cadires
1	Campana extractora
3	Piques de 2 forats
1	Font d'aigua freda
1	Escalfador elèctric

2. PROPIETAT DE L'EMPRESA

Quantitat	Descripció
1	Descalcificador Industrial
1	Forn Industrial
1	Moble per al forn
8	Safates planes forn
13	Safates fondes forn
1	Rentaplats industrial
5	Safates Rentaplats
1	Cuina 6 focs
1	Cafetera Saeco
1	Talladora embotit industrial
1	Fregidora industrial 25 l
2	Congeladors
1	Nevera Boteller de 2 m
1	Arxivador 4 calaixos
1	Carro amb rodes inoxidable
1	Moble bufet per als plats i gots de 2 m
1	Moble cafeteria de 1,50 m
1	Banc de treball de 180 x 80 cm
1	Banc amb calaix de 100 x 60 cm
2	Dispensadors paper eixugamans
3	Dispensadors sabó mans
1	Farmaciola
1	Olla 50 l
1	Olla 40 l
1	Cassola 30 l
2	Olles 12 l
1	Colador inoxidable industrial
1	Colador xinès



Quantitat	Descripció
3	Cassos petits
1	Casso gran
2	Soperes Inoxidable
1	Recipient per a l'oli inoxidable
1	Arrebossador inoxidable
3	Taules poliuretà per tallar carn, peix i pa
1	Termòmetre sonda per mesurar la temperatura dels aliments
1	Bàscula digital
1	Batedora industrial
1	Batedora domèstica
1	Espremedor sucs
2	Relotges paret
2	Taulell anuncis de suro
3	Safates per desar els coberts
190	Ganivets
190	Forquilles
130	Culleres sopa
150	Culleres postres
110	Plats fondos
110	Plats plans
110	Plats postres
200	Gots
6	Cassoletes de fang
4	Setrilleres sal i oli
6	Paneres per al pa
100	Safates de poliuretà per posar el menjar
20	Gerres d'aigua
90	Flameres inoxidable
15	Tasses cafè amb llet
26	Tasses tallat
6	Tasses cafè
47	Plats cafè
50	Culleres cafè
1	Panera per desar culleres de cafè
3	Batedors manuals inoxidable
2	Ratllador inoxidable
1	Aparell poliuretà per amassar (corró)
1	Culler gran inoxidable
3	Cullers mitjans inoxidable
4	Cullers petits inoxidable
1	Escumadora gran
3	Escumadores mitjanes
4	Escumadores petites
4	Culleres grans per servir
9	Pinces per a servir
1	Embut de plàstic
2	Ganivets per filetejar
1	Ganivet per tallar verdura



Quantitat	Descripció
1	Tallanta per trossejar
2	Ganivets per tallar carn i peix
7	Ganivets per a pelar verdures i fruita
2	Peladors patates
1	Esmolador
1	Tallador inoxidable per tallar pizzes
3	Espàtules de cuina
2	Tisores de cuina
3	Obrellaunes
1	Obridor industrial inoxidable
2	Obreampolles
3	Llengües de gat
2	Culleres de fusta
1	Pinzell silicona per untar
2	Encenedors
1	Cubell 100 l amb rodes per tirar la brossa
2	Cubells de plàstic per reciclar
20	Cubells de plàstic de diferents mides per elaborar aliments
2	Escorredors de plàstic
1	Centrifugadora d'enciam
1	Oliera gran inoxidable
5	Paelles diferents mides per a l'arròs
8	Paelles diferents mides per fregir
2	Paellers
4	Botelles gas butà
3	Gerres de plàstic per mesurar líquids
1	Cremador elèctric
1	Cremador de gas
1	Cistella de plàstic
1	Escala 2 m d'alumini
1	Cubell amb escombreta lavabo
1	Recollidor brossa
1	Escombra
1	Fregadora
1	Cubell de fregar
1	Cabàs de plàstic
1	Moble petit de bany per posar draps de cuina



ANNEX 2 DEL PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS

LICITACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE L'INSTITUT LES PLANES, DE SANTA BÀRBARA, PER ALS CURSOS ESCOLARS 2020-2021 I 2021-2022 I POSSIBLES PRÒRROGUES 2022-2023 I 2023-2024.

VALORACIÓ DELS CRITERIS QUANTIFICABLES DE FORMA AUTOMÀTICA

Respecte a la proposta econòmica:

En/Na.Olegario Arasa Rodríguez amb NIF núm. 40928556X, en nom propi / en representació de l'empresa Olegario Arasa Rodríguez, CIF núm. 40928556X, domiciliada a Santa Bàrbara. Carrer Franja de ponent, núm.4, assabentat/da de les condicions exigides per optar a l'adjudicació, mitjançant procediment obert, del contracte administratiu del servei escolar de menjador de l'Institut Les Planes, de Santa Bàrbara, es compromet a portar-la a terme amb subjecció als Plecs de Clàusules Administratives Particulars i als de Prescripcions Tècniques, que accepta íntegrament, i assabentat de la convocatòria de licitació publicada en el Perfil del Contractant https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/perfil/CCMONTSIÀ en l'apartat contractació administrativa, perfil del contractant, estant interessat en participar en l'esmentada licitació, presenta l'oferta econòmica següent:

OFERTA ECONÒMICA			
	Preu dia/usuari (sense I.V.A.)	I.V.A.	TOTAL
Menú (sense monitoratge)	4,55 €	0,45 €	5,00 €
Monitoratge	1,20 €	Exempt	1,20 €
Preu total	5,75 €	0,45 €	6,20 €