

## Certificat d'acord de Ple

Núria Moral Ferrés, responsable de la Secretaria General del Consell Comarcal de la Selva

### ***Certifico,***

Que el Consell Comarcal de la Selva, en sessió plenària que va tenir lloc el 6 de febrer de 2024, sense perjudici dels termes en què s'aprovi l'acta de la sessió, va aprovar l'acord que copiat literalment diu:

### ***Identificació***

---

Aprovació de l'expedient de contractació de la concessió de serveis de menjador escolar a la comarca de la Selva pel curs 2024-25

**Expedient: 2023/00016101M**

### ***Relació de fets***

---

1.-Per resolució de presidència de data 24 de novembre de 2023 es va incoar l'expedient de contractació de la concessió de serveis de menjador escolar a la Comarca de la Selva, per al curs 2024/25 i es resolia, entre altres, la redacció i aprovació d'un estudi de viabilitat econòmica financera, l'emissió d'una memòria justificativa del contracte, la redacció dels plecs de clàusules administratives particulars i de prescripcions tècniques que han de regir el contracte i el procés d'adjudicació.

2.-L'esmentada resolució va ser ratificada pel Ple de la corporació en data 19 de desembre de 2023.

3.-Així mateix en sessió plenària celebrada en data 19 de desembre de 2023 es va aprovar l'estudi de viabilitat del contracte de concessió de serveis de menjador escolar a la Comarca de la Selva, 2024/2025, amb la finalitat de realitzar les actuacions prèvies que requereix la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic

4.- L'estudi de viabilitat econòmica financera va ser publicat a la seu electrònica de la corporació en data 22 de desembre de 2023 i al BOP de Girona número 3 de data 4 de gener de 2024, als efectes de complir amb el tràmit d'informació pública establert en els articles 247.3 i 297 de la LCSP.

5.- En data 5 de febrer de 2024 la secretària ha emès informe on s'indica que

no s'ha presentat cap al·legació a l'estudi de viabilitat en el termini d'informació pública.

6.- El Consell Comarcal de la Selva ha advertit dues errades, una de material i l'altra aritmètica en l'estudi viabilitat esmentat consistents en:

a) *Errada material en l'import total del LOT C5 de l'apartat 9. Resultat de la viabilitat de la concessió.*

No s'ha traslladat correctament a aquest apartat l'import total del LOT C5, de conformitat amb allò indicat a l'apartat 8. Marge de benefici i establiment dels preus del mateix document. Aquest fet no ha afectat l'operació resultant pel càlcul del benefici industrial del LOT C5 atès s'ha tingut en compte l'import correcte alhora de fer l'operativa.

#### On diu:

##### 9. Resultat de la viabilitat de la concessió

Tenint en compte els ingressos i les despeses previstes per a cada lot, el resultat d'explotació previst per a cadascun d'ells per al curs 2024-25 és el següent:

	LOT C1	LOT C2	LOT C3	LOT C4	LOT C5	LOT C6	LOT C7
<b>INGRESSOS</b>	450.407,12 €	401.509,26 €	405.391,68 €	401.436,28 €	287.754,80 €	404.921,52 €	322.322,40 €
<b>DESPESES</b>	423.606,69 €	377.486,81 €	381.095,23 €	377.561,45 €	270.702,78 €	380.102,60 €	302.990,22 €
<b>BENEFICI INDUSTRIAL</b>	26.800,43 €	24.022,45 €	24.296,45 €	23.874,83 €	17.379,54 €	24.818,92 €	19.332,18 €

#### Ha de dir:

##### 9. Resultat de la viabilitat de la concessió

Tenint en compte els ingressos i les despeses previstes per a cada lot, el resultat d'explotació previst per a cadascun d'ells per al curs 2024-25 és el següent:

	LOT C1	LOT C2	LOT C3	LOT C4	LOT C5	LOT C6	LOT C7
<b>INGRESSOS</b>	450.407,12 €	401.509,26 €	405.391,68 €	401.436,28 €	288.082,32 €	404.921,52 €	322.322,40 €
<b>DESPESES</b>	423.606,69 €	377.486,81 €	381.095,23 €	377.561,45 €	270.702,78 €	380.102,60 €	302.990,22 €
<b>BENEFICI INDUSTRIAL</b>	26.800,43 €	24.022,45 €	24.296,45 €	23.874,83 €	17.379,54 €	24.818,92 €	19.332,18 €



*b) Errada aritmètica en el sumatori dels imports del preu base de licitació i del valor estimat del contracte en l'apartat 10. Valor estimat del contracte*

No s'ha realitzat correctament el sumatori de les quanties corresponents al total dels lots indicades en l'apartat 8. Marge de benefici i establiment dels preus per a la determinació de l'import corresponent al preu base de licitació i el valor estimat del contracte.

**On diu:**

10. Valor estimat del contracte

El pressupost base de licitació, calculat a partir d'aquest estudi de costos i per a la durada d'un curs escolar, s'estima en 2.673.743,06 € (exclòs l'IVA). Aquest import s'ha calculat multiplicant el preu unitari del menú de cada lot per la mitjana de comensals dels centres adscrits a cadascun d'ells durant un curs escolar.

El valor estimat del contracte, fixat en els termes i amb els efectes que estableix l'article 101 de la LCSP, als efectes de determinar el procediment d'adjudicació, la publicitat i la competència de l'òrgan de contractació, calculant la seva durada (1 any) i les possibles pròrrogues (fins a 4 anys més) és de 13.368.715,30 € euros, que no inclou l'IVA.

**Ha de dir:**

10. Valor estimat del contracte

El pressupost base de licitació, calculat a partir d'aquest estudi de costos i per a la durada d'un curs escolar, s'estima en 2.674.070,58 € (exclòs l'IVA). Aquest import s'ha calculat multiplicant el preu unitari del menú de cada lot per la mitjana de comensals dels centres adscrits a cadascun d'ells durant un curs escolar.

El valor estimat del contracte, fixat en els termes i amb els efectes que estableix l'article 101 de la LCSP, als efectes de determinar el procediment d'adjudicació, la publicitat i la competència de l'òrgan de contractació, calculant la seva durada (1 any) i les possibles pròrrogues (fins a 4 anys més) és de 13.370.352,90 € euros, que no inclou l'IVA.

7.- Atès que les administracions públiques poden rectificar en qualsevol moment, d'ofici o a instància dels interessats, els errors materials, de fet o aritmètics existents als seus actes, de conformitat amb allò que es disposa a l'article 109 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques és interès de la corporació rectificar l'errada material i l'errada aritmètica esmentades que incorporava l'estudi de viabilitat del contracte de concessió de serveis de menjador escolar a la Comarca de la Selva, 2024/2025.

8.- En data 5 de febrer de 2024 el cap de la Unitat d'Ensenyament del Departament de Serveis a la Ciutadania ha emès informe de necessitats en el qual proposa la contractació de la concessió de serveis de menjadors escolars de la Comarca de la Selva, pel curs 2024/25.

9.- A l'expedient consten els plec de clàusules administratives particulars i prescripcions tècniques, així com l'estudi de viabilitat.

10.- La Secretaria ha emès en data 5 de febrer de 2024 informe sobre el procediment seguir.

11. Consta a l'expedient informe de fiscalització prèvia limitada de requisits bàsics

### **Fonaments de dret**

---

De conformitat amb allò previst a l'article 122.4 i 124 de la LCSP aquest contracte es regeix pel plec de clàusules administratives particulars, el plec de prescripcions tècniques, per la Llei de Contractes del Sector Públic 9/2017 del 8 de novembre, el reglament parcial de la Llei de contractes del sector públic, aprovat per Reial Decret 817/2009, de 8 de maig, i, en allò que no resulti derogat, pel Reglament General de la Llei Contractes de les administracions públiques, aprovat pel Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre i al Decret Llei 3/2016, de 31 de maig, de mesures urgents en matèria de contractació pública. Supletòriament s'apliquen les restants normes de dret administratiu i, en el seu defecte, les normes de dret privat.

Aquest contracte té la consideració de concessió de serveis de conformitat amb l'article 15 de la Llei de Contractes del Sector Públic, 9/2017 del 8 de novembre. El procediment d'adjudicació escollit és el procediment restringit, i es tramitarà de forma ordinària.

Atès el valor estimat del contracte està subjecte a regulació harmonitzada.

L'òrgan competent per a la contractació és el Ple del Consell Comarcal de la Selva de conformitat amb l'acord de delegació de competències del Ple efectuada en sessió celebrada de data 25 de juliol de 2023 i amb concordança amb la D.A. 2<sup>a</sup> de la LCSP

### **Acords**

---

**PRIMER.-** Esmenar les errades materials i aritmètiques advertides en els apartats 9 i 10 de l'estudi de viabilitat del contracte de concessió de serveis

de menjador escolar a la Comarca de la Selva, 2024/2025, el qual quedarà redactat en els termes següents:

#### 9. Resultat de la viabilitat de la concessió

Tenint en compte els ingressos i les despeses previstes per a cada lot, el resultat d'exploració previst per a cadascun d'ells per al curs 2024-25 és el següent:

	LOT C1	LOT C2	LOT C3	LOT C4	LOT C5	LOT C6	LOT C7
<b>INGRESSOS</b>	450.407,12 €	401.509,26 €	405.391,68 €	401.436,28 €	288.082,32 €	404.921,52 €	322.322,40 €
<b>DESPESES</b>	423.606,69 €	377.486,81 €	381.095,23 €	377.561,45 €	270.702,78 €	380.102,60 €	302.990,22 €
<b>BENEFICI INDUSTRIAL</b>	26.800,43 €	24.022,45 €	24.296,45 €	23.874,83 €	17.379,54€	24.818,92 €	19.332,18 €

#### 10. Valor estimat del contracte

El pressupost base de licitació, calculat a partir d'aquest estudi de costos i per a la durada d'un curs escolar, s'estima en 2.674.070,58 € (exclòs l'IVA). Aquest import s'ha calculat multiplicant el preu unitari del menú de cada lot per la mitjana de comensals dels centres adscrits a cadascun d'ells durant un curs escolar.

El valor estimat del contracte, fixat en els termes i amb els efectes que estableix l'article 101 de la LCSP, als efectes de determinar el procediment d'adjudicació, la publicitat i la competència de l'òrgan de contractació, calculant la seva durada (1 any) i les possibles pròrrogues (fins a 4 anys més) és de 13.370.352,90 € euros, que no inclou l'IVA.

**SEGON.-** Aprovar l'expedient de contractació denominat "Contracte de concessió de serveis demenjadors escolars de la Comarca de la Selva, pel curs 2024/25".

**TERCER.-** Aprovar el plec de clàusules administratives particular, el plec de prescripcions tècniques que han de regir la contractació.

**QUART.-** Convocar la licitació pública a través d'anuncis al Diari Oficial de la Unió Europea i en el PERFIL DEL CONTRACTANT

#### **ANNEX – PPT I PACAP**



Consell Comarcal  
de la Selva

**PLEC PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIXEN EL CONTRACTE DE  
CONCESSIÓ DE SERVEIS DE DIVERSOS MENJADORS ESCOLARS A LA  
COMARCA DE LA SELVA**



## ÍNDEX

<b>1. OBJECTE DEL CONTRACTE</b>	<b>5</b>
<b>1.1 Objecte</b>	<b>5</b>
<b>1.2 Prestacions principals del contracte</b>	<b>5</b>
<b>1.2.1 Prestacions principals</b>	<b>5</b>
<b>1.2.2 Prestacions accessòries</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Característiques del servei</b>	<b>5</b>
<b>1.4 Menjadors inclosos en l'objecte del contracte</b>	<b>6</b>
<b>2. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI</b>	<b>7</b>
<b>3. TIPOLOGIA D'USUARIS DEL SERVEI</b>	<b>8</b>
<b>3.1 Usuaris fixos</b>	<b>8</b>
<b>3.2 Usuaris esporàdics</b>	<b>9</b>
<b>3.3 Personal docent i de serveis</b>	<b>9</b>
<b>4. PREU DEL CONTRACTE</b>	<b>9</b>
<b>4.1 Despeses a assumir per l'adjudicatari</b>	<b>9</b>
<b>4.2 Determinació dels preus</b>	<b>10</b>
<b>5. RÈGIM ECONÒMIC DE LA GESTIÓ</b>	<b>10</b>
<b>5.1 Gestió i cobrament als usuaris fixos</b>	<b>10</b>
<b>5.2 Gestió i cobrament als usuaris esporàdics</b>	<b>11</b>
<b>5.3 Gestió de la morositat</b>	<b>11</b>
<b>5.4 Compte d'explotació i auditoria econòmica del servei</b>	<b>11</b>
<b>6. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT ADSCRITS AL SERVEI</b>	<b>12</b>
<b>6.1 Cessió d'ús a favor de l'empresa adjudicatària</b>	<b>12</b>
<b>6.2 Manteniment de les instal·lacions</b>	<b>12</b>
<b>6.3 Cànon per a la inversió en nous equipaments</b>	<b>13</b>
<b>6.4 Cànon per a material lúdic i educatiu</b>	<b>13</b>
<b>6.5 Neteja d'instal·lacions i d'equipaments</b>	<b>14</b>



<a href="#">6.6 Altres obligacions de l'empresa adjudicatària</a>	14
<a href="#">7. CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ</a>	15
<a href="#">7.1 Programació del menú</a>	15
<a href="#">7.2 Composició i freqüències dels productes</a>	17
<a href="#">7.3 Temporalitat dels productes</a>	20
<a href="#">7.4 Qualitat dels productes</a>	22
<a href="#">7.5 Quantitat i gramatges dels menús</a>	23
<a href="#">7.6 Formes de cocció</a>	24
<a href="#">7.7 Modalitat d'elaboració del menú</a>	24
<a href="#">8. COMPLIMENT NORMATIUS</a>	25
<a href="#">8.1 Normativa higienicosanitària i autocontrols</a>	25
<a href="#">8.2 Criteris ambientals</a>	27
<a href="#">9. ORGANITZACIÓ GENERAL DEL SERVEI</a>	29
<a href="#">9.1 Principis bàsics</a>	29
<a href="#">9.2 Pla de funcionament</a>	30
<a href="#">10. EL PERSONAL DEL SERVEI</a>	31
<a href="#">10.1 Contractació del personal</a>	31
<a href="#">10.2 Funcions del personal</a>	32
<a href="#">10.3 Ràtio i horaris del personal</a>	34
<a href="#">10.4 Formació del personal</a>	36
<a href="#">11. PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE I PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS</a>	37
<a href="#">12. COMUNICACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI</a>	37
<a href="#">12.1 Comunicació entre professionals i amb les famílies</a>	38
<a href="#">12.2 Control i seguiment del servei</a>	38
<a href="#">12.3 La comissió de menjador</a>	39
<a href="#">13. ANNEX - CARACTERÍSTIQUES CENTRES EDUCATIUS</a>	41
<a href="#">13.1 LOT C-1 (PLA DE LA SELVA)</a>	41





<a href="#">13.2 LOT C-2 - (VIDRERES)</a>	48
<a href="#">13.3 LOT C-3 - (BAIX MONTSENY)</a>	53
<a href="#">13.4 LOT C-4 - (MAÇANET DE LA SELVA)</a>	61
<a href="#">LOT C-5 - TER BRUGENT</a>	65
<a href="#">LOT C-6 - BLANES</a>	71
<a href="#">13.5 LOT C-7 - ESCOLA D'EDUCACIÓ ESPECIAL VENTIJOL</a>	75

## 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

### Objecte

L'objecte del contracte és la gestió indirecta, mitjançant concessió de serveis, del servei de menjador de 15 escoles públiques de la comarca de la Selva, de les quals el Consell Comarcal de la Selva n'exerceix la competència per delegació del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

Igualment, el contracte també inclou la gestió del menjador de 5 llars d'infants municipals, els ajuntaments dels quals, han efectuat un conveni de delegació de competències per a la gestió del menjador amb el Consell Comarcal de la Selva.

### 1.2 Prestacions principals del contracte

#### 1.2.1 Prestacions principals

El servei a desenvolupar inclou les prestacions següents:

- Prestacions principals
  - Elaboració d'un menú saludable, equilibrat i adequat als grups d'edat a qui va dirigit, a les instal·lacions de la cuina de l'escola (o en una cuina externa en el cas que l'escola no disposi de cuina) i servir-lo de forma individualitzada a cada alumne.
  - Acompanyament educatiu mitjançant monitoratge durant tota l'estona interlectiva del temps del migdia (des que s'acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, incloent l'estona prèvia i posterior al propi servei de menjador).

#### 1.2.2 Prestacions accessòries

- Neteja diària de les instal·lacions de cuina i menjador
- Transport del menjar (en el supòsit d'escola sense cuina)

### 1.3 Característiques del servei

El servei es durà a terme durant els dies lectius de cada curs escolar, d'acord amb el calendari establert pel Departament d'Educació de la

Generalitat de Catalunya, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin a cada centre.

En el cas de les llars d'infants municipals, el servei s'adaptarà al calendari establert per a cadascun dels ajuntaments que n'hagin delegat la competència, segons allò detallat a la fitxa tècnica de cada centre de l'Annex d'aquest plec.

De forma general, a efectes contractuals es considera el curs escolar aquell que va des de l'1 de setembre fins el 31 d'agost.

Les característiques inicials del servei, tals com el nombre de centres de cada lot, les modalitats de prestació (cuina in situ o amb sistema transportat), el nombre estimat de comensals de cada centre, l'equipament del qual es disposa per prestar el servei, les singularitats del centre que s'han de tenir en compte i el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa adjudicatària, etc., són les establertes a l'Annex d'aquest plec.

El nombre d'usuaris previstos per a cada centre que figura en aquest annex és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant els darrers cursos escolars. Per tant, el contractista haurà d'acceptar tots els alumnes que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

El codi CPV del servei és 55523100-3 Serveis de menjador Escolar.

#### **1.4 Menjadors inclosos en l'objecte del contracte**

El contracte inclou la gestió dels menjadors de 15 escoles públiques de la comarca de la Selva i de 5 llars d'infants municipals, per la qual cosa s'han establert 7 lots diferents:

##### **LOT C.1 (PLA DE LA SELVA)**

- Escola Jacint Verdaguer (Sils)
- Escola de Riudellots (Riudellots de la Selva)
- Llar d'infants La Quitxalla (Sils)
- Llar d'infants Rodamons (Riudarenes)
- Llar d'infants de Riudellots (Riudellots de la Selva)

##### **LOT C.2 (VIDRERES)**

- Escola Salvador Espriu (Vidreres)
- Escola Sant Iscle (Vidreres)

##### **LOT C.3 (BAIX MONTSENY)**



- Escola Montseny (Breda)
- Escola Les Falgueres (Fogars de la Selva)
- Escola Alzines Balladores (Sant Feliu de Buixalleu)
- Llar d'infants Petit Montseny (Breda)
- Llar d'infants la Falguereta (Fogars de la Selva)

#### LOT C.4 (MAÇANET DE LA SELVA)

- Escola Sant Jordi de Maçanet (Maçanet de la Selva)
- Escola Les Arrels (Maçanet de la Selva)

#### LOT C.5 (TER-BRUGENT)

- Escola Gaspar de Queralt (Amer)
- Escola Sant Jordi Bonmatí (Sant Júlia de Llor i Bonmatí)
- Escola La Vall (Osor)

#### LOT C.6 (BLANES)

- Escola Joaquim Ruyra (Blanes)
- Escola Pinya de Rosa (Blanes)

#### LOT C.7 (VENTIJOL)

- Escola d'educació especial Ventijol (Blanes)

## 2. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

L'empresa contractista està obligada a l'execució del contracte subjecte a aquests plecs de prescripcions tècniques i les clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que el Consell Comarcal de la Selva doni al contractista per interpretar-les, així com al compliment de les obligacions aplicables en matèria mediambiental, social i laboral que estableixen el dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o les disposicions de dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculin a l'Estat, i en particular les que estableix l'annex V de la LCSP.

També està obligada a complir les disposicions vigents en matèria fiscal i d'integració social de persones amb discapacitat.

El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

El contractista haurà d'obtenir tots els permisos i autoritzacions necessaris per exercir les activitats del servei de menjador.

El contractista haurà de signar l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.

L'empresa contractista no podrà permetre que persones alienes a l'activitat del servei entrin dins de les instal·lacions de cuina mentre es desenvolupa el servei.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà/n jeràrquicament depenent/s del Consell Comarcal, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

Segons allò establert a l'article 296 de la Llei de Contractes del Sector Públic per als contractes de concessió de serveis, la subcontractació només podrà recaure en prestacions accessòries del contracte (no s'hi inclouen doncs, com a prestacions que es poden subcontractar, ni l'elaboració del menjar ni el monitoratge)

L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar les instal·lacions i els equipaments per altres fins que no siguin els establerts al present plec de clàusules, sense l'autorització expressa del Consell Comarcal de la Selva.

El Consell Comarcal vetllarà per la qualitat del servei durant tota la durada del contracte i utilitzarà les eines i inspeccions necessàries per comprovar que tots els aspectes recollits als plecs de clàusules administratives i tècniques es realitzin en els termes establerts.

El contracte s'atorga a risc i ventura de l'adjudicatari, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin del compliment o incompliment contractual.

L'empresa adjudicatària assumirà la despesa dels subministraments necessaris per a la prestació del servei (aigua, gas i/o llum) en aquells centres que tinguin comptadors diferenciats o a l'espai de cuina-menjador o subministrament independent.

### **3. TIPOLOGIA D'USUARIS DEL SERVEI**

#### **3.1 Usuaris fixos**

Segons allò establert al Reglament de menjador del Consell Comarcal de la Selva, es considerarà usuari fix qualsevol alumne que faci ús del servei de menjador de manera habitual, com a mínim 3 dies a la setmana i sempre els mateixos.

Els alumnes fixos hauran de domiciliar el pagament del servei a través d'una entitat bancària.



A aquells usuaris fixos que gaudeixin d'un ajut individual de menjador se'ls domiciliarà el cobrament, previ descompte de l'import de l'ajut.

L'impagament de la quota mensual donarà lloc a la suspensió temporal dels drets de l'usuari i, consegüentment, del dret de gaudir de les prestacions dels serveis descrits com usuari fix, si bé podrà adquirir els tiquets d'usuari esporàdic. Un cop regularitzada la situació, podrà tornar a gaudir de les prestacions del servei.

La reiteració en la devolució del rebut podrà comportar la pèrdua dels beneficis de la domiciliació, de forma que si es vol tornar a utilitzar el menjador, caldrà utilitzar el sistema de compra de tiquets d'usuari esporàdic.

### **3.2 Usuaris esporàdics**

Es consideraran esporàdics aquells usuaris que fan ús del servei de menjador de manera puntual.

L'usuari disposarà de diferent maneres per adquirir la seva plaça al servei de menjador el dia desitjat. Sempre que sigui possible s'intentarà disposar d'una plataforma digital per fer la compra o petició del servei per un dia concret. A la vegada l'usuari també podrà adquirir el tiquet corresponent a través d'alguna entitat bancària. El servei haurà de tenir coneixement d'aquesta nova alta abans de 2/4 de 10 del matí del mateix dia.

### **3.3 Personal docent i de serveis**

Podran ser usuaris del servei tot el personal docent i de serveis del centre. En aquests casos també caldrà domiciliar els rebuts o adquirir el corresponent tiquet d'usuari esporàdic.

## **4. PREU DEL CONTRACTE**

### **4.1 Despeses a assumir per l'adjudicatari**

El cost total del contracte i, per tant, els seus preus, seran els fixat a la proposta presentada per l'empresa a la qual s'adjudiqui el servei.

Amb aquest preu l'adjudicatari ha de cobrir les despeses que necessàriament ha de suportar per a la prestació del servei i que, de forma enunciativa i no limitativa, inclouen:

- Cost de la matèria primera.
- Cost del personal de cuina i auxiliars
- Cost del personal d'atenció a l'alumnat (Coordinador/a i monitoratge).

- Cost del personal d'administració del menjador.
- Cost del transport dels aliments (si s'escau) en els termes que estableix la normativa vigent.
- Cost dels subministraments (aigua, gas i/o electricitat)
- Cost de la neteja de la cuina i el menjador (recursos humans i productes necessaris i les neteges extraordinàries).
- Cost de la gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Cost de la formació al personal adscrit al servei
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, els estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte
- Assegurances
- Cànon a satisfer al Consell Comarcal per a inversió en material i equipament de la cuina en els termes establerts en aquests plec.
- Cost del manteniment, reparacions i conservació de l'equipament de cuina.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei (vestuari, EPI, etc.)
- Fotocòpies i altres despeses relacionades amb la comunicació amb les famílies
- Cost de les auditories tècnica i econòmica del servei
- Altres costos que per la seva naturalesa es considerin necessaris per a la correcta prestació del servei.

#### 4.2 Determinació dels preus

A l'hora de determinar el preu del servei, l'adjudicatari, en la seva oferta, només haurà d'establir el preu per al comensal fix de les escoles, ja que el preu a pagar per al comensal esporàdic quedarà establert en aplicar un increment del 10% al preu adjudicat a l'alumne fixe.

Igualment, els preus establerts per a cadascuna de les llars d'infants seran fixes segons allò establert al PCAP i no seran objecte d'oferta per part de les empreses licitadores.

Pel que fa al preu del personal docent i no docent del centre, aquest queda establert en 4,90 euros per a tots els centres de la licitació (IVA inclòs)

En cas que la normal activitat lectiva del centre escolar es vegi afectada per circumstàncies com vagues, aturades de país, situacions meteorològiques adverses, pandèmies, etc. i el servei de menjador no es pugui prestar amb normalitat, aquest no es cobrarà als usuaris que no assisteixin al centre i, per tant, no facin ús del servei de menjador. En aquests supòsits es consideraran faltes justificades de l'alumne.

### 5. RÈGIM ECONÒMIC DE LA GESTIÓ

## 5.1 Gestió i cobrament als usuaris fixos

L'empresa contractista es responsabilitza de la gestió individualitzada dels rebuts corresponents al servei de menjador escolar, així com de la gestió de les inscripcions, altes i baixes al servei, d'acord amb el reglament de menjador escolar aprovat pel Consell Comarcal de la Selva.

L'empresa adjudicatària gestionarà el cobrament als usuaris del preu resultant de l'adjudicació, tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia, d'acord amb les absències justificades correctament i les dades que l'administradora de cada centre informi (l'import del rebut haurà de quedar desglossat en l'aplicació o pàgina web, per tal que les famílies puguin comprovar a què corresponen els imports cobrats per a cadascun dels seus fills/es). En aquest sentit, es considerarà com a absència correctament justificada aquella que s'hagi informat pels canals establerts abans de les 9.30 del matí del dia del servei.

El cobrament es farà per avançat, entre els dies 1 i 10 de cada mes, considerant els dies lectius del mes entrant i aplicant els descomptes pertinents relatius a les absències produïdes el mes anterior, si s'escau, sempre d'acord amb el reglament de menjador aprovat pel Consell Comarcal de la Selva.

Quan els usuaris siguin beneficiaris d'ajut de menjador escolar, l'empresa adjudicatària només cobrarà a l'alumne la diferència entre el preu del servei i l'ajut què té dret a percebre. Quan aquest ajut sigui per a la totalitat del preu del menjador, l'adjudicatari no podrà cobrar a l'alumne cap import.

El Consell Comarcal de la Selva abonarà a l'empresa concessionària l'import dels ajuts individuals de menjador corresponents a cada centre, amb la presentació prèvia de la certificació del nombre de comensals que han fet ús del servei. L'abonament de cada pagament es farà d'acord amb els abonaments que efectui el Departament d'Educació al Consell Comarcal de la Selva en concepte d'ajuts individuals de menjador.

L'adjudicatari haurà de conèixer amb l'antelació suficient, els dies festius i no lectius del centre educatiu, els dies d'excursions, colònies, sortides, etc. prèviament programades, per tal de no cobrar el servei de menjador a l'alumnat que no hi assisteixi per aquests motius. La direcció del centre informarà a l'empresa adjudicatària del calendari escolar segons s'indiqui al Pla de funcionament del menjador, així com dels canvis que es produeixin posteriorment.

Les famílies han de poder rebre una informació detallada i entenedora del cost del servei amb el nom de l'alumne, el període facturat i el nombre de menús comptabilitzats. En el cas de famílies amb més d'un usuari al servei haurà de quedar identificat quin ús del servei ha fet cada alumne.

## 5.2 Gestió i cobrament als usuaris esporàdics



L'empresa adjudicatària haurà de garantir un sistema o plataforma telemàtica que permeti, com a mínim, la compra i el pagament de tiquets eventuais de forma telemàtiques.

L'adjudicatari haurà de fer una presentació del funcionament d'aquest sistema de compra i pagament de tiquets a les persones que el Consell Comarcal designi abans de l'inici del curs escolar. Es repetirà la presentació en les reunions de famílies prèvies a l'inici del curs escolar de cadascun dels centres educatius per facilitar la seva posada en funcionament. Durant l'execució del contracte es supervisarà el funcionament i el nombre d'incidències que se'n derivin.

### **5.3 Gestió de la morositat**

L'empresa assumirà la morositat, serà responsable de la seva gestió i haurà d'establir els mecanismes que garanteixin els cobraments dels imports adequats als usuaris del servei.

En aquest sentit, l'article 13 del Reglament de Menjador del Consell Comarcal de la Selva vigent, estableix que *“Les famílies que tinguin algun deute pendent pel concepte de menjador escolar amb l'empresa gestora del servei hauran de regularitzar el pagament del rebut pendent abans del dia 1 del mes següent. Per garantir l'eficiència del sistema, es controlarà estrictament el pagament i no s'admetran retorns no justificats de rebuts. Els usuaris que deixin d'abonar alguns dels rebuts hauran de regularitzar la seva situació i només podran quedar-se a menjador abonant cada dia l'import del menú com si fossin eventuais.”*

L'empresa es coordinarà amb el Consell Comarcal i informarà periòdicament de les actuacions realitzades en aquest camp. Si s'escau, el Consell Comarcal pot proposar alternatives per a la gestió d'alguns impagats per atendre necessitats específiques.

La regulació de les baixes justificades i el retorn dels imports per aquest concepte es regularan d'acord al reglament de menjador escolar del Consell Comarcal de la Selva.

### **5.4 Compte d'explotació i auditoria econòmica del servei**

Cada curs escolar l'empresa restarà obligada a auditar els comptes d'explotació relacionats amb el servei de menjador escolar de cadascun dels lots (entenent com a exercici comptable des de l'1 de setembre fins al 31 d'agost). A tal efecte, aquesta auditoria haurà de dur-se a terme per part d'una empresa acreditada pel Registre Oficial d'Auditors de Comptes (ROAC).

En el cas que l'empresa s'adjudiqui més d'un lot, caldrà realitzar una auditoria independent per a cadascun dels lots.

Dita auditoria haurà d'incorporar necessàriament un anàlisi d'adequació de la prestació del servei a la legislació d'aplicació, el balanç detallat de

Pèrdues i Guanys específic del servei i d'una manera especial en allò relatiu a l'àmbit laboral (auditoria de compliment).

L'empresa adjudicatària serà responsable de contractar aquests treballs a l'empresa auditora que lliurement designi, així com assumir-ne el cost. La data màxima de presentació d'aquesta auditoria al Consell Comarcal de la Selva serà el 30 de novembre posterior a la finalització de cada curs escolar.

## **6. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT ADSCRITS AL SERVEI**

### **6.1 Cessió d'ús a favor de l'empresa adjudicatària**

Per dur a terme la prestació del servei, i d'acord a la delegació de competències i l'autorització expressa dels Serveis Territorials del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya (o dels ajuntaments en el cas de les llars d'infants), el Consell Comarcal de la Selva cedirà a l'empresa adjudicatària l'ús de l'espai de menjador i cuina / office necessaris.

Igualment, es cedirà a l'empresa l'ús dels estris, mobiliari i altres dependències necessàries per al desenvolupament normal del servei de menjador escolar (lavabos, taules, cadires...)

La dotació de mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) anirà càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya (o els ajuntaments en el cas dels les llars d'infants). El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment, i ha de ser el centre qui, amb la demanda prèvia i justificada, faci els tràmits de sol·licitud al Departament d'Educació de dotació, ampliació o reposició de mobiliari.

Pel que fa a la maquinària i altres instal·lacions adscrites al servei, l'empresa adjudicatària farà ús dels aparells i estris de cuina (rentavaixelles, forn, etc.) que figuren a la fitxa de cada centre de l'Annex d'aquest plec.

La cessió d'ús de les instal·lacions descrites anteriorment és per a tot el període de vigència de la contractació, però la seva utilització queda limitada als períodes d'activitat lectiva al centre escolar corresponent.

### **6.2 Manteniment de les instal·lacions**

Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària el manteniment en constant i perfecte estat de funcionament, neteja, higiene i vigilància, del mobiliari, equips, béns i estris, necessaris pel correcte desenvolupament de l'activitat, durant el temps que duri la concessió.

També anirà a càrrec seu el manteniment correctiu (reparacions) i el manteniment preventiu i normatiu dels equipaments, siguin quines siguin la

causa i l'abast. En cas de qualsevol incidència, l'empresa haurà d'informar-ne al Consell Comarcal.

D'acord amb allò establert a l'estudi de costos de cada lot, durant el primer trimestre de curs, l'empresa haurà de fer la inversió del 60% de l'import previst en parament i menatge de cuina. Aquesta inversió es farà segons la prioritització de necessitats detectades i consensuat amb el consell comarcal.

Al finalitzar cada trimestre escolar (segons el calendari fixat pel centre educatiu), l'adjudicatari haurà de presentar un informe anual i la relació de factures de les actuacions realitzades que facin referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris, i l'adquisició de nous equipaments.

### **6.3 Cànon per a la inversió en nous equipaments**

Donat que les instal·lacions tècniques de les cuines de les escoles incloses en els diferents lots en què es divideix la licitació són propietat del Consell Comarcal de la Selva, aquest serà l'encarregat de fer les inversions necessàries en aquestes instal·lacions per tal de reposar-les o millorar-les.

Per tal de poder sufragar aquestes inversions, el Consell Comarcal de la Selva dotarà un fons a partir d'un cànon que les empreses concessionàries hauran d'abonar-li al finalitzar el curs escolar, corresponent a 0,08 euros per alumne i dia.

El nombre total de menús servits es comptabilitzarà una vegada finalitzat el curs escolar, i l'empresa adjudicatària haurà de justificar-los al Consell Comarcal abans del 15 de juliol, per tal que aquest procedeixi a emetre la liquidació corresponent.

En el cas de les llars d'infants, no s'ha inclòs cap cànon per inversió ja que les instal·lacions són propietat de l'ajuntament (o les té cedides per part del Consell Comarcal) i és el mateix ajuntament el responsable de dur-ne a terme el manteniment, les reparacions i la seva reposició.

L'empresa adjudicatària podrà posar a disposició del servei altres equipaments que cregui necessari per desenvolupar l'activitat i complir amb la normativa vigent. Per a la seva col·locació caldrà l'autorització prèvia del Consell Comarcal de la Selva. L'empresa adjudicatària podrà retirar aquest equipament una vegada hagi finalitzat el contracte.

Qualsevol canvi que s'hagi de fer a les instal·lacions utilitzades requeriran l'autorització prèvia del Consell Comarcal de la Selva (i de l'ajuntament propietari de l'edifici en cas que es modifiquin part de les seves instal·lacions).

### **6.4 Cànon per a material lúdic i educatiu**

Per tal de dotar de material lúdic i educatiu a les escoles durant l'horari de menjador, el Consell Comarcal de la Selva dotarà un fons a partir d'un cànon que les empreses concessionàries hauran d'abonar al finalitzar el curs escolar, corresponent a 0,02 euros per alumne i dia.

El nombre total de menús servits es comptabilitzarà una vegada finalitzat el curs escolar, i l'empresa adjudicatària haurà justificar-los al Consell Comarcal abans del 15 de juliol, per tal que aquest procedeixi a emetre la liquidació corresponent.

En el cas de les llars d'infants, no s'ha inclòs aquest cànon ja que és el mateix ajuntament el responsable de dur a terme la dotació del material lúdic educatiu.

### **6.5 Neteja d'instal·lacions i d'equipaments**

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment, la neteja i desinfecció permanent, durant tota la vigència del contracte, de:

L'espai de cuina o office i les respectives dependències (magatzems, vestidors i lavabos que s'utilitzen exclusivament pel servei de menjador escolar, si s'escau), els aparells que hi hagi, les finestres tant de l'interior, com de l'exterior i la campana extractora (inclosos els filtres i els sistemes d'emergències).

L'espai de menjador (parets, terres, finestres tant de l'interior, com de l'exterior, etc.) i el mobiliari (taules, cadires, pica de rentar mans, etc.).

Correspon al contractista fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari. Com a mínim, durant el curs escolar es realitzaran dues neteges a fons del material i les instal·lacions del servei, incloent, si s'escau les cortines, les rajoles i vidres de l'espai de cuina/office i menjador (interior i exteriors). A l'inici del curs escolar l'empresa presentarà una planificació d'aquestes neteges, i a final de curs un breu informe conforme s'han realitzat.

L'empresa elaborarà, per a cada menjador escolar, un pla de neteja individualitzat, que haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

Igualment, l'empresa haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts establerts per l'ajuntament del municipi. Caldrà seguir les normatives de recollida selectiva del municipi on es trobi l'escola.

L'empresa també serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin durant la prestació del servei.



Està prohibit la utilització d'insecticides domèstics i de serradures, entre d'altres, que puguin determinar els tècnics responsables del Departament de Salut.

## **6.6 Altres obligacions de l'empresa adjudicatària**

Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària la reposició, adquisició, reparació, i/o instal·lació del següents equipaments i materials:

- Els bujols per separar les diferents fraccions de residus generals, la seva senyalització i informació, que en tot cas seran d'acció a pedal.
- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.)
- Els dispensadors de paper i sabó de les dependències del menjador i cuina que facin ús l'alumnat i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de vàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa concessionària només efectuarà la reposició dins la franja horària del servei.
- El vestuari i els equips de protecció individuals (EPI'S) de tot el personal afecte al servei.
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: impresos dels registres de requisits (control de temperatures del menjar i de les cambres, etc.), així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar, l'equip de control del clor de l'aigua i l'equip de control dels compostos polars de l'oli de fregir. En el cas de les llars d'infants, aquest material també anirà a càrrec de l'empresa concessionària, i per tant, també l'haurà de subministrar en el cas que sigui necessari.
- El material de parament (vaixel·la, cobreteria, etc.), així com els estris de cuina s'hauran de reposar d'acord amb el nombre real d'usuaris. En el cas que aquest sigui superior a l'inicial, l'empresa concessionària haurà de completar la vaixel·la necessària per a la correcta prestació del servei.
- També s'hauran d'assumir aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn al centre. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora al Consell Comarcal, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini



determinat.

- A l'inici i final de curs, l'empresa adjudicatària haurà de fer l'inventari del material i equipament de la cuina i menjador. L'inventari final es lliurarà al Consell Comarcal de la Selva i a la direcció del centre, en format digital abans del 30 de juliol.

## 7. CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ

### 7.1 Programació del menú

La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Es confeccionaran d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Tots els menús hauran d'estar programats i supervisats per un/a dietista acreditada en nutrició humana i dietètica, per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i a les necessitats nutritives de l'alumnat. En la difusió dels menús acordats hi haurà de figurar el número de col·legiat/da del/la responsable de la programació del menú. En el cas que una empresa tingui adjudicat més d'un lot, aquesta haurà d'adequar un menú per a cada lot si la demanda ho requereix.

Aquesta planificació també es podrà consensuar amb els diferents sectors implicats en el menjador escolar (dietista, cuiner/a, monitoratge, equip directiu, Comissió de famílies, Consell Comarcal...)

L'empresa concessionària presentarà de forma anticipada, 2 mesos abans de l'inici del curs escolar, una proposta orientativa del menú per tot el curs. D'aquesta manera se'n facilitarà la coordinació dels diferents actors. També de forma trimestral s'anticiparà la proposta de menús per tal de poder-lo validar entre tots els agents implicats.

Durant el desenvolupament del curs, l'empresa presentarà mensualment al Consell Comarcal de la Selva, en format digital, la proposta de programació dels menús (inclosos aquells amb necessitats específiques: intoleràncies, al·lèrgies i altres dietes especials, així com els de les llars d'infants), per tal que aquest hi doni el vistiplau.

Les propostes de les diferents programacions s'hauran de fer arribar un mes abans de la seva publicació. Una vegada supervisades i autoritzades, les programacions dels menús definitius la mateixa empresa s'haurà de responsabilitzar de publicar-la correctament al web del Consell Comarcal de la Selva deu dies abans de vèncer el mes anterior.

Les programacions i l'elaboració dels tipus de menú que haurà de garantir l'empresa són les següents :



- Menú estàndard.
- Menús adaptats a trastorns/malalties alimentàries o a aspectes culturals, com:
  - Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies
  - Diabetis
  - Adequació del menú per trastorns d'adaptació (TA)
  - Afectacions digestives puntuals (dieta astringent)
  - Dieta vegetariana i/o vegana
  - Règim / dieta hipocalòrica
  - Per motius ètics i/o religiosos.
  - Ovolactovegetarià
  - Triturats llar d'infants
  - Triturats especials
  - Altres que pugui autoritzar el Consell Comarcal.

Caldrà adaptar al màxim la programació d'aquests menús a l'estàndard i fer-hi només les modificacions mínimes necessàries d'acord amb la dieta que s'hagi de portar a terme (per exemple, si l'alumne és intolerant a la lactosa, el dia que hi hagi làctic en el menú escolar, aquest haurà de poder optar a una versió sense lactosa o de líquat vegetal)

L'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies / intoleràncies alimentàries, règim o diabetis només es portarà a terme mitjançant el certificat mèdic pertinent. Serà responsabilitat de l'empresa concessionària el seu control i acreditació.

La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que la proposta de programació dels menús haurà de complir els requisits següents:

- La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, pa i aigua.
- La redacció haurà de ser clara i el més detallada possible. Els dibuixos i les imatges que poden acompanyar a la difusió d'aquest menú no n'han de dificultar la comprensió, no han de poder generar confusions ni males interpretacions, tampoc podran incloure publicitat ni marques d'aliments. Caldrà especificar:
  - El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, en lloc de verdura).
  - La cocció utilitzada (ex. planxa, bullit, etc.).
  - El tipus d'aliment (ex. filet de lluç, en lloc de peix).
- Haurà de quedar visualment identificat el producte fresc i de proximitat.
- Haurà de quedar visualment identificat el producte ecològic.



- Haurà de quedar visualment identificat el producte integral.
- Haurà de quedar visualment identificat el producte quan aquest sigui un precuinat.
- La presentació dels plats serà variada i acurada.
- No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.
- S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa densos o massa lleugers i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.
- S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn i de la realitat del centre educatiu.
- Caldrà que en la programació també s'orienti les famílies amb menús adequats perquè el sopar sigui complementari del menú del migdia. Per tant, en la programació mensual del dinar s'hi haurà de proposar una alternativa per l'àpat del vespre.
- El calendari mensual haurà de contemplar els dies de festivitats locals i compensar la dieta segons les recomanacions establertes als dies restants, prioritzants els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.
- En aquest document també hi haurà de constar el nom del centre, la data i el nom del dietista amb el nombre de col·legiada pertinent, així com el nom de l'empresa que l'ha revisat.

El Consell Comarcal podrà no acceptar la introducció d'alguns tipus d'aliments i productes que proposi l'empresa en l'elaboració dels menús.

No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En les situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'haurà de comunicar prèviament al Consell Comarcal i informar al centre educatiu, així com a les famílies, si és possible abans de servir l'àpat. Els canvis no poden afectar la qualitat ni la quantitat de les racions.

## 7.2 Composició i freqüències dels productes

Es considera que l'alimentació és molt més que un procés per obtenir els nutrients que necessita el nostre organisme. L'alimentació ens permet, a més, plaer, relacions afectives, comunicació social, cultural, religiosa... Tot plegat repercutint en el benestar integral de la persona.

Per aquest motiu, a l'hora de planificar els menús, l'empresa concessionària haurà de tenir en compte tant els criteris de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de





seguretat alimentària i nutrició, com la guia *L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020*, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, sobretot en allò relatiu a les freqüències:

De forma més concreta, però, caldrà seguir les següents pautes extensives i limitatives a l'hora de planificar el menú:

- Per la seva qualitat nutricional, el concessionari haurà de tendir a augmentar la presència de llegums en els menús, amb un mínim de 6 vegades al mes, en primers i 6 vegades al mes en segons plats.
- S'hauran de limitar els aliments precuinats a un màxim de dues vegades al mes (comptant primers i segons plats)
- S'hauran de limitar els fregits a una cop per setmana.
- No es podran servir més de 6 dies de carn al mes en els segons plats, i caldrà seguir les següents limitacions:
  - Carn vermella (vedella, porc, bou, xai, cavall, etc.): de 0 a 1 cop per setmana, amb un màxim de dues vegades al mes.
  - Carn blanca (pollastre, conill, gall d'indi, etc.): d'1 a 2 cop per setmana
  - Carn processada: màxim 2 vegades al mes (els preparats carnis poden contenir un màxim de sulfits de 10 mg/kg de producte)
- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon plat ja no n'ha de dur.
- D'acord amb la Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya (DOGC 430 de 6 de juny de 2017) no es podrà incloure ni panga ni tilàpia a les propostes de menús. El Consell Comarcal de la Selva fa extensiva la limitació també a:
  - Peix: Tonyina vermella, peix espasa o emperador, tauró (açó, marraix, agullat, gat i tintorera), lluç de riu i perca.
  - Carns processades derivades de carns separades mecànicament.
  - Olis: Oli de palma en qualsevol dels productes utilitzats, ni l'oli de gira-sol per amanir o fregir.
  - Arrebossats amb un percentatge inferior al 60% del producte principal
  - Bunyols o croquetes amb un percentatge inferior al 10% del producte que el defineix.
  - Barretes o similars amb menys del 50% del producte principal..



## Freqüències dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús del menjador escolar

En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar, s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
<b>Primers plats</b>	
Hortalisses <sup>1</sup>	1-2
Llegum	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs <sup>2</sup>	1
Pasta <sup>2</sup>	1
Altres cereals (mil, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.</i>	
<b>Segons plats</b>	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).</i>	5
Carns <sup>3</sup>	1-2 (≤ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos	1
Ous	1
<b>Guarnicions</b>	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
<b>Postres</b>	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
<b>Tècniques culinàries</b>	
Precoïnats (arebassats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzas, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
<b>Altres</b>	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

\*Cuïnats sense carn, ni peix ni ous.

<sup>1</sup>No inclou les patates.

<sup>2</sup>O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.

<sup>3</sup>Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).



- Es reservarà com a màxim un dia a la setmana per a les postres làcties, que de forma preferent, haurà de ser iogurt natural sense sucre ni edulcorants.
- Es tendirà a l'ofertament de fruita fresca a les postres, que haurà de servir-se un mínim de 4 dies a la setmana. Cada dia de la setmana s'oferirà un tipus de fruita diferent i de temporada. S'haurà d'oferir una varietat mínima de 10 fruites diferents durant tot el curs escolar.
- És recomanable que la fruita fresca no sigui sempre una peça, sinó que de tant en tant es faci una preparació amb fruita fresca. S'incorporarà almenys un cop al mes una preparació de fruita fresca. (Rodanxes de taronja, macedònia, llesques de poma amb llimona i canyella...) per tal d'evitar la monotonia i millorar-ne el grau d'acceptació.
- Caldrà garantir la presència de guarnicions d'hortalisses crues (Amanida) un mínim de tres dies a la setmana. S'haurà de garantir la varietat d'enciams i fulles verdes. Haurà de quedar identificades en el menú setmanal almenys 4 varietats de fulles verdes al mes.
- Les setmanes en què, per motius de festivitats, no se serveixi el menú els cinc dies a la setmana, s'hauran d'intentar aplicar les recomanacions a la resta de dies, i prioritzar els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.
- En cada àpat es garantirà la presència de pa de productors del municipi, i caldrà que hi hagi diàriament l'opció de pa integral.
- S'haurà de potenciar la utilització de varietats integrals de pasta i/o arròs. Com a mínim se servirà un cop al mes tant arròs integral com pasta integral.
- S'haurà de tendir a reduir la utilització dels productes congelats en l'elaboració dels menús.

L'empresa concessionària haurà de tenir disponibles per al Consell Comarcal, centre escolar i famílies tota la documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients, fitxes tècniques dels productes, al·lèrgens...) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris. El personal de cada menjador també haurà de poder informar dels al·lèrgens que puguin causar els productes utilitzats, i que són de declaració obligatòria.

Els menús servits als menjadors escolars hauran de ser equilibrats, variats i adaptats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat.

### 7.3 Temporalitat dels productes

En el menú de cada dia s'haurà de garantir la presència d'hortalisses i/o verdures fresques de forma diària. Les verdures, fruites i hortalisses s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada, i es potenciaran les de producció local i de proximitat.

La temporalitat de la verdura i la fruita es guiarà per les taules següents:

### CALENDARI DE VERDURES DE TEMPORADA A CATALUNYA

	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Albergínia negra												
Alls												
Pastanaga												
Mongeta												
Rave												
Carxofa												
Ceba												
Api												
Bleda												
Bròquil												
Cabdells												
Calçots												
Canonge												
Col												
Patata												
Enciam												
Remolatxa												
Xirivia												
Escarola												
Endívia												
Espinac												
Naps												
Tomàquets												
Fonoll												
Porro												
Radiccio												
Ruca												
Pebrots												
Espàrrecs												
Carbassó												
Cogombre												
Bolets												



## CALENDARI DE FRUTES DE TEMPORADA A CATALUNYA

		GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Alvocat													
Aranja													
Cireres													
Coco													
Codony													
Pera													
Physalis													
Pinya													
Plàtan													
Poma													
Pruna													
Raim													
Llima													
Llimona													
Fruites tropicals	Papaya												
	Rambutan												
	Magostan												
	Mango Avió												
Maduixes													
Mango													
Mandarines													
Melons													
Kiwi													
Taronja													

## 7.4 Qualitat dels productes

La matèria primera utilitzada en l'elaboració dels menús haurà de ser, en tot moment, l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de consum preferent o de caducitat vençudes.

En el moment de fer ús dels aliments s'haurà de tenir en compte l'estat de l'embolcall per tal d'assegurar que el producte s'ha mantingut en condicions òptimes de conservació i que cap resta d'aquest s'hagi pogut mesclar entre l'aliment.

El Consell Comarcal podrà demanar, en qualsevol moment, la llista de proveïdors homologats, especificant el producte que subministren, els albarans dels productes subministrats i totes les fitxes tècniques de les matèries primeres utilitzades i les dels plats elaborats, així com qualsevol altra documentació que li sigui útil per a la supervisió del servei.

S'haurà de tendir a la introducció d'aliments de producció integrada i/o ecològics en les programacions dels menús escolars. Es defineix com a aliment de producció integrada aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals, assegurin a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals acollits al sistema, d'acord amb el 413/2006, de 31 d'octubre, (DOGC núm. 4753, de 3.11.2006) i el Decret 241/2002, de 8 d'octubre (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002) pels quals es regula la producció integrada o estàndard equivalent.

Es defineix com a producte ecològic aquell aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableixen els Reglaments (CE) 834/2007, 889/2008 i 1235/2008, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91 o estàndard equivalent.

Compliran aquesta condició els productes que hagin estat certificats pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i el Consell Català de Producció Integrada, d'acord amb la normativa mencionada o equivalents. Caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents.



Consell Comarcal  
de la Selva



## 7.5 Quantitat i gramatges dels menús

Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, seguint les recomanacions proposades des de l'Agència Catalana de Salut Pública, distingint un gramatge diferent per a nens/es de 3 a 6 anys, de 7 a 12 anys i de 13 a 15 anys:

		<b>3-6 anys</b>	<b>7-12 anys</b>	<b>13-15 anys</b>	<b>16-18 anys</b>
<b>Productes Làctics</b>	<b>logurt natural (Sense sucre)</b>	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	<b>Formatge (ració)</b>	10 g	15 g	20 g	20 g
<b>Cereals, llegums i tubercles</b>	<b>Llegums (plat principal)</b>	30-50 g	50-60 g	60-80 g	80-100 g
	<b>Llegums (guarnició)</b>	15-20 g	20-30 g	30-40 g	40-50 g
	<b>Patates (plat principal)</b>	150-200 g	200-250 g	250-300 g	250-300 g
	<b>Patates (guarnició)</b>	80-90 g	90-100 g	100-150 g	150-200 g
	<b>Arròs, pasta, quinoa...(plat principal)</b>	50-60 g	60-80 g	80-90 g	80-90 g
	<b>Arròs, pasta, quinoa...(sopa)</b>	20-25 g	25-30 g	30-35 g	35-50 g
	<b>Arròs, pasta, quinoa...(guarnició)</b>	20-25 g	25-30 g	30-35 g	35-50 g
	<b>Pa (acompanyament)</b>	30 g	30 g	30 g	30 g
<b>Verdura/hortalises</b>	<b>Plat principal</b>	100-120 g	120-150 g	150-200 g	200-250 g
	<b>Guarnició</b>	50-60 g	60-100 g	100-120 g	120-150 g
<b>Carns, aus, peix i ous</b>	<b>Carn (filet)</b>	40-50 g	60-80 g	90-110 g	90-110 g
	<b>Pollastre, conill, costelles xai o porc (pes brut)</b>	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
	<b>Carn picada (mandonguilles, hamburgueses.)</b>	40-50 g	60-80 g	90-110 g	90-110 g
	<b>Carn picada (per arròs, pasta...)</b>	15-20 g	20-30 g	20-30 g	20-30 g
	<b>Pollastre guisat o rostit</b>	80-90 g	150-160 g	230-250 g	300-320 g
	<b>Peix (filet)</b>	50-60 g	70-90 g	100-130 g	100-130 g
	<b>Ous</b>	1 unitat	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	<b>Arrebossats</b>	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
	<b>Processats (bunyols, croquetes...)</b>	50-65 g	75-100 g	115-140 g	115-140 g
<b>Fruita</b>	<b>Fruita fresca</b>	90-120 g	120-150 g	150-200 g	175-250 g





Malgrat aquesta taula, caldrà tenir en compte l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir només del primer plat.

## **7.6 Formes de cocció**

És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, vapor, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes.

En el cas dels fregits s'utilitzarà oli d'oliva; si no és possible, oli de gira-sol altooleic, que ha de tenir una proporció d'oleic superior al 70%. Se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el 25% de compostos polars, d'acord amb la normativa vigent.

S'utilitzarà oli d'oliva verge extra per amanir.

D'acord amb les recomanacions de la Societat Catalana d'Endocrinologia i Nutrició, en la preparació dels àpats caldrà utilitzar sal iodada amb moderació, a excepció dels menús adreçats als infants de les llars d'infants que es cuinaran sense sal.

La composició dels menús de les llars d'infants seguirà el mateix model dels centres escolars, si bé el tipus d'aliments, la cocció, la textura, la quantitat, i la presentació s'adaptaran a les necessitats específiques dels usuaris d'aquests centres. En aquests tipus de centre caldrà tenir en compte les modalitats de triturat, la introducció progressiva d'aliment entre d'altres, que es puguin donar.

## **7.7 Modalitat d'elaboració del menú**

L'Annex d'aquest plec detalla de cada centre escolar, el tipus d'elaboració del menjar que cal dur-hi a terme, en funció de si disposen de cuina pròpia per fer



aquesta elaboració o, per al contrari, no disposen de cuina i el menjar ha de venir transportat des d'una altra cuina.

Segons la disponibilitat de cuina, doncs, podrem distingir entre dos tipus de centres:

- Centres amb elaboració in situ: El centre escolar disposa d'una cuina que elabora el menjar per als usuaris del mateix centre.
- Centre amb sistema de menjar "transportat": centres escolars i llars d'infants que no disposen de cuina pròpia per a l'elaboració del menjar. En aquest cas, el menjar haurà de ser elaborat des de la cuina d'un altre centre educatiu gestionat des d'aquest mateix lot, tal i com queda especificat al punt 13 d'aquest mateix plec.

En aquest cas, el sistema d'elaboració i subministrament ha de ser línia calenta i d'acord amb els requeriments especificats a les presents prescripcions tècniques. La distribució del menjar haurà de complir les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes per la normativa específica vigent (incloent el trasllat i el vehicle utilitzat, si s'escau). S'haurà de garantir en tot moment la temperatura dels plats des de l'elaboració fins al servei i el manteniment en bon estat dels contenidors utilitzats per al trasllat.

Les dietes especials fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries s'hauran d'entregar, als centres, en safates individuals tapats i estancs. Aquests hauran d'estar degudament etiquetades per evitar errors.

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document o albarà de lliurament i informe, on hi constin, entre d'altres, el nom de l'empresa, el del centre, la data, el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes que hi hagi, l'hora i les temperatures de sortida del menjar i el número de registre sanitari de la cuina on s'hagin elaborat. Aquest document també haurà de preveure un apartat d'observacions per tal que les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes i sigui una via de comunicació i de seguiment del servei amb la cuina d'origen.

En el cas de les llars d'infants, i donat que el seu calendari escolar s'allarga més enllà del calendari dels centres d'infantil i primària, l'empresa concessionària haurà de preveure el subministrament del menjar durant aquests períodes.

Quan per motius aliens a l'empresa (per exemple talls de gas, electricitat, etc.), en alguna de les cuines dels centres docents de la comarca no es pugui cuinar, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el subministrament del menjar, que en tot cas podrà ser transportat des d'una altra cuina. El cost derivat per aquesta incidència l'assumirà la mateixa empresa adjudicatària.

## 8. COMPLIMENT NORMATIUS



## 8.1 Normativa higienicosanitària i autocontrols

L'empresa concessionària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics).

Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador, s'hauran de portar a terme els requisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables (l'aplicació d'aquest Pla correspon a l'ajuntament)
- Pla de formació i capacitat del personal
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar

Aquests plans i d'altres que es puguin instaurar, s'hauran de controlar i registrar correctament. En el cas que aquests controls es facin per part d'algun altre organisme o administració, l'empresa haurà de fer-ne seguiment, control i registre per complir amb les mesures requerides.

En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa concessionària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65°C; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8°C o 4°C si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a - 18°C). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi.

No està permès l'ús de guants de làtex.

Dins dels autocontrols sanitaris que s'han de dur a terme a les cuines in situ i a la cuina central és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuït als centres escolars.

Pel que fa a les mostres testimoni, a cada cuina/office es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat o bé que hagin estat transportats (per la naturalesa d'aquest servei), i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuïts.

Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossegades o triturades, pernils, embotits o formatges que s'hagin de tallar a la cuina. La recollida de mostres s'efectuarà en condicions d'asèpsia, sense que això vulgui dir esterilitat

absoluta. Per tant les mostres d'aliments es recolliran amb coberts nets -no estèrils-, agafant un nou joc de coberts per a cadascun dels aliments recollits.

L'empresa haurà de proporcionar, al seu càrrec, els menús addicionals necessaris per tal de poder efectuar la recollida del plat testimoni. Si en el moment de la recollida, s'embruta la superfície externa, un cop ben tancada, s'haurà de netejar amb paper d'un sol ús.

A cada bossa de mostra o pot de cada plat s'hauran d'anotar les dades següents:

- Numeració de la mostra (1, 2 ,3, etc.)
- Data de recollida
- Nom del plat o aliment

Aquestes mateixes dades també s'hauran de registrar a l'imprès corresponent.

Les mostres recollides hauran de correspondre a un mínim d'una ració ( $\pm$  150 gr.) s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies, és a dir, les que es recullin un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament.

Quant a la formació i capacitació del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), han d'estar convenientment formades en manipulació d'aliments per part de l'empresa de forma continuada.

L'empresa concessionària també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

L'empresa també haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats. Aquestes hauran d'incloure una anàlisi microbiològica i fisicoquímica per verificar el correcte estat de manteniment i neteja de les instal·lacions per part d'aquestes empreses. Caldrà que hi consti l'anàlisi mínima d'una superfície, un utensili i un aliment. En aquest, com a mínim, caldrà que hi figuri el recompte de microorganismes i entero bacteries. El resultat d'aquests informes, s'hauran de fer arribar al Consell Comarcal abans del 15 de febrer del mateix curs escolar.

## 8.2 Criteris ambientals

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar per un impacte mínim del servei de menjador en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

### Aigua

Compromís d'aplicar bones pràctiques en la utilització d'aigua i incorporar sempre que sigui possible mecanismes per minimitzar el consum d'aigua.

## Energia

Compromís de minimitzar i optimitzar el consum d'energia i substituir, sempre que sigui possible, l'energia fòssil per la renovable.

## Emmagatzematge i distribució

Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient, prioritant l'adquisició de productes de proximitat (circuit curt).



## Paper d'empresa

Utilització de paper d'ús comú 100% reciclat i lliure de clor. Els producte de paper tals com bobines de paper de cuina i eixugamans, tovallons de paper... que s'utilitzin per dur a terme el servei, seran fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.



## Estris de cuina

Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts,...) que siguin reutilitzables (que es puguin rentar). En cas que en dies esporàdics no es pugui disposar d'estrils reutilitzables, caldrà emprar estrils compostables de forma obligatòria. El material haurà de portar el distintiu corresponent.



## Envasos i embalatges

Els envasos i embalatges utilitzats no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de les persones o per al medi ambient. S'haurà de procurar que tots els envasos dels diferents productes utilitzats puguin ser reciclables

## Detergents

Entenem per “detergent”, tota substància o preparat que contingui sabó o altres tensioactius i que s'utilitzi en processos de rentat i de neteja. Els detergents podran adoptar qualsevol forma (Líquid, pols, pasta, pastilla, formes modelables, etc.) i ser comercialitzats per a l'ús domèstic, institucional o industrial.

Aquells detergents destinats a la neteja de mans roba hauran de garantir està lliures de fosfats, ser biodegradables i respectuosos amb el medi ambient i la salut de les persones que l'utilitzin amb aquest distintiu:

Les indicacions en els producte utilitzats hauran de tenir l'etiqueta ecològica de la Unió Europea o bé el distintiu de garantia de qualitat ambiental compleixen amb els requisits. També s'acceptaran els dossiers tècnics del productor on s'especifiqui els requisits exigits i els certificats sol·licitats



## Residus

Disposar d'un pla de reducció de residus, segons el Reial Decret 210/2018, de 6 d'abril.

- Minimització de residus.
- Minimització del malbaratament del menjar.
- Aplicació de criteris de prevenció de residus tals com evitar ús d'envasos d'un sòl ús, de plàstic, o innecessaris, etc.
- Utilització d'envasos de gran format.
- Recollida segregada.
- Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització, reciclat o valoració.
- Disposar de contenidors amb tapa i pedal, diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions



- que es generin a la cuina i menjador i separar correctament les restes de matèria
- orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.
- El monitoratge vetllarà per instar els usuaris del menjador a reciclar les restes dels àpats
- segons tipologies (plàstics, paper, orgànica...)
- El buidatge i manteniment dels contenidors va a càrrec del personal de cuina.
- Al final de l'any en curs haurà de presentar la justificació de la correcta gestió dels residus.

## 9. ORGANITZACIÓ GENERAL DEL SERVEI

### 9.1 Principis bàsics

Els principis bàsics a tenir en compte durant tota la prestació del servei de menjador escolar són els següents:

- Proporcionar als infants un menjar de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com en relació amb criteris higiènics i sensorials, en un espai acollidor.
- Desenvolupar i reforçar l'adquisició d'hàbits higiènics i alimentaris saludables, així com l'autonomia dels infants.
- Promoure els aspectes socials i de convivència dels àpats , amb coordinació amb la família i l'escola.
- Planificar activitats de lleure que equilibrin el joc actiu i la relaxació, i que contribueixin al desenvolupament de la personalitat i al foment d'hàbits socials i culturals sobre l'alimentació.

L'empresa adjudicatària vetllarà pel correcte funcionament de la prestació del servei de menjador. L'organitzarà establint el sistema més adequat per a cada centre. Per fer-ho, tindrà en compte els equips de personal, el nombre d'usuaris, els horaris, els espais, així com del material i equipament de què disposi. Es podran proposar canvis organitzatius, de mutu acord amb la comunitat educativa i el Consell Comarcal de la Selva, amb la finalitat de millorar el servei, que quedaran reflectits en el Pla de Funcionament del Menjador.

Cada lot de centres escolars disposarà, com a mínim d'una persona responsable de dur a terme la coordinació general i la supervisió dels diferents menjadors escolars objecte de licitació (en tot cas, tindrà consideració de personal propi i no subrogable), que dirigirà, controlarà i supervisarà el treball del personal de cada escola (els coordinadors/es de monitors/es, la resta del monitoratge, el personal de cuina i ASN) amb la finalitat que es pugui garantir la correcta prestació del servei, el compliment dels acords que figuren en plec de clàusules així com a les millores compromeses, sens perjudici d'altres suports per part de l'empresa que es considerin necessaris.

L'empresa es compromet en tot moment a informar, al personal tècnic del Consell Comarcal, de totes aquelles incidències rellevants que hagin pogut alterar el



desenvolupament de servei de forma normalitzada (Canvis de menús, baixes de personal, Incorporació de monitoratge, conflictes o accidents...)

## 9.2 Pla de funcionament

L'empresa adjudicatària haurà de definir un Pla de Funcionament de Menjador que s'adeqüi i es vinculi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al Projecte Curricular de Centre (PCC) de cada centre educatiu, i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius.

La proposta farà referència als eixos transversals i les finalitats educatives del currículum, l'educació per al consum i l'educació per a la salut. És per això que serà supervisat per la direcció del centre i la comissió de menjador, si s'escau.

El Pla de Funcionament del Menjador s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableix el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Hi haurà de constar:

- Modalitat de gestió del servei i elaboració del menjar. Tipus de dietes especials. Dos models de menú mensual, un per temporada d'estiu i un per temporada d'hivern.
- Horari d'atenció al centre
- Calendari de prestació del servei, incloent els dies lectius del centre i els dies de sortides educatives corresponents a cada curs en que no es farà ús del servei.
- La recepció dels aliments. (Freqüències, circuit...)
- La previsió de rutes de repartiment i els vehicles adscrits, si s'escau. Caldrà indicar els itineraris i els temps de durada previstos, indicant també l'aproximació de l'hora d'arribada a cada centre escolar.
- Espais i instal·lacions del centre necessaris per portar a terme l'activitat del menjador.
- Capacitat màxima del nombre d'usuaris, el nombre de torns, etc.
- Gestió del personal adscrit al servei, que reculli la informació pel que fa a l'organització dels recursos humans i el sistema de coordinació i seguiment amb l'escola.
- Pla anual de formació continuada adreçat al personal de monitoratge i al personal de cuina on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitatció del personal adscrit al servei.
- El personal necessari per a la correcta prestació del servei, en funció de la previsió d'usuaris.
- Previsió d'informació a les famílies: De quina manera i amb quina freqüència s'informarà a les famílies usuàries del servei.
- Possibles canvis en els menús.
- Proposta d'activitats i retorn de les tasques desenvolupades.
- Informes individuals. El model d'informe que es lliurarà a les famílies per al seguiment de la utilització del servei de menjador per part de l'alumnat i periodicitat.





- Mecanismes per atendre correctament la substitució del personal (borsa de personal propi de l'empresa, borsa de currículums de l'empresa, circuit per tramitar altes/baixes contractuals amb menys de 24 hores, etc.)
- El preu del servei dels diferents usuaris, les modalitats de pagament i el control d'usuaris.
- Aspectes educatius i criteris alimentaris que han de guiar el desenvolupament del servei. Les propostes pedagògica proposades, en la mesura que sigui possible, hauran d'estar lligades als projectes comunitaris del municipi així com al projecte educatiu de centre
- Planificació de la neteja dels espais utilitzats.
- El tractament dels residus del menjador i cuina escolar.
- Com i qui realitzarà el parament de la taula i l'emplatat.
- Especificar quins mecanismes s'utilitzaran per proveir i identificar els menús especials.
- Programació de les activitats de lleure que es portin a terme i els espais que s'utilitzaran per a aquest fi, en consonància amb el Pla Educatiu de Centre
- Normativa de menjador del Consell Comarcal de la Selva.
- Els protocols d'incidències, en cas d'accidents o d'administració de medicaments.
- El pla d'evacuació i emergència del centre.
- Les normes de convivència i el protocol a seguir, lligades a les NOFC (Normes d'Organització i Funcionament del Centre).
- Les funcions i els membres de la comissió de menjador, si escau.
- Altres aspectes que es vulguin tenir en compte.

L'empresa licitadora haurà de presentar una proposta del Pla de Funcionament del Menjador durant el mes de juny per tal de consensuar-lo amb els diferents agents educatius que intervenen. Aquest pla caldrà que quedi aprovat pel Consell Escolar del centre i autoritzat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. L'empresa haurà de publicar el PFM aprovat a l'apartat web habilitat del Consell Comarcal de la Selva. Aquesta proposta d'organització del servei diari haurà de tenir en compte tots aquests aspectes reflectits en el PFM.

## **10. EL PERSONAL DEL SERVEI**

### **10.1 Contractació del personal**

El personal adscrit al servei de menjador escolar serà contractat per l'empresa adjudicatària i dependrà exclusivament d'aquesta, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal de la Selva, el qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de l'afiliació i cotització dels treballadors a la Seguretat Social.

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors que venen prestant el servei al centre escolar adjudicat, d'acord amb les exigències del Conveni col·lectiu per a la Indústria d'Hostaleria i Turisme de Catalunya, el Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya que estiguin vigents, i la

legislació laboral aplicable. La relació concreta de personal de cada centre, en la data de licitació, consta a l'Annex d'aquest plec.

L'empresa adjudicatària serà responsable davant el Consell Comarcal de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, així com els danys que pugui produir, sens perjudici de les sancions que corresponguin.

Caldrà que la persona que s'incorpori per primera vegada en aquell centre, es presenti a la direcció del centre abans d'iniciar la seva jornada laboral. L'empresa garantirà la formació d'aquest personal, introduint els diferents aspectes del pla de funcionament del centre.

L'empresa adjudicatària proporcionarà als seus treballadors, des del primer dia, la indumentària/vestuari i els EPI's necessaris per a la correcta prestació del servei, i es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció i resta de la comunitat educativa.

Durant el servei de menjador escolar, l'empresa concessionària posarà a disposició del seu personal, un telèfon mòbil que permeti gestionar les necessitats i incidències del servei, serà disponible tant pel personal de cuina, com de menjador.

Tot el personal haurà de conèixer el protocol d'actuació que hi hagi establert en cas d'accidents, d'evacuació o confinament.

L'empresa adjudicatària acreditarà davant del Consell Comarcal que tots els monitors i demés personal - si tenen tracte amb els menors- disposen del Certificat negatiu vigent en el Registre de Delictes Sexuals. Pot presentar el certificat individual o una certificació general de l'empresa davant el Consell Comarcal. Es responsabilitat de l'empresa mantenir actualitzada la informació al Consell Comarcal.

L'empresa adjudicatària podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre, però mai dins l'horari del servei de menjador.

L'empresa concessionària, a través del seu personal, assistirà, si així es considera necessari, a les reunions que realitza el centre amb les famílies abans de l'inici de curs, amb la finalitat d'informar del funcionament del menjador. Així mateix, la comissió de menjador podrà sol·licitar per causa justificada la presència d'algun membre del personal que ofereix el servei de menjador.

Qualsevol possible modificació haurà de ser acordada prèviament amb la direcció del centre i el Consell Comarcal.

Per tal de tenir un control de les hores de dedicació del personal contractat, el Consell Comarcal podrà sol·licitar en qualsevol moment del curs escolar aquella documentació que necessiti per verificar-ho (TC2 dels treballadors contractats per a cada centre educatiu, Control horari i fitxatge de qualsevol treballador...)

Per cada perfil professional especificat en el punt 10.2, es concretarà la data del inici del servei.



## 10.2 Funcions del personal

Les funcions del personal adscrit al servei de menjador escolar són, en cada cas, les següents:

### Personal d'administració:

- Portar el control diari de les assistències de tots els usuaris de servei de menjador escolar, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat com dels usuaris eventuais, siguin fixos o esporàdics.
- Comunicar diàriament al cuiner/a del centre o a la cuina central el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials).
- Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei: entregar l'imprès d'inscripció, la guia per a la compra de tiquets, etc.
- Gestionar el procés d'inscripció dels usuaris per al curs següent i durant tot l'any, d'acord amb la normativa que es generi des del Consell Comarcal.
- Altres funcions proposades per l'empresa adjudicatària en coordinació amb el Consell Comarcal.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- Donar suport a la tramitació dels ajuts de menjador.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins l'últim dia lectiu.

### Monitoratge

- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
- Dinamitzar les activitats interlectives que s'hagin programat.
- Vetllar pel bon estat físic i emocional de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador.
- Tenir cura de crear un ambient i entorn agradable a l'espai de menjador.
- Informar a la persona responsable de la coordinació del servei de menjador i al tutor/a de l'alumne/a d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei, en el seu grup (petits cops, problemes de comportament, etc.), segons allò descrit al pla de de Funcionament del Centre.
- En el supòsit que l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància i cura dels alumnes que hagin de traslladar-se a peu fins al centre on hi ha ubicat el menjador escolar per gaudir del servei.
- Altres funcions que indiqui l'empresa i/o especifiqui el pla de funcionament.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins l'últim dia lectiu.

### Coordinador/a de l'equip de monitoratge



- Organitzar l'equip de monitoratge (incloent els monitors/es que donen suport a alumnes NESE i altres necessitats específiques, si s'escau), establint el sistema més adequat per torns, per cursos, per edats, garantint un ordre que permeti desenvolupar el servei en un ambient tranquil i agradable. Inicialment cada monitor/a tindrà assignat un grup d'alumnes.
- Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei.
  - Dinamitzar les activitats interlectives que s'hagin programat.
- Vetllar per la cohesió de l'equip i per la bona relació amb el centre educatiu. Podrà proposar canvis organitzatius amb l'objectiu de millorar el servei.
- Serà la persona responsable de comunicar a la direcció del centre aquelles incidències que s'hagin pogut produir durant el servei de menjador. Vetllarà perquè se segueixi correctament el protocol de gestió d'incidències descrit al pla de funcionament del menjador.
- Informar per escrit a l'empresa i al Consell Comarcal de qualsevol incidència en la maquinària, parament i/o d'altres elements imprescindibles pel correcte funcionament del servei. Caldrà comunicar-ho el mateix dia que es detecti la incidència, amb la finalitat d'agilitzar el procés de reparació, substitució o subministrament.
- Ser la persona referent i fer d'interlocutor/a entre el centre i l'empresa adjudicatària. Haurà de ser present a totes les comissions de menjador convocades per la direcció de l'escola.
- Altres funcions que indiqui l'empresa i/o especifiqui el pla de funcionament.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins l'últim dia lectiu.

### **Personal de cuina/office i ASN**

- Cuinar i rebre el menjar, segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. En cas de menjadors sense cuina in situ, comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat i les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja, incloent la neteja diària d'aquests espais.
  - Retirar els residus generats, segons els criteris de selecció fixats.
- Portar a terme tots els registres i controls sanitaris obligatoris, i aquells que li encomani l'empresa concessionària, el Consell Comarcal de la Selva i el Departament d'Educació i/o Sanitat.
- Vetllar perquè els proveïdors compleixin amb el dia i horari d'entrega que s'hagi determinat a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no conformitat" del proveïdor per tal que l'empresa faci el tràmits pertinents per resoldre-ho.
- Comunicar a la persona responsable i a la direcció del centre de qualsevol incidència que es detecti que afecti el bon funcionament del servei. ( falta de material , avaria de la maquinària, etc.)



- Altres funcions que indiqui l'empresa i/o especifiqui el pla de funcionament.
- Participar de la formació continuada proposada per l'empresa. La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, des del primer fins l'últim dia lectiu.
- La data de contractació d'aquest personal serà com a mínim, dos dies abans del inici de curs i fins l'últim dia lectiu.

### **Responsable de direcció de l'empresa**

- Organitzar i coordinar les reunions amb les famílies.
- Actuar com interlocutor entre l'escola, les famílies, el personal del servei i el Consell Comarcal.
- Assistir a les comissions de menjador.
- Coordinació general del servei.
- Dur a terme les tasques de gestió i administració del servei. (girar rebuts, comptabilitat, etc.)
- Coordinar la gestió laboral del personal adscrit al servei.
- Altres tasques relacionades amb la coordinació general del servei.
- Comunicar al Consell Comarcal tots aquells aspectes que se li han traslladat des de la coordinació, des del personal de cuina i/o la direcció del centre educatiu.

## **10.3 Ràtio i horaris del personal**

### **Ràtio del personal d'atenció directa a l'alumnat (monitoratge)**

Les ràtios de monitoratge que s'hauran de seguir als menjadors de les escoles són les que es detallen a la resolució EDU/843/2023, de 9 de març, el Departament d'Educació, que estableix la ràtio mínima de personal durant l'horari de prestació del servei segons la relació següent:

- 1 monitor cada 15 alumnes al segon cycle d'educació infantil .
- 1 monitor cada 25 alumnes a educació primària .
- 1 monitor cada 30 alumnes a educació secundària obligatòria .

L'empresa adjudicatària haurà de revisar i informar diàriament a la unitat d'educació del Consell Comarcal de la Selva, abans de les 17 hores i mitjançant el document compartit facilitat pel Consell Comarcal, del nombre d'usuaris reals i el nombre de monitors/es que han supervisat el servei, amb la finalitat de comprovar la ràtio de monitoratge establerta.

El personal d'atenció directe a l'alumnat estarà contractat, com a mínim, l'horari interlectiu del migdia, que pot ser diferent en cada centre.

L'empresa adjudicatària haurà de cobrir, de forma immediata i amb personal qualificat, qualsevol cas d'absència del personal adscrit al servei. Qualsevol canvi o incorporació de personal caldrà comunicar-ho prèviament, mitjançant correu electrònic, a la unitat d'educació del Consell Comarcal de la Selva i informar a la direcció del centre



Igualment, en els casos en què l'augment del número d'usuaris inscrits al servei requereixi la incorporació d'un nou monitor/a per no sobrepassar la ràtio establerta, l'empresa adjudicatària haurà de cobrir aquesta plaça de forma automàtica amb personal qualificat.

Pel que fa al càlcul de la ràtio, i calcular el nombre totals de monitors que han d'atendre el servei en cada centre escolar es tindrà en compte la ràtio fixada per cadascuna de les tipologies d'alumnat, de manera independent. Per fer el càlcul de monitoratge s'aplicarà la fórmula següent:

$$(usuaris EI/15) + (usuaris EP/25) + (usuaris ESO/30) = \text{Nombre de monitors}^1$$

1-El nombre total de monitors durant el servei, serà el nombre enter superior al resultat de l'operació.

Exemple en un centre amb 55 usuaris d'educació infantil i 80 d'educació primària,  $(50/15) + (70/25) = 6,10$ , per tant la ràtio en aquest centre serà de 7 monitors/es.

Els centres amb una mitjana d'usuaris igual o superior a 200 alumnes hauran de tenir la persona responsable de la coordinació deslliurada de les tasques de monitoratge, i per tant, no serà responsable de cap grup. Haurà d'atendre les tasques encomanades en el punt 10.2 d'aquest plec de clàusules.

Per comptabilitzar l'equip de monitoratge, es tenen en compte els monitors contractats en l'horari del servei (més la persona responsable de coordinació en aquells centres amb menys de 200 usuaris), exceptuant-se per aquest còmput el personal de cuina i els auxiliars de servei de neteja. També se n'exceptua el monitoratge per atendre alumnat NESE i altres necessitats específiques, en aquells centres on estigui autoritzat.

A les llars d'infants no es tindrà en compte cap tipus de ràtio de monitoratge, i únicament caldrà incorporar-hi el monitoratge establert en l'Annex d'aquest plec en aquelles que així s'hi especifiqui (hi ha algunes llars que no inclouen el servei de monitoratge per part de l'empresa adjudicatària).

### **Ràtio del personal de cuina/office i ASN**

En aquells centres amb cuina in situ (segons Annex d'aquest plec), el càlcul del temps necessari per a realitzar les tasques pròpies del personal de cuina/office i ASN, s'atendrà a les següents ràtios:

Fins a 50 usuaris de menjador	5 hores
De 51 a 75 usuaris de menjador	7 hores
De 76 a 100 usuaris de menjador	8 hores

A partir de 101 usuaris, cada augment de 25 usuaris comportarà l'increment de 2 hores de personal de cuina/office o ASN.

Els centres que no disposin cuina in situ tenen establert els horaris del personal ASN a la fitxa de cada centre ( Annex d'aquest plec)



La jornada laboral del personal de cuina s'adequarà a les necessitats específiques de cada centre escolar ( nombre de torns, espais de menjador a utilitzar i usuaris), per la qual cosa es podrà modificar la distribució horària per a la millora del servei i d'acord amb el pla de funcionament.

### **Ràtio del personal d'administració**

Els horaris del personal d'administració de cada escola són fixes i estan especificats en la fitxa de cada centre a l'Annex d'aquest plec. A l'hora d'establir-los s'han tingut en compte les característiques concretes de cada centre i el seu volum d'usuaris, sense quedar-ne establerta una ràtio general.

## **10.4 Formació del personal**

### **Formació bàsica**

Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa concessionària haurà de garantir que tot el personal disposa de la formació adequada per al seu lloc de treball.

En el cas del monitoratge d'atenció a l'alumnat caldrà disposar de la titulació i formació necessària per al correcte desenvolupament de les activitats.

En el cas de la figura de coordinador/a de menjador, caldrà assegurar que disposi de la formació i experiència necessaris en la gestió d'equips.

En relació al personal de cuina (cuiner/a, ASN, etc.), serà obligatori que totes les persones que, d'una forma o altra, hagin de manipular aliments acreditin formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

### **Pla de Formació contínua**

Amb la finalitat que el personal adscrit al servei es vagi formant de forma contínua, l'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors.

Per això, anualment haurà de presentar al Consell Comarcal el pla de formació per a cada curs escolar, on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme. Aquest pla haurà d'incloure els temes que es tractaran, les dates i les hores per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitació del personal adscrit al servei.

Aquest pla formatiu no podrà ser inferior a 15 hores anuals a cada lot.

Abans de l'inici del curs escolar, es farà una presentació a tot el personal dels menjadors escolar, tan de monitoratge com de cuina, del pla anual de formació, dels aspectes organitzatius previstos per al nou curs, del Pla de Funcionament i de



qualsevol altra novetat rellevant i necessària per al desenvolupament correcte del servei.

S'haurà de garantir que tot el personal contractat té la formació adient pel domini de la llengua catalana, d'acord amb l'Estatut d'autonomia de Catalunya que determina, en l'article 6, que la llengua pròpia de Catalunya és el català i que és també la llengua normalment emprada com a vehicular i d'aprenentatge en l'ensenyament.

## 11. PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE I PROGRAMACIÓ D'ACTIVITATS

L'empresa concessionària haurà d'elaborar una proposta de programació que s'adeqüi al projecte educatiu del cada centre, amb la finalitat que durant l'espai del menjador es doni continuïtat a la pràctica pedagògica dels centres escolars. La proposta haurà d'especificar com a mínim els objectius didàctics que es vulguin assolir, els continguts i la forma d'avaluació d'aquests.

La proposta de programació definitiva s'haurà d'incorporar al Pla de funcionament del menjador de cada centre, i haurà d'incloure, com a mínim, els àmbits següents:

- a. Alimentari: S'intentarà que, de manera lúdica i amena, els infants assoleixin una sèrie d'hàbits i coneixements saludables relacionats amb l'alimentació i la nutrició.
- b. Higiènic i sanitari: L'objectiu és que els nens i nenes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènic i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- c. D'educació mediambiental: Foment dels hàbits i de sensibilització mediambiental, tals com la recollida selectiva, estalvi energètic, procurar la mínima generació de residus, etc...
- d. De relació social: L'espai de menjador hauria de servir per treballar la relació de grup, el respecte, la solidaritat, responsabilitzar-se de certs càrrecs, adquirir autonomia, menjar correctament i amb una actitud relaxada.

Paral·lelament el projecte haurà d'establir una programació mensual d'activitats de lleure i de tallers que tinguin com a objectiu la promoció educativa dels diferents àmbits del projecte. És recomanable la participació i implicació dels alumnes en els espais de debat, avaluació i decisió de la programació a desenvolupar.

L'empresa haurà de presentar la proposta de programació pedagògica i d'activitats, abans del 30 de setembre de cada curs escolar, al Consell Comarcal de la Selva.

Igualment, caldrà que abans del 30 de juliol presenti la memòria tècnica del servei, una vegada acabat el curs escolar. (els apartats mínims exigits, es detallen en el punt 12.4)



## 12. COMUNICACIÓ I SEGUIMENT DEL SERVEI

### 12.1 Comunicació entre professionals i amb les famílies

La importància del servei educatiu dels menjadors escolars requereix una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei, els centres docents i les famílies usuàries del servei. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i executar un pla de comunicació on constin, com a mínim, els aspectes següents:

**Inici del servei:** L'empresa adjudicatària farà una presentació del servei a les direccions dels centres perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball al començar l'execució del servei.

**Reunions informatives a les famílies:** L'empresa es compromet a assistir a les sessions de presentació del servei a les famílies, quan el centre escolar o Consell Comarcal ho requereixin. Així com participar en jornades de portes obertes o similars, que ha de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador.

**Reunions de seguiment de la comissió de menjador:** L'empresa adjudicatària participarà, quan hi sigui convocada, a les reunions de seguiment i avaluació del servei amb la comissió de seguiment de menjador, la direcció de l'escola i/o consell comarcal. Les noves propostes o directrius adoptades seran degudament comunicades al personal del servei per la seva execució en temps i forma, sens perjudici que també caldrà que quedin incorporades en el Pla de funcionament.

**Comunicació amb les famílies:** Caldrà que l'empresa adjudicatària defineixi els dies, horari i personal que realitzarà l'atenció a les famílies (bàsicament a través de la figura de l'administrador/a); també caldrà definir altres canals de comunicació pel seguiment ordinari del servei i per a situacions excepcionals (per exemple: canvis de menús, canvis en el personal de monitoratge, accident o malaltia de l'usuari). També cal preveure quina informació contindrà la Fitxa de seguiment o avaluació trimestral dels usuaris del menjador per lliurar a les famílies, si així ho preveu el Pla de Funcionament.

Com a mínim durant el primer trimestre de curs, el personal d'atenció directa a l'alumnat informarà diàriament les famílies dels alumnes de P3 de l'evolució del servei. El segon i tercer trimestre per als alumnes de P3, i la resta d'alumnes d'educació infantil, es donarà la informació mensualment. Pel que fa a l'educació primària, s'entregarà a les famílies un informe trimestral. Aquests informes seran lliurats als centres per tal que facin arribar a les famílies, de forma que s'adaptaran a les particularitats de cada centre escolar. No obstant, si es produeix alguna incidència rellevant s'informarà el mateix dia a la família.

L'empresa adjudicatària resta obligada a fer difusió a les famílies, de forma periòdica, de les activitats que es desenvolupen durant l'horari de migdia. Aquesta difusió es podrà fer a través de xarxes socials, publicacions web, correus electrònics, etc.-

### 12.2 Control i seguiment del servei

El Consell Comarcal, a través del responsable del contracte o de la persona/es en qui delegui, tant sigui d'ordre intern o a través d'experts externs, exercirà el control i la supervisió en els menjadors escolars, d'acord amb les competències delegades del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

En aquesta línia, el Consell Comarcal farà el seguiment necessari per tal de garantir un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment dels presents plecs de condicions i del contracte, duent a terme les actuacions al seu abast per a assegurar el correcte compliment del servei. Si escau, emetrà informes i/o expedients de penalitats d'acord amb les infraccions previstes al PCAP.

Aquesta supervisió es podrà fer de forma rutinària i planificada per part del Consell Comarcal o bé partir d'una queixa concreta rebuda per fonts com l'escola, l'associació de mares i pares, una família usuària del servei, etc.

La supervisió del servei per part del personal que determini el Consell Comarcal es portarà a terme, de forma general, sense avís previ. Si en el marc d'aquesta tasca, un membre del Consell Comarcal, equip directiu o docent romanguí al centre durant l'horari del servei de menjador amb l'objectiu de supervisar el funcionament del servei, l'empresa adjudicatària li facilitarà el dinar sense cost.

### **12.3 La comissió de menjador**

El Consell Escolar de cada centre crearà la comissió de menjador i en designarà els membres. Estarà formada per la direcció del centre i/o un o dos membres de l'equip directiu o personal del centre que es designi, un representat de l'AMPA, un representant de l'empresa adjudicatària, el coordinador/a del servei, un representant del Consell Comarcal, i si s'escau, un representant de l'ajuntament.

La Comissió de menjador és l'òrgan que defineix el model de menjador del centre -que ha d'estar d'acord amb el Projecte Educatiu del Centre- i vetlla pel seu bon funcionament. La Comissió de menjador garanteix la participació i la informació dels pares i les mares d'alumnes en tot allò relatiu al menjador escolar.

La periodicitat de les reunions la determinarà el Consell Escolar, essent recomanable pel bon funcionament del menjador realitzar una comissió per trimestre escolar, amb el mínim d'una reunió per curs. La convocatòria de les reunions a tots els seus membres anirà a càrrec de la direcció del centre.

Les funcions d'aquesta comissió seran les de realitzar una valoració general del servei i fer proposta de millores per millorar-ne el funcionament, tant de la part de menús com de la d'activitats. A més, la comissió vetllarà pel compliment normatiu i proporcionarà propostes per a la resolució d'incidències que es produeixin al servei de menjador.

Esporàdicament qualsevol membre de la comissió podrà quedar-se al menjador per fer un seguiment més directe del seu funcionament, tastar el menjar, i poder valorar el servei en general. En cap cas podrà interactuar i/o ajudar al monitoratge, ni fer-ne cap valoració durant el servei de menjador (l'empresa adjudicatària li facilitarà el dinar sense cost).



L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar les seves actuacions a les propostes de millora que acordi la comissió de menjador escolar a la major brevetat possible.

#### **12.4 Memòria tècnica del servei**

Per tal de donar compliment a tots aquells aspectes recollits en aquest plec de prescripcions tècniques, caldrà que els licitadors presentin una memòria tècnica del servei desenvolupat a les escoles (no inclou les llars d'infants) amb la data, signatura de la persona representant i segell de l'empresa. Aquesta memòria caldrà presentar-la abans del 30 de juliol

A la memòria hauran d'exposar de manera detallada, seguint l'ordre que s'indica i identificant cada apartat amb els títols relacionats, la informació següent:

- Totes les tipologies de menús elaborats durant el curs escolar de setembre a juny.
- Incidències i/o modificacions en l'horari, menús servits o calendari establerts.
- Indicar possibles canvis ocasionats durant la realització del servei. (quadre resum dels canvis de monitoratge, modificació d'horaris del personal, etc...)
- Resum de la organització interna del servei i de les activitats lúdiques i pedagògiques desenvolupades.
- Calendari organitzatiu, difusió entre la comunitat educativa i material gràfic del desenvolupament de les activitats lúdiques.
- Valoració dels objectius assolits segons el Pla de Funcionament del Menjador.
- Quadre resum de la mitjana d'usuaris i monitoratge.
- Proposta de millores per al curs vinent.

### 13. ANNEX - CARACTERÍSTIQUES CENTRES EDUCATIUS

#### 13.1 LOT C-1 (PLA DE LA SELVA)

ESCOLA JACINT VERDAGUER			
<b>Codi del centre</b>	17003823	RSIPAC	50.01076/CAT
<b>Adreça:</b>	C/ Jacint Verdaguer, 72		
<b>CP i Municipi</b>	17410	Sils	
<b>Horari del servei:</b>	12.45 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	2 hores i 15 minuts / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
Infantil: 82	Primària: 139	<b>TOTAL: 221</b>

OBSERVACIONS:
<p>Hi ha dos espais equipats com a menjador, un pels alumnes d'infantil i un altre pels alumnes de primària. La cuina és contigua al menjador de primària, el menjador d'infantil es troba en un altre espai del mateix edifici on es disposa d'un office equipat.</p> <p>Aquesta escola elabora els menús per la Llar d'infants La Quitxalla (Sils) i la Llar d'infants Rodamons (Riudarenes) .</p> <p>Actualment la cuina funciona amb gas natural, i disposa de comptador d'aigua independent .</p>

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Identificador	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
CACINI	01/09/2022	ASL	300	40,00	22.262,72
REMALO	06/11/2023	ASL	502	10,00	5.541,67
COVESI	12/09/2017	AJUDANT ADMINISTRATIU/VA	300	22,00	20.350,53
FIPRM	13/09/1999	CUINER/A	300	40,00	28.084,73
RICAMA	15/09/1995	COORDINADOR/A MONITORS	300	16,00	11.173,93
CAVEAU	15/09/1995	MONITOR/A	300	12,25	7.440,43
PLSARO	15/09/1995	MONITOR/A	300	12,25	7.472,56
CISAIS	15/09/2003	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
MAMAMO	15/09/2003	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
BOPICR	15/09/2008	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
SOPILA	07/09/2010	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
LLLLMA	07/09/2010	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
DIMUSA	12/09/2017	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
VICEJE	12/09/2017	MONITOR/A	300	12,25	7.150,30
JIGOGE	13/09/2021	MONITOR/A	502	11,25	6.600,77



(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS			
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT	
JACINT VERDAGUER - SILS	<b>Campana</b> extractora central	1	
	<b>Cuina central</b> de gas amb 6 fogons Model Zanussi *PCFGG1680	1	
	<b>Forn convencional</b> (Sota cuina i planxa)	2	
	<b>Forn de convecció amb taula suport per safates</b> (desembre2023)	1	
	<b>Marmita</b> directa a gas 150 l.	1	
	<b>Campana</b> extractora ZANUSSI, per marmita	1	
	<b>Planxa</b> d'un foc model Zanussi *ppbl1f	1	
	<b>Fregidora</b> a gas Zanussi mod.nfr 2 cistells	1	
	<b>Armari calent</b> Model MC-120	1	
	<b>Armari carro calent</b> pot. 3 kw	1	
	<b>Frigorífic industrial</b> 2 portes	2	
	<b>Congelador Arco</b> línia blanca	1	
	<b>Triturador</b> de braç elèctric	1	
	<b>Balança electrònica</b>	1	
	<b>Escalfador d'aigua</b> calenta elèctric	1	
	<b>Rentavaixella</b> de porta abatible sota mostrador	1	
	<b>Tren rentat amb:</b>		
	<b>Rentavaixelles de capota</b> Zanussi *LS8	1	
	<b>Aigüera industrial</b> cantonera d'acer inoxidable sobre moble amb potes amb 1 sina embotida.	1	
	<b>Aigüera industrial</b> d'acer inoxidable sobre moble amb potes amb 1 sina embotida de gran profunditat.	1	
	<b>Aixeta</b> tipus dutxa dirigit	2	
	<b>Passa safates</b>	1	
	<b>Armari baix</b> d'acer inoxidable amb dues portes	1	
	<b>Safata</b> rentavaixelles	4	
	<b>Taula treball</b> Zanussi 2 m	2	
	<b>Taula treball</b> Zanussi mod.tg 0,80 cm	1	
	<b>Aigüera industrial</b> d'acer inoxidable amb 2 sines embotides Zanussi, sobre moble amb dues portes.	1	
	<b>Aixeta</b> amb dutxa dirigit i mànec de colze.	1	
	<b>Rentamans</b> individual acció amb pedal	1	
	<b>Carro de servei</b> alumini amb 3 estants	3	
	<b>Dispensador sabó</b>	2	
	<b>Dispensador paper</b>	2	
	<b>Contenidor</b> escombraries 120 l.	2	
	<b>Cubell</b> escombraries 30 l.	2	
	<b>Estanteria</b> completa polietilè Model KITE 2 m i 4 estants	1	
	<b>Armari baix</b> tipus bufet 2 portes corredisses	1	
	<b>Sina</b> embotida de 80x40 cm en moble de melamina	1	
	<b>Aixeta dirigit</b>	1	



	Armari taulell amb dues portes de melamina	1
	Parament divers	

ESCOLA DE RIUDELLOTS			
<b>Codi del centre</b>	17003094	RSIPAC	50.01080/CAT
<b>Adreça:</b>	Av. Girona s/n		
<b>CP i Municipi</b>	17457	Riudellots de la Selva	
<b>Horari del servei:</b>	12.30 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	1 hora i 15 minuts /dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
<b>Infantil:</b> 31	<b>Primària:</b> 52	<b>TOTAL:</b> 83

OBSERVACIONS:
Aquesta escola elabora els menús per la Llar d'infants de Riudellots.
Actualment la cuina funciona amb gas natural, i no disposa de comptadors independents .

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Identificador	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
PEGOM	15-09-2008	*ADMINISTRATIU/VA	300	7,50	5.267,24
MAGOME	29-10-2021	ASL	300	12,50	6.780,24
BABAAN	17-11-2022	ASL	389	10,00	5.834,83
IBGAFR	01-10-1992	CUINER/A	300	40,00	33.902,94
ROMERO	20-04-2022	COORD. ACTIVITATS	300	16,00	12.639,29
RUOREV	12-09-2017	COORDINADOR/A MONITORS/RES	300	16,00	11.153,20
PEGOM	14-09-2009	MONITOR/A	300	13,50	7.879,18
MUMOAN	26-04-2021	MONITOR/A	300	13,50	7.879,18
CAFOJU	18-09-2023	MONITOR/A	502	12,50	7.333,52
DOIBMA	18-09-2023	MONITOR/A	502	11,25	6.600,77
CADOSI	04-10-2023	MONITOR/A	510	12,50	7.294,81
POCAAN	12-09-2007	MONITOR/A	300	13,50	7.879,17

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.

\*L'auxiliar administratiu/va està contractat 1,5 hores/diàries. Realitzant les tasques pròpies 1 hora i 15 minuts diàriament a l'escola de Riudellots i 15 minuts a la Llar d'infants de Riudellots.



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS			
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT	
RIUDELLOTS - RIUDELLOTS DE LA SELVA	<b>Campana</b> extractora central	1	
	<b>Cuina central</b> de gas de 4 cremadors	1	
	<b>Forn convencional</b> (Sota cuina)	1	
	<b>Fregidora</b> a gas Zanussi 2 cistelles	1	
	<b>Marmita</b> directa a gas 150 l.	1	
	<b>Planxa</b> Fry top a gas top mod. Nrg821.	1	
	<b>Armari calent</b> amb dues portes corredisses tc1410	1	
	<b>Frigorífic industrial</b> 2 portes Ginés Guillén	1	
	<b>Frigorífic</b> vertical línia blanca.	1	
	<b>Congelador</b> industrial vertical 1 porta	2	
	<b>Taula neutra</b> entre maquinari	5	
	<b>Tren rentat amb:</b>		
	<b>Rentavaixelles de capota</b> Zanussi	1	
	<b>Aigüera</b> industrial d'acer inoxidable sobre moble amb potes amb 1 sina embotida, suport per safates i armari baix amb anell de desbròs.	1	
	<b>Taula neutra</b> per escorreplats 80 cm	1	
	<b>Aixeta</b> tipus dutxa dirigible	1	
	<b>Armari baix</b> d'acer inoxidable amb dues portes	3	
	<b>Aigüera industrial</b> d'acer inoxidable amb escorredor, 2 sines embotides Zanussi, sobre moble amb 1 estant.	1	
	<b>Taula neutra</b> 200 cm amb un estant i 4 calaixos	2	
	<b>Aixeta</b> amb mànec de braç	2	
	<b>Columna d'aigua</b> amb aixeta tipus dutxa dirigible	1	
	<b>Dispensador sabó</b>	3	
	<b>Dispensador paper</b>	3	
	<b>Taquilla</b> de doble cos	2	
	<b>Carro de servei</b> de PVC	2	
	<b>Carro de servei</b> alumini 3 estants	1	
	<b>Estanteria</b> 1,5 m 4 baldes	3	
	<b>Contenidor escombraries</b> 100 l obertura frontal	2	
	<b>Contenidor escombraries</b> 120 l	3	
	<b>Contenidor escombraries</b> 150 l	4	
	<b>Escalfador</b> d'aigua Like	1	
	<b>Atrapa insectes</b> elèctric	1	
<b>Parament divers</b>			





LLAR D'INFANTS RODAMONS			
<b>Codi del centre</b>	17005790	RSIPAC	50.00419/CAT
<b>Adreça:</b>	C/ St. Martí, 43		
<b>CP i Municipi</b>	17421	Riudarenes	
<b>Horari del servei:</b>	12:00 h a 15:00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Transportat		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>			
<b>Hores de personal d'ASN:</b>	2 hores /dia		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>22</b>
---	-----------

OBSERVACIONS:
Es transportarà el menjar cuinat des de l'escola Jacint Verdaguer de Sils
Aquesta llar d'infants disposa de l'equipament necessari per efectuar el servei i donar compliment a la normativa vigent.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Identificador	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
REMALO	06-11-2023	ASL	502	10,00	5.755,69
CACAM*	08-10-2013	ASL	300	10,00	6.622,65

(1)L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.

\* Segons la informació facilitada per la empresa concessionària, aquest treballador/a té reconeguda la invalidesa permanent total des de l'octubre del 2023



LLAR D'INFANTS LA QUITXALLA			
Codi del centre	17005777	RSIPAC	50.01071/CAT
<b>Adreça:</b>	c. Gaudí s/n (Urb. Mallorquines)		
<b>CP i Municipi</b>	17410	Sils	
<b>Horari del servei:</b>	12:00 h a 15:00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Transportat		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	3 hores /setmana		
<b>Hores de personal d'ASN:</b>	2 hores /dia		
<b>Hores de personal de monitoratge:</b>	9 hores /dia (3 monitors/res)		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>37</b>
---	-----------

OBSERVACIONS:
Es transportarà el menjar cuinat des de l'escola Jacint Verdaguer que es troba a 1 km de distància.  Aquesta Llar d'Infants disposa de l'equipament necessari per efectuar el Servei i donar compliment a la normativa vigent.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Identificador	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
MOCACO	01-10-2009	ASL	300	10,00	5.937,08
CATAAN	13-09-2023	MONITOR/A	502	15,00	8.631,78
PLPOMA	20-11-2023	MONITOR/A	510	10,00	5.725,30

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.



<b>LLAR D'INFANTS DE RIUDELLOTS</b>			
<b>Codi del centre</b>	17005790	RSIPAC	50.00419/CAT
<b>Adreça:</b>	Av. Girona s/n		
<b>CP i Municipi</b>	17457	Riudellots de la Selva	
<b>Horari del servei:</b>	12:00 h a 15:00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Transportat		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	15 minuts/dia		
<b>Hores de personal de monitoratge</b>	3 hores /dia		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per cursos 2024-2025):</b>	<b>14</b>
--	-----------

<b>OBSERVACIONS:</b>
Es transportarà el menjar cuinat des de l'escola de Riudellots. La llar d'infants és un edifici annexat al mateix centre on s'ubica la cuina.
Aquesta llar d'infants disposa de l'equipament necessari per efectuar el servei i donar compliment a la normativa vigent.

<b>RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI</b>					
<b>Identificador</b>	<b>Antiguitat</b>	<b>Categoria</b>	<b>Codi Contracte</b>	<b>Jornada laboral setmanal</b>	<b>Retribució bruta anual (1)</b>
PUDEES	16-01-2023	MONITOR/A	300	15,75	9.192,27
PEGOM	15-09-2008	*ADMINISTRATIU/VA	300	7,50	5.267,24

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.

\*L'auxiliar administratiu/va està contractat 1,5 hores/diàries. Realitzant les tasques pròpies 1 hora i 15 minuts al dia a l'escola de Riudellots i 15 minuts al dia a la Llar d'infants de Riudellots.



### 13.2 LOT C-2 - (VIDRERES)

ESCOLA SALVADOR ESPRIU			
<b>Codi del centre</b>	17004906	RSIPAC	50.00190/CAT
<b>Adreça:</b>	Av. Mediterrania s/n		
<b>CP i Municipi</b>	17411	Vidreres	
<b>Horari del servei:</b>	12.30 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	2 hores i 30 minuts / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
Infantil: 85	Primària: 171	TOTAL: 256

OBSERVACIONS:
Actualment la cuina funciona amb gas natural i disposa de comptador de gas independent per la zona de la cuina.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni*	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
	26/09/2007	ASL	300	10	4.613,88 €
	15/09/2014	ASL	300	40	17.958,84 €
	<b>25/01/2024</b>	ASL	510	10	4.613,88 €
	08/09/2021	AJUDANT ADMINISTRATIU/VA	300	12,5	6.711,84 €
	06/09/2010	CUINER/A	300	40	21.619,56 €
	02/11/2023	COORD. ACTIVITATS	502	16	9.830,88 €
	22/09/2005	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	15/09/2003	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	12/09/2007	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	12/09/2007	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	12/09/2017	MONITOR/A	300	12,5	5.530,56 €
	14/09/2020	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	14/09/2020	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	13/09/2021	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	13/09/2010	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	15/12/2020	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	21/09/2021	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	06/09/2022	MONITOR/A	389	13,5	5.973,60 €
	27/12/2022	MONITOR/A	300	12,5	5.530,56 €
	31/01/2023	MONITOR/A	510	12,5	5.530,56 €
	<b>11/01/2024</b>	MONITOR/A	510	12,5	5.530,56 €
	<b>19/01/2024</b>	MONITOR/A	502	12,5	5.530,56 €
	15/09/2003	MONITOR/A	300	12,5	5.530,56 €



	21/09/2021	MONITOR/A	501	13,5	5.856,48 €
--	------------	-----------	-----	------	------------

- L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.
- \*L'empresa concessionària no ha informat de cap identificador del treballador.

INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT
SALVADOR ESPRIU - VIDRERES	Campana extractora central	1
	Cuina central de gas amb 4 fogons Jemi	1
	Forn industrial de convecció	2
	Suport per forn amb guarda safates	
	Marmita directa a gas 150 l.	1
	Planxa de 2 focs model Jemi	1
	Fregidora a gas Zanussi mod.nfr 2 cistells	1
	Frigorífic Model AEN 220 1 porta	1
	Frigorífic 2 portes	1
	Congelador Arco línia blanca	1
	Congelador vertical línia blanca	1
	Armari calent amb 2 portes corredisses	1
	Triturador de braç elèctric	1
	Microones	1
	<b>Tren rentat amb:</b>	
	Rentavaixella de capota Silanos Romag	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb potes amb 1 sina embotida.	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb 1 sina embotida i recolza safates.	1
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible.	2
	Taula neutra d'acer inoxidable amb 1 estant	1
	Safata rentavaixella	8
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb 1 sina embotida, sobre moble amb 1 estant i un calaix frontal	2
	Rentamans individual amb acció de peu	1
	Carro de servei alumini amb 3 estants	3
	Dispensador sabó	3
	Dispensador paper	2
	Contenidor escombraries 120 l.	2
	Armari baix alumini dues portes corredisses	1
	Armari mitjana alçada dues portes corredisses	1
	Armari alt galvanitzat dues portes abatibles	1
	Armari alt de resina dues portes abatibles	1
	Estanteria completa polietilè Model KITE 2 m i 4 prestatges	2
	Prestatge d'alumini a base de tubs 1,5 m	3
Atrapa insectes elèctric	2	
Parament divers		



ESCOLA SANT ISCLE			
<b>Codi del centre</b>	17004074	RSIPAC	50.00132/CAT
<b>Adreça:</b>	C/ Tossa, s/n		
<b>CP i Municipi</b>	17411	Vidreres	
<b>Horari del servei:</b>	12.30 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	2 hores / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
Infantil: 29	Primària: 68	TOTAL: 97

OBSERVACIONS:
Aquestes instal·lacions actualment utilitzen el gas natural i disposen de comptador de gas independent a la zona de la cuina.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni*	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
	28/09/2022	ADMINISTRATIU/VA	300	10	4.666,92 €
	15/11/2020	AUXILIAR CUINA	389	12,5	5.421,24 €
	12/09/2017	CUINER/A	389	37,5	19.944,00 €
	12/09/2007	COORDINADOR/A MONITORES	300	16	8.251,56 €
	15/09/2003	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	13/09/2021	MONITOR/A	389	13,5	5.973,60 €
	11/03/2022	MONITOR/A	300	13,5	5.973,60 €
	07/09/2023	MONITOR/A	502	12,5	5.530,56 €
	15/09/2003	COORDINADOR/A MONITORES	300	16	8.455,80 €

(1)L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.

- \*L'empresa concessionària no ha informat de cap identificador del treballador.



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS			
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT	
SANT ISCLE - VIDRERES	Campana extractora central Model GI2114301	1	
	Cuina central de gas de 6 fogons Model Zanussi *HCFG1610	1	
	Forn industrial de convecció amb suport per a safates	1	
	Suport forn industrial	1	
	Marmita directa a gas 150 l,	1	
	Planxa Frytop de gas 2 focs Model Zanussi *HRG820	1	
	Fregidora a gas 1 cistella	2	
	Armari calent amb 2 portes corredisses	1	
	Balança electrònica	1	
	Frigorífic industrial 2 portes Model Zanussi *AEN220	1	
	Frigorífic industrial 2 portes	1	
	Congelador industrial 2 portes 1430 l,	1	
	<b>Tren rentat amb:</b>		
	Rentavaixelles de capota 80 C/H	1	
	Campana extractora rentavaixelles	1	
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb potes amb 2 sines embotides i suport per safates,	1	
	Columna d'aigua orientable Model Zanussi *HCOH20	1	
	Taula neutra suport descarrega safates 100 cm	1	
	Taula de treball 200 cm amb un prestatge	1	
	Safates rentavaixelles	6	
	Taula neutra 120 cm amb un estant	2	
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb 1 sina embotida Zanussi, sobre taula neutra 180 cm	1	
	Aixeta amb mànec de colze,	1	
	Mòdul suport entre maquinari amb un estant 40 cm	2	
	Rentamans individual amb acció de peu	2	
	Carro de servei amb 3 prestatgeries	1	
	Carro servei PVC 3 estants	1	
	Dispensador sabó	2	
	Dispensador paper	1	
	Contenidor escombraries 120 l,	2	
	Contenidor escombraries 100 l, obertura frontal	1	
	Armari alumini 1 porta abatibles 60 cm	1	
	Armari alumini 2 portes abatibles 100 cm	1	
	Armari bufet baix inox 2 prestatges amb 2 portes corredisses	1	
	Armari bufet baix inox 2 prestatges	1	
	Estanteria 4 estants 2,00 m	1	
	Estanteria 4 estants 1,00 m	2	
	Dutxa auxiliar forn	1	
	Descalcificador ATH	1	



	<b>Taquilles DOBLE COS DE 3 MÒDULS (2023)</b>	3
	Parament divers	



### 13.3 LOT C-3 - (BAIX MONTSENY)

ESCOLA ALZINES BALLADORES			
<b>Codi del centre</b>	17008894	RSIPAC	50.00151/CAT
<b>Adreça:</b>	Crt. Gaserans, 189		
<b>CP i Municipi</b>	17451	Sant Feliu de Buixalleu	
<b>Horari del servei:</b>	12.30h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Transportat		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	1 hora / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
Infantil:28	Primària:67	TOTAL: 95

OBSERVACIONS:
Aquest centre rebrà el menjar elaborat i transportat des del centre educatiu Montseny de Breda.
Aquest centre educatiu es troba a 11 km de distància de la cuina on s'elaboren els menús
Actualment aquest centre no disposa de comptadors independents a la zona de la cuina.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
***6376**	25/10/2022	*CONDUCTOR/A	300	30	18.151,33 €
***5155**	06/09/2023	MONITOR/A	502	13,5	7.794,79 €
***0031**	05/09/2022	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €
***0320**	07/09/2010	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €
***0247**	07/09/2023	MONITOR/A	502	13,5	7.794,79 €
***7537**	12/09/2007	MONITOR/A	300	12,5	10.423,13 €
***5711**	15/11/2020	COORDINADOR/A	300	13,1	8.735,53 €
***2148**	03/10/2023	MONITOR/A	510	12,5	7.605,61 €
***1939**	21/11/2023	MONITOR/A	510	13,5	8.196,37 €
***8548**	24/10/2023	MONITOR/A	510	13,5	8.196,37 €
***0036**	06/09/2023	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***4380**	05/09/2022	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €

- L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.
- \* Aquest treballador/a realitza les tasques d'ASN i coordinació del centre



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT
ALZINES BALLADORES - SANT FELIU DE BUIXALLEU	Forn vapor de regeneració	1
	Forn inducció petit FM	1
	Armari calent amb dues portes corredisses	1
	Frigorífic industrial 2 portes	1
	Congelador Arco línia blanca 150 cm	1
	Rentavaixella, 65 C/H, DESC, BOILER AT	1
	Taula neutra amb suport per safates amb 1 estant 80 cm	1
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible.	1
	Taula neutra 200 cm amb 2 calaixos	1
	Taula neutra 200 cm amb 1 estant	1
	Carro de servei amb 3 prestatges	1
	Rentamans individual amb acció de peu	1
	Dispensador sabó	1
	Dispensador paper	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb escorredor i 1 sina embotida, sobre moble amb 1 estant.	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb 1 sina embotida, sobre moble.	1
	Prestatge paret 120 cm d'acer inox	1
	Prestatge paret 200 cm d'acer inox a base de tubs	1
	Contenedor escombraries 100 l obertura frontal	2
	Armari utensilis d'alumini 2 portes corredisses	1
Armari utensilis d'alumini 2 portes abatibles	1	
Atrapa insectes elèctric	1	
Taquilladoble cos	4	
Parament divers		



ESCOLA LES FALGUERES			
<b>Codi del centre</b>	08063931	RSIPAC	50.04903/CAT
<b>Adreça:</b>	Pl. Vila, 1		
<b>CP i Municipi</b>	08495	Fogars de la Selva	
<b>Horari del servei:</b>	12.30 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	1 hora / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
Infantil:27	Primària:52	TOTAL: 79

OBSERVACIONS:
A la cuina d'aquest centre educatiu s'elaboren els menús per la Llar d'infants La Falguereta de Fogars de la Selva.
Actualment aquest centre utilitza el gas natural i no disposa de comptadors independents a la zona de la cuina.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
***7508**	15/09/2003	*COORDINADOR/A	300	31	21.038,39 €
***0371**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***0897**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***4549**	03/10/2023	MONITOR/A	300	13,5	24.451,72 €
***1314**	12/09/2017	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***0876**	10/09/2020	CUINER/A	300	40	30.068,48 €

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.

\*El personal que realitza les tasques de coordinació està contractat 4 hores/diàries. Realitzant les tasques pròpies 2,5 hores /diàries a l'escola Les Falgueres i 1,5 hores/diàries a la Llar d'infants La Falguereta (Fogars de la Selva).



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS			
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT	
LES FALGUERES - FOGARS DE LA SELVA	<b>Campana</b> extractora central	1	
	<b>Cuina central</b> de gas 4 cremadors	2	
	<b>Forn convencional</b> (Sota cuina)	2	
	<b>Microones</b>	1	
	<b>Fregidora</b> a gas 1 cistella	1	
	<b>Marmita</b> directa a gas 150 l.	1	
	<b>Suplement planxa</b> per a cremadors de gas	2	
	<b>Armari calent</b> amb dues portes corredisses	1	
	<b>Triturador</b> de braç elèctric	1	
	<b>Frigorífic industrial</b> 2 portes	1	
	<b>Congelador Arco</b> línia blanca 150 cm	1	
	<b>Congelador Arco</b> línia blanca 200 cm	1	
	<b>Congelador vertical 1 porta</b> (2023)	1	
	<b>Tren rentat amb:</b>		
	<b>Rentavaixelles de capota</b> Zanussi	1	
	<b>Aigüera</b> industrial d'acer inoxidable sobre moble amb 1 sina embotida i suport per a safates.	1	
	<b>Taula neutra</b> per escorreplats 80 cm	1	
	<b>Columna d'aigua</b> amb aixeta tipus dutxa dirigible	1	
	<b>Descalcificador</b> Puragua	1	
	<b>Taula neutra</b> 200 cm amb un estant i 1 calaix	1	
	<b>Taula suport</b> entre maquinari amb un estant 60 cm	1	
	<b>Taulell suport</b> entre maquinari amb un estant 200 cm	1	
	<b>Rentamans</b> individual amb acció de peu	1	
	<b>Carro de servei</b> amb 3 prestatges	2	
	<b>Dispensador sabó</b>	1	
	<b>Dispensador paper</b>	1	
	<b>Aigüera industrial</b> d'acer inoxidable amb escorredor i2 sines embotides Zanussi, sobre moble amb 1 estant.	1	
	<b>Prestatge</b> paret 200 cm inox	1	
	<b>Prestatge</b> paret 200 cm inox a base de tubs	1	
	<b>contenedor escombraries</b> 100 l obertura frontal	4	
	<b>Estructura</b> per col·locació de bossa a residus d'envasos	2	
	<b>Taquilla de doble cos de 3 mòduls</b> (2023)	1	
	<b>Armari utensilis</b> d'acer inoxidable 2 portes abatibles	1	
<b>Estanteria</b> 1,5 m 4 prestatges	2		
<b>Atrapa insectes</b> elèctric	1		
<b>Penjador</b> maquinari manual	1		



	<b>Plafó Vileda</b> imantat	1
	Parament divers	

INSTITUT-ESCOLA MONTSENY			
<b>Codi del centre</b>	17000585	RSIPAC	50.00118/CAT
<b>Adreça:</b>	Pg. Escoles, 28		
<b>CP i Municipi</b>	17400	Breda	
<b>Horari del servei:</b>	12.30h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	1 hora / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)			
Infantil: 44	Primària: 93	Secundària: 22	TOTAL: 159

OBSERVACIONS:
Aquest centre educatiu elabora els menús per la llar d'infants el petit Montseny de Breda i per l'escola Alzines Balladores de Sant Feliu de Buixalleu.
Actualment la cuina funciona amb gas propà.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
***9276**	07/09/2010	MONITOR/A	300	13,5	8.657,23 €
***0189**	15/09/2008	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***9373**	05/05/2022	MONITOR/A	300	13,5	5.241,80 €
***9702**	05/09/2022	AUX.SERV.NETEJA	300	25	14.991,95 €
***6399**	16/09/2002	CUINER/A	300	40	26.061,46 €
***2015**	08/09/2006	*AJUDANT DE CUINA	300	40	24.128,81 €
***3265**	06/09/2023	MONITOR/A	300	13,5	8.196,37 €
***1904**	01/03/2019	**COORDINADOR/A	300	21	14.003,51 €
***3248**	02/02/2023	MONITOR/A	502	13,5	7.794,79 €
***3248**	22/09/2022	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €
***8481**	15/09/2008	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***9071**	08/01/2015	CUINER/A	300	40	28.434,08 €

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.

\*Una de les figures que realitza les tasques de cuinera està contractada jornada completa realitzant una part de la seva jornada 4hores/setmana a l'institut-escola Montseny i 4 hores/setmana a l'escola Alzines Balladores de Sant Feliu de Buixalleu.

\*\*El personal que realitza les tasques de coordinadora també fa les tasques d'administració. Per aquesta tasca està contractada 8 hores /setmanals. Realitzant les tasques pròpies 5 hores /setmanals a l'escola Montseny i 3 hores/setmanals a la Llar d'infants Petit Montseny (Breda).



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT
MONTSENY - BREDA	Campana extractora central	1
	Cuina central de gas amb 4 fogons	1
	Forn industrial de convecció	1
	Suport per forn amb guarda safates	1
	Fregidora a gas Zanussimod.nfr 2 cistells	1
	Marmita de 150 l amb embut de desaigua (2023)	1
	Armari calent 2 portes corredisses	1
	Frigorífic industrial 2 portes	2
	Congelador Arco línia blanca 1 m	1
	Congelador Arco línia blanca 2 m	2
	Triturador de braç elèctric (2022)	1
	Escalfador d'aigua calenta elèctric	1
	Rentavaixella porta abatible Zanussi (2022)	1
	Suport per a rentavaixella	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb dues sines 2,00 m	1
	Aixeta monocomandament	2
	Armariobert penjat amb 2 prestatges	1
	Descalcificador Brita	1
	Safata rentavaixella	4
	Taula treball neutre amb rodes i 1 estant 2,00 m	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb 2 sines embotides.	1
	Rentamans individual amb acció de peu	1
	Carro guarda plats amb 4 estants (superior i inferior llisos i centrals amb escorreplats) 150 cm	1
	Carro de servei alumini amb 3 estants	3
	Dispensador sabó	2
	Dispensador paper	2
	Contenedor escombraries 120 l.	3
	Bidó reciclatge per l'oli	2
	Cubell escombraries 50 l	1
	Cubell escombraries 30 l	2
	Estanteria alumini 2,00 m i 4 prestatges	1
	Estanteria alumini 2,40 m i 5 prestatges	1
	Armari baix tipus bufet 2 portes corredisses	1
	Armari baix tipus bufet 8 calaixos 2 m	1
Taquilla de dos cossos	4	
Armari de resina 2 portes abatibles	1	
Parament divers		



Consell Comarcal  
de la Selva







LLAR D'INFANTS "LA FALGUERETA"			
<b>Codi del centre</b>	08066735	RSIPAC	50.03865/CAT
<b>Adreça:</b>	ctra.BV 5122, km.5,05		
<b>CP i Municipi</b>	08495	Fogars de la Selva	
<b>Horari del servei:</b>	12.00 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Transportat		
<b>Hores de personal d'administració i ASN al centre:</b>	1,5 hora / dia		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>13</b>
---	-----------

OBSERVACIONS:
En aquest centre es transportarà el menjar cuinat des de l'escola Les Falgueres que es troba a 1,5 km.
El personal contractat realitza diferents funcions de suport al centre.
Aquesta llar d'infants disposa de l'equipament necessari per efectuar el servei i donar compliment a la normativa vigent.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
***7508**	15/09/2003	*COORDINADOR/A	300	31	21.038,39 €

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.

\*El personal que realitza les tasques de coordinació està contractada 4 hores/diàries. Realitzant les tasques pròpies 2,5 hores /diàries a l'escola Les Falgueres i 1,5 hores/diàries a la Llar d'infants La Falguereta (Fogars de la Selva).



LLAR D'INFANTS "PETIT MONTSENY"			
<b>Codi del centre</b>	17006022	RSIPAC	50.00326/CAT
<b>Adreça:</b>	c. Montseny / c. Montnegre		
<b>CP i Municipi</b>	17400	Breda	
<b>Horari del servei:</b>	12.00 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Transportat		
<b>Hores de personal d'administració</b>	3 hores / setmanals		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>16</b>
---	-----------

OBSERVACIONS:
La llar disposa de l'equipament necessari per efectuar el servei i donar compliment a la normativa vigent.
Es transportarà el menjar cuinat des de l'escola Montseny de Breda. La llar d'infants és un edifici annexat al mateix centre on s'ubica la cuina.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
***1904**	01/03/2019	*COORDINADOR/A	300	21	14.003,51 €

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.

\*El personal que realitza les tasques de coordinadora també fa les tasques d'administració. Per aquesta tasca està contractada 8 hores /setmanals. Realitzant les tasques pròpies 5 hores /setmanals a l'escola Montseny i 3 hores/setmanals a la Llar d'infants Petit Montseny (Breda).

### 13.4 LOT C-4 - (MAÇANET DE LA SELVA)

ESCOLA LES ARRELS			
<b>Codi del centre</b>	17008951	RSIPAC	50.05039/CAT
<b>Adreça:</b>	Av. Bellavista, 35		
<b>CP i Municipi</b>	17412	Maçanet de la Selva	
<b>Horari del servei:</b>	12.30 h a 14.30 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	1 hora i 30 minuts / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
Infantil: 52	Primària: 89	TOTAL: 141

OBSERVACIONS:
El menjador dels alumnes de primària es troba annexat a la cuina.
El grup d'alumnes d'educació infantil utilitza un altre espai de menjador dins el mateix edifici.
Actualment s'utilitza el gas natural, i les instal·lacions no disposen de comptador de gas independent a la zona de la cuina.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
***2716**	15/09/2017	MONITOR/A	300	11	6.293,95 €
***2114**	08/11/2023	AUX.SERV.NETEJA	300	25	12.620,22 €
***6276**	06/09/2023	MONITOR/A	502	11	6.351,21 €
***0295**	13/09/2013	CUINER/A	300	40	28.434,08 €
***8917**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***3325**	05/09/2022	MONITOR/A	300	10,75	6.151,02 €
***3325**	12/09/2023	MONITOR/A	300	11	6.293,95 €
***6986**	24/01/2022	MONITOR/A	300	11	6.293,95 €
***2904**	07/09/2010	MONITOR/A	300	11	6.781,55 €
***1145**	15/09/2003	COORDINADOR/A	300	11	7.822,90 €
***2713**	14/11/2023	MONITOR/A	502	11	6.351,21 €
***6741**	26/09/2023	MONITOR/A	510	12,5	7.152,25 €

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.



CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT
LES ARRELS - MAÇANET DE LA SELVA	Campana extractora central	1
	Cuina central de gas de 4 fogons	1
	Forn de convecció Inoxtrend compact cda-111g	1
	Suport per a forn de convecció amb 1 estant	1
	Fregidora a gas Zanussi 1 cistella	1
	Marmita directa a gas 150 l.	1
	Planxa Fry top a gas	1
	Armari calent amb dues portes corredisses	1
	Cambra frigorífica	1
	Congelador arcó línia blanca 2 m	1
	Triturador de braç elèctric	1
	<b>Tren rentat amb:</b>	
	Rentavaixelles de capota Zanussi	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb 1 sina embotida i suport per safates.	1
	Taulell neutre per escorreplats 80 cm	1
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible	1
	Descalcificador d'aigua	1
	Safata rentavaixelles	6
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb 2 sines embotides i escorreplats i 1 estant.	1
	Aixeta monocomandament	1
	Taula neutra amb un estant i un calaix central de 200 cm	2
	Taula neutra amb un estant i un calaix central de 0,50 cm	1
	Rentamans individual acció amb pedal	2
	Dispensador sabó	2
	Dispensador paper	2
	Base oberta neutre entre maquinari 40 cm	1
	Base oberta neutre entre maquinari 30 cm	1
	Armari d'acer inoxidable tipus bufet de 2 portes corredisses	1
	Armari alt d'alumini amb dues portes abatibles.	2
	Carro de servei alumini 3 estants	2
	Estanteria d'alumini i polietilè de 2 m amb 4 prestatges	3
	Prestatge de paret d'alumini 0,60 cm	1
	Prestatge de paret d'alumini 200 cm	1
	Prestatge de paret d'alumini a base de tubs 200 cm	1
	Cubell escombraries 50 l	1
	Contenidor escombraries 120 l	3
	Contenidor escombraries 50 l	1
	Armari resina dues portes Material lúdic (2023)	1
	Escalfador d'aigua de gas Intarcon	1
	Atrapa insectes elèctric	1



	Parament divers	
--	-----------------	--



ESCOLA SANT JORDI DE MAÇANET			
<b>Codi del centre</b>	17002181	RSIPAC	50.00362/CAT
<b>Adreça:</b>	C/ Escoles, 23		
<b>CP i Municipi</b>	17412	Maçanet de la Selva	
<b>Horari del servei:</b>	12.15 h a 14.45 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	1 hora i 15 minuts / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
Infantil: 84	Primària: 137	TOTAL: 221

OBSERVACIONS:
Aquestes instal·lacions actualment utilitzen gas propà per cuinar.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
***5176**	25/04/2023	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €
***0699**	15/09/2003	MONITOR/A	300	12,5	7.521,72 €
***9278**	12/09/2017	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***0397**	01/02/2016	MONITOR/A	300	12,5	7.152,25 €
***7532**	01/10/2007	CUINER/A	300	40	28.434,08 €
***2092**	21/11/2023	MONITOR/A	502	13,5	7.794,79 €
***5155**	12/09/2017	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***0078**	15/09/2008	MONITOR/A	300	13,5	8.123,55 €
***4651**	30/10/2017	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €
***7841**	15/09/2003	COORDINADOR/A	300	27,5	18.337,85 €
***6246**	12/09/2019	MONITOR/A	300	13,5	7.724,51 €

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS			
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT	
SANT JORDI - MAÇANET DE LA SELVA	Campana extractora	1	
	Cuina central de gas de 6 cremadors	1	
	Forn convencional (Sota cuina)	1	
	Microones	1	
	Fregidora a gas Zanussi mod.nfr 2 cistelles	2	
	Marmita directa a gas 150 l. Zanussi	1	
	Planxa Fry-top gas placa tombada 2 focs	1	
	Armari calent amb dues portes corredisses	1	
	Triturador de braç elèctric	1	
	Frigorífic industrial 2 portes	2	
	Congelador Arco doble línia blanca 1 m+1 m	1	
	Congelador Arco línia blanca 80 cm	1	
	Balança electrònica	1	
	<b>Tren rentat amb:</b>		
	Rentavaixella de capota Zanussi	1	
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb armari de 2 portes corredisses, amb 1 sina embotida i suport per safates.	1	
	Aigüera cantonera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb 1 estant, amb 1 sina cantonera embotida i suport safates. 1,5 m x 1,5 m	1	
	Aixeta amb monocomandament de colze	1	
	Armari inox tipus bufet amb 2 portes corredisses	2	
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible	1	
	Safata rentavaixella	4	
	Taula neutra 250 cm amb un estant	1	
	Taula neutra 200 cm amb un estant	2	
	Taula neutra 120 cm amb un estant i 4 rodes	1	
	Taula neutra 250 cm amb un estant i 6 calaixos (3+3)	1	
	Rentamans individual acció amb pedal	1	
	Carro de servei amb 3 prestatgeries	2	
	Taquilles doble cos de 3 mòduls (2023)	4	
	Dispensador sabó	1	
	Dispensador paper	1	
	Contenedor escombraries 100 l obertura frontal	1	
	Contenedor escombraries 120 l obertura frontal	2	
	Bidó reciclatge per l'oli	2	
	Estanteria completa polietilè Model KITE 2 m i 4 estants.	3	
Estanteria completa galvanitzada 1 m i 5 estants.	1		
Armari utensilis d'alumini 2 portes abatibles.	1		



	Escalfador d'aigua de gas	1
	Parament divers	

## LOT C-5 – TER BRUGENT

ESCOLA GASPAR DE QUERALT			
Codi del centre	17000093	RSIPAC	50.00446/CAT
Adreça:	C/ Folch i Torres, s/n		
CP i Municipi	17170	Amer	
Horari del servei:	12.30 h a 15.00 h.		
Modalitat d'elaboració dels menús:	Cuina in situ		
Hores de personal d'administració al centre:	1 hora i 30 minuts / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
Infantil: 48	Primària: 101	TOTAL: 149

OBSERVACIONS:
Aquestes instal·lacions actualment utilitzen gas propà a la zona de cuina .

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
QUDOMO	17/09/2021	ASL	300	30,00	16.274,19
FEROLI	12/09/2019	AJUDANT ADMINISTRATIU/V/A	300	7,50	5.267,24
MAPRIS	12/09/2013	CUINER/A	300	40,00	29.500,86
ESTOEL	24/04/2023	CUINER/A	410	40,00	25.315,78
FEROLI	18/04/2016	COORDINADOR/A MONITORS/ES	300	16,00	10.881,28
QUHAMA	28/05/2021	MONITOR/A	300	13,50	7.876,96
SUMAMA	14/09/2009	MONITOR/A	300	13,50	7.879,18
AYNAPA	13/01/2022	MONITOR/A	300	13,50	7.879,18
ESRICR	16/01/2023	MONITOR/A	300	12,50	7.294,81
MUPAMA	27/04/2023	MONITOR/A	502	12,50	7.333,52
LOESAI	12/09/2023	MONITOR/A	502	12,50	7.333,52
SEESYO	13/09/2021	MONITOR/A	300	13,50	7.724,69

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.





INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT
GASPAR DE QUERALT - AMER	<b>Campana</b> extractora central	1
	<b>Cuina central</b> de gas amb 6 cremadors	1
	<b>Forn convencional</b> (Sota cuina)	1
	<b>Microones</b>	1
	FRYTOP Elèctric <b>Fregidora</b> amb cistell regulable	1
	<b>Marmita</b> directa a gas 150 l.	1
	<b>Aixeta</b> tipus dutxa per marmita	1
	<b>Suplement planxa</b> per a fogons de gas	2
	<b>Armari calent</b> amb 1 porta abatible amb vidre	1
	<b>Bàscula</b> mecànica	1
	<b>Triturador</b> de braç elèctric	1
	<b>Cambra frigorífica</b> 3 portes (1 sencera i dues de mig cos)	1
	<b>Congelador arcó</b> línia blanca 120 cm	2
	<b>Rentavaixella</b> porta abatible amb armari suport	1
	<b>Suport</b> rentavaixella amb armari inferior	1
	<b>Aigüera</b> encastada en tot un pany de paret, d'acer inoxidable, sobre moble d'armaris amb portes abatibles (4) amb <b>3 sines embotides</b> (dues dobles i 1 individual) amb suport per safates.	1
	<b>Aixeta</b> de monocomandament amb dutxa	1
	<b>Safates</b> rentavaixella	6
	<b>Descalcificador</b> Puragua	1
	<b>Taula neutra</b> inox 100 cm amb rodes	1
	<b>Taula neutra</b> inox 100 cm	1
	<b>Rentamans</b> individual amb acció de peu	1
	<b>Carro de servei</b> amb 3 prestatges	2
	<b>Dispensador sabó</b>	1
	<b>Dispensador paper</b>	2
	<b>Tauleta</b> d'alumini amb caragol per maquinari	1
	<b>Prestatge</b> paret 200 cm alumini	1
	<b>Contenidor escombraries</b> 120 l	2
	<b>Cubell</b> escombraries amb tapa 100 l.	3
	<b>Cubell</b> escombraries 50 l.	1
	<b>Estructura</b> per col·locació de bossa a residus d'envasos	1
	<b>Bidó</b> reciclatge per l'oli	11
	<b>Armari</b> bufet inox dues portes abatibles	2
	<b>Armari</b> bufet inox amb 2 portes corredisses	1
	<b>Armaris encastats</b> de fusta lacada 4 portes	1
	<b>Estanteria</b> 1 m 5 prestatges	4
	<b>Estanteria</b> 1,5 m 5 prestatges	2
	<b>Taquilla</b> acer mitjana alçada	6
	<b>Armari</b> acer	1
	Parament divers	1



ESCOLA SANT JORDI BONMATÍ			
<b>Codi del centre</b>	17000123	RSIPAC	50.00070/CAT
<b>Adreça:</b>	Pl. J. Massana, 1		
<b>CP i Municipi</b>	17164	Sant Júlia de Llor i Bonmatí	
<b>Horari del servei:</b>	12.30 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	1 hora / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
<b>Infantil: 21</b>	<b>Primària:45</b>	<b>TOTAL: 66</b>

OBSERVACIONS:
Aquestes instal·lacions actualment utilitzen el gas propà.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
SEPUMA	13/09/2013	AJUDANT ADMINISTRATIU/VA	300	5,00	3.582,51
MISAEI	06/09/2010	CUINER/A	300	40,00	27.507,64
SEPUMA	12/09/2007	COORDINADOR/A MONITORS/ES	300	13,50	9.182,46
ROTOJU	14/09/2021	*MONITOR/A	300	13,50	7.879,18
HESAKA	15/09/1995	MONITOR/A	300	13,50	8.169,15
PICASO	12/09/2007	MONITOR/A	300	13,50	7.879,18

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.

\*Segons la informació que ens facilita l'empresa actualment aquesta figura de monitora es troba de baixa mèdica.



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT
SANT JORDI - SANT JULIÀ BONMATÍ	Campana extractora	1
	Cuina de gas amb 4 cremadors	1
	Forn convencional sota fogons 80 cm	1
	Fregidora a gas Zanussi 2 cistelles	2
	Planxa Frytop GA placa horitzontal llisa 40 cm	1
	Armari calent 2 portes corredisses FAGOR indus.	1
	Frigorífic industrial 2 portes	1
	Congelador vertical 1 porta (2022)	1
	Triturador de braç elèctric	1
	Bàscula electrònica	1
	escalfador d'aigua calenta elèctric HidroGas	1
	Rentavaixella porta abatible (2023)	1
	Suport rentavaixella	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb dues sines 2 m i escorre utensilis	1
	Aixeta monocomandament	2
	Purificador d'aigua	1
	Safates per a rentavaixella	2
	Taula treball neutre amb 1 estant 0,80 m	1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb 1 sina 0,80 m	1
	Rentamans individual amb acció de peu	1
	BASE oberta armari 40 cm	1
	Carro de servei d'alumini amb 3 prestatges	1
	Dispensador sabó	2
	Dispensador paper	2
	Bidó reciclatge per l'oli	1
	Cubell escombraries 50 l	3
	Estanteria d'alumini 2,00 m i 4 estants	2
	Armari baix Inox tipus bufet amb 2 portes corredisses i 6 calaixos	1
	Armari alt inox de dos cossos amb 2 portes corredisses (2+2)	1
	Armari baix inox tipus bufet 2 portes corredisses i 4 calaixos	1
Taquilla de dos cossos	3	
Parament divers		



<b>ESCOLA LA VALL</b>			
<b>Codi del centre</b>	17002442	RSIPAC	50.00359/CAT
<b>Adreça:</b>	C/ França, s/n		
<b>CP i Municipi</b>	17161	Osor	
<b>Horari del servei:</b>	12.30 h a 14.30 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)</b>		
<b>Infantil:</b> 9	<b>Primària:</b> 14	<b>TOTAL:</b> 23

<b>OBSERVACIONS:</b>
Aquestes instal·lacions actualment utilitza el gas butà a la zona de cuina.

<b>RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI</b>					
<b>Dni</b>	<b>Antiguitat</b>	<b>Categoria</b>	<b>Codi Contracte</b>	<b>Jornada laboral setmanal</b>	<b>Retribució bruta anual (1)</b>
<b>CIARAZ</b>	<b>16/09/2002</b>	<b>CUINER/A</b>	<b>300</b>	<b>25,00</b>	<b>19.192,58</b>
<b>RAMANE</b>	<b>08/09/2021</b>	<b>COORDINADOR/A MONITORS/ES</b>	<b>300</b>	<b>25,00</b>	<b>19.745,27</b>

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS		
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT
LA VALL - OSOR	<b>Campana extractora</b>	1
	<b>Cuina de 3 cremadors lineals</b>	1
	<b>Forn convencional</b>	1
	<b>Fregidora domèstica</b>	1
	<b>Triturador domèstic</b>	1
	<b>Frigorífic industrial 1 porta</b>	1
	<b>Congelador vertical 4 calaixos Línia blanca (2023)</b>	1
	<b>Rentavaixelles, porta abatible sota taulell</b>	1
	<b>Escalfador d'aigua elèctric</b>	1
	<b>Carro de servei amb 3 prestatges</b>	1
	<b>Dispensador sabó</b>	1
	<b>Dispensador paper</b>	1
	<b>Aigüera industrial d'acer inoxidable amb escorredor i 1 sina embotida, sobre moble amb 1 estant.</b>	1
	<b>Aixeta monocomandament de colze</b>	1
	<b>Rentamans individual amb acció de peu</b>	1
	<b>Dispensador de paper</b>	1
	<b>Dispensador de sabó</b>	1
	<b>Cubell escombraries 30 l.</b>	2
	<b>Armari penjat per utensilis d'alumini 2 portes corredisses</b>	1
	<b>Estanteria d'alumini i PVC de 4 estants 1,20 m</b>	1
<b>Taquilla alta</b>	1	
Parament divers		



## LOT C-6 – BLANES

ESCOLA JOAQUIM RUYRA			
<b>Codi del centre</b>	17000469	RSIPAC	50.00064/CAT
<b>Adreça:</b>	C/ Mendez Nuñez, 49		
<b>CP i Municipi</b>	17300	Blanes	
<b>Horari del servei:</b>	12.30 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		
<b>Hores de personal d'administració al centre:</b>	1 hora i 30 minuts / dia		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
<b>Infantil: 40</b>	<b>Primària: 84</b>	<b>TOTAL: 124</b>

OBSERVACIONS:
Aquestes instal·lacions actualment utilitzen gas natural i disposen de comptador de gas independent a la zona de la cuina.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
***9813**	10/09/2008	CUINER/A	300	40	27.819,84 €
***2987**	12/09/2007	MONITOR/A	300	13,5	9.338,52 €
***3308**	19/10/2009	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***7633**	07/09/2010	COORDINADOR/A	300	21	14.542,92 €
***7865**	03/10/2022	MONITOR/A	300	13,5	7.878,96 €
***7890**	09/10/2023	MONITOR/A	300	13,5	6.040,20 €
***4290**	12/09/2017	MONITOR/A	389	13,5	7.878,72 €
***8414**	18/09/2023	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***1089**	03/03/2023	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***5718**	17/10/2022	NETEJADOR/A	389	10	5.858,52 €

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS			
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT	
JOAQUIM RUYRA - BLANES	Campana extractora central	1	
	Cuina central de gas de 4 cremadors Jemi	1	
	Forn convencional sota fogons Jemi	1	
	Forn microones LG	1	
	Marmita directa a gas 150 l.	1	
	Planxa de gas Jemi 40 cm	1	
	Fregidora a gas 2 cistelles	1	
	Armari calent amb 2 portes corredisses	1	
	Cambra frigorífica amb 6 portes abatibles de mig cos	1	
	Congelador vertical 1 porta (2023)	2	
	Congelador arcó porta abatible 150 cm	1	
	Congelador arcó de 2 portes corredisses	1	
	Triturador de braç elèctric	1	
	<b>Tren rentat amb:</b>		
	Rentavaixella de capota Electrolux	1	
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb 1 sina embotida i 1 estant	1	
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible	1	
	Taulell d'acer inox neutra per suport safates amb 1 estant	1	
	Descalcificador	1	
	Safates rentavaixella	6	
	Taula neutra amb 1 estant i 3 calaixos laterals 180 cm	1	
	Taula neutra amb 1 estant 180 cm	2	
	Taulell neutra amb un estant 200 cm	1	
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb 2 sines embotides Zanussi, sobre moble amb dues portes.	1	
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible	1	
	Taula suport entre maquinari amb un estant 60 cm	1	
	Rentamans individual amb acció de peu	1	
	Carro de servei amb 3 prestatges	2	
	Carro de servei amb 4 prestatges	1	
	Dispensador sabó	1	
	Dispensador paper	1	
	Contenedor escombraries 120 l	1	
	Prestatge paret d'acer inoxidable 100 cm	1	
	Estanteria propilotilè 4 prestatges (2023)	2	
Escalfador d'aigua elèctric	1		
Atrapa insectes elèctric	2		



	Parament divers	
--	-----------------	--





ESCOLA PINYA DE ROSA			
<b>Codi del centre</b>	17007828	RSIPAC	50.00063/CAT
<b>Adreça:</b>	C/ Ruben Dario, 12		
<b>CP i Municipi</b>	17300	Blanes	
<b>Horari del servei:</b>	12.30 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		

NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025)		
<b>Infantil: 77</b>	<b>Primària: 155</b>	<b>TOTAL: 232</b>

OBSERVACIONS:
Aquestes instal·lacions actualment utilitzen gas natural i no disposen de comptador de gas independent a la zona de la cuina.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual
***0986**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***8194**	12/09/2007	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***7339**	12/09/2018	MONITOR/A	389	23,5	15.985,32 €
***7339**	12/09/2007	AJUDANT CUINA	300	25	14.894,40 €
***7435**	07/09/2010	MONITOR/A	389	13,5	7.878,72 €
***7783**	19/09/2014	ASL	300	35	20.247,00 €
***7804**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,5	9.505,68 €
***4425**	07/09/2010	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***4522**	15/09/2008	MONITOR/A	300	13,5	7.878,72 €
***3375**	12/09/2023	MONITOR/A	300	13,5	9.407,16 €
***7915**	19/09/2023	MONITOR	389	12,5	7.294,92 €
***7038**	05/09/2022	MONITOR	300	13,5	7.878,72 €
***1413**	12/09/2007	CUINER/A	300	40	27.819,84 €
***0572**	15/09/2008	COORDINADOR	300	23,5	4.504,80 €
***8653**	16/02/2023	MONITOR	389	12,5	7.294,92 €

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.



INVENTARI D'EQUIPS ELECTRÒNICS, MAQUINARI, MOBILIARI I BENS			
CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT	
PINYA DE ROSA - BLANES	Campana extractora central	1	
	Cuina central de gas amb 4 cremadors	2	
	Forn convencional (Sota cuina i planxa)	2	
	Marmita directa a gas 150 l.	1	
	Fregidora a gas Jemi 2 cistells	1	
	Armari calent amb dues portes corredisses	1	
	Microones	1	
	Frigorífic industrial 2 portes	2	
	Congelador Arco línia blanca 2 m	1	
	Congelador Arco amb 2 portes corredisses 0,60 m	1	
	Triturador de braç elèctric	1	
	Balança electrònica	1	
	<b>Tren rentat amb:</b>		
	Calentador d'aigua		
	Rentavaixella de capota Zanussi *LS8		1
	Aigüera industrial d'acer inoxidable sobre moble amb potes amb 1 sina embotida de gran profunditat i escorre plats.		1
	Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible.		2
	Safates rentavaixella		10
	Taula treball Zanussi amb suport per safates 2 m		2
	Taula treball inox amb 1 calaix i 1 estant 1 m		2
	Taulell inox d'1,80 cm x 0,60 cm amb un estant i rodes		1
	Taulell inox d'1,80 cm x 0,40 cm amb un estant i rodes		1
	Taulell entre maquinària inox. 0,40 cm		2
	Aigüera industrial d'acer inoxidable amb 2 sines embotides Zanussi, sobre moble amb escorreplats i 1 estant.		1
	Aixeta de monocomandament		1
	Aixeta auxiliar d'aigua purificada		1
	Rentamans individual amb acció de peu		1
	Carro de servei alumini amb 3 estants		6
	Carro de servei PVC amb 3 estants		1
	Dispensador sabó		2
	Dispensador paper		2
	Prestatge inox 1,80 m		2
	Prestatge inox de tub 1,80 m		1
	Contenedor escombraries 100 l. Obertura frontal		2
	Estanteria completa polietilè Model KITE 2 m i 4 estants		5
	Armari alt 2 portes abatibles per a vaixella		2
	Armari de resina 2 portes per material de neteja (2023)		
	Atrapa insectes elèctric		1
	Taquilla doble cos		1
	Parament divers		

### 13.5 LOT C-7 – ESCOLA D'EDUCACIÓ ESPECIAL VENTIJOL

ESCOLA D'EDUCACIÓ ESPECIAL VENTIJOL			
<b>Codi del centre</b>	17004712	<b>RSIPAC</b>	50.00205/CAT
<b>Adreça:</b>	C/ Joan Benejam i Vives, 5		
<b>CP i Municipi</b>	17300	Blanes	
<b>Horari del servei:</b>	12.30 h a 15.00 h.		
<b>Modalitat d'elaboració dels menús:</b>	Cuina in situ		

<b>NOMBRE D'USUARIS ( estimació per al curs 2024-2025):</b>	<b>120</b>
---	------------

OBSERVACIONS:
Actualment aquest centre utilitza gas propà a la cuina del centre.

RELACIÓ PERSONAL VINCULAT AL SERVEI					
Dni	Antiguitat	Categoria	Codi Contracte	Jornada laboral setmanal	Retribució bruta anual (1)
***6059**	16/09/1996	COORDINADOR/A ACTIVITATS	300	23,25	16.533,61 €
***0569**	15/09/2003	MONITOR/A	300	15,75	9.635,45 €
***4657**	10/01/2022	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***4744**	16/11/2020	MONITOR/A	300	13,25	6.627,66 €
***9987**	15/11/2020	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***7960**	06/05/2021	MONITOR/A	300	15,75	7.878,86 €
***3775**	15/09/2003	MONITOR/A	300	13,25	8.175,64 €
***6217**	11/05/2018	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***5603**	06/09/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***7421**	15/09/2003	MONITOR/A	300	13,25	8.175,64 €
***1678**	03/11/2014	MONITOR/A	300	28,25	16.486,60 €
***4829**	16/10/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***6776**	03/10/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***6625**	12/09/2017	MONITOR/A	300	13,25	6.627,66 €
***7615**	06/09/2023	MONITOR/A	510	13,25	7.732,14 €
***2987**	13/09/2008	MONITOR/A	300	15,75	9.635,30 €
***0576**	24/09/2013	MONITOR	300	15,75	9.719,18 €
***7560**	09/09/2005	CUINER/A	300	40,00	24.677,28 €
***0122**	06/09/2023	MONITOR/A	510	22,50	16.486,60 €
***5551**	14/09/2020	MONITOR/A	300	16,25	8.128,47 €
***0521**	18/09/2023	CUINER/A	410	40,00	25.314,99 €
***3911**	03/05/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***7012**	15/09/2003	MONITOR/A	300	13,25	8.175,64 €
***2227**	05/09/2022	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €



***4455**	30/01/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***6939**	06/09/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***1991**	06/09/2023	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***2037**	15/09/2003	MONITOR/A	300	15,75	9.635,30 €
***3746**	05/03/2021	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***2141**	19/10/2018	MONITOR/A	300	13,25	7.732,14 €
***3222**	14/01/2021	MONITOR/A	300	13,25	6.627,66 €

(1) L'import informat es correspon a la retribució bruta en còmput anual. S'ha de tenir en compte que els contractes del personal fixe discontinu estableixen l'inici de la contractació en el dia d'inici del curs escolar i la seva finalització en l'últim dia lectiu.

CENTRE EDUCATIU	MATERIAL I MAQUINARI	QUANTITAT
<b>CEEE - VENTIJOL-BLANES</b>	<b>Campana extractora ZANUSSI</b>	1
	<b>Cuina central de gas amb 4 fogons</b>	2
	<b>Forn convencional (Sota cuina i planxa)</b>	2
	<b>Marmita directa a gas 150 l.</b>	1
	<b>Plaques planxa per cremador</b>	2
	<b>Fregidora a gas Zanussi mod.nfr 2 cistells</b>	1
	<b>Armari calent 2 portes corredisses</b>	1
	<b>Cambra frigorífica Zanussi 3 portes (1 sencera i dues de mig cos)</b>	2
	<b>Frigorífic industrial Zanussi 2 portes</b>	1
	<b>Congelador Vertical 1 porta (2023)</b>	1
	<b>Congelador Arco línia blanca 100 cm</b>	1
	<b>Congelador Arco línia blanca 120 cm</b>	1
	<b>Triturador de braç elèctric</b>	1
	<b>Balança electrònica</b>	1
	<b>Tallador embotits</b>	1
	<b>Termo d'aigua de gas Vaillant (2023)</b>	1
	<b>Taula de suport pelador de patates</b>	1
	<b>Taulell encastat a la paret amb:</b>	
	<b>Rentavaixelles de porta abatible Zanussi LC62</b>	1
	<b>Suport per a rentavaixelles</b>	1
	<b>Rentamans individual acció amb pedal</b>	1
	<b>Aigüera cantonera d'acer inoxidable sobre moble amb dues sines individuals, reposa safates, sobre armari amb 4 portes abatibles.</b>	1
	<b>Taulell de treball cantoner d'acer inoxidable sobre moble amb armari d'una porta abatible.</b>	1
	<b>Columna d'aigua amb aixeta tipus dutxa dirigible</b>	1
	<b>Aixeta monocomandament amb palanca de colze</b>	1
	<b>Armari baix tipus bufet d'acer inoxidable amb dues portes corredisses</b>	1
	<b>Safates rentavaixelles</b>	4
<b>Descalcificador compacte aut. Model 1c1101</b>	1	



	<b>Carro de servei</b> alumini amb 2 estants	2
	<b>Dispensador sabó</b>	2
	<b>Dispensador paper</b>	1
	<b>Contenedor escombraries</b> 120 l.	2
	<b>Cubells escombraries</b> 30 l.	1
	<b>Prestatges</b> magatzem 2 m	14
	<b>Atrapa insectes</b> elèctric	2
	<b>Armari</b> resina 2 portes abatibles material neteja (2023)	1
	<b>Armari</b> resina 2 portes abatibles	1
	<b>Parament divers</b>	

## **PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE DIVERSOS MENJADORS ESCOLARS A LA COMARCA DE LA SELVA, SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA I PROCEDIMENT RESTRINGIT**

### **I. CONSIDERACIONS DE CARÀCTER GENERAL**

#### **Clàusula 1. RÈGIM JURÍDIC APLICABLE**

1.1. Aquest contracte de concessió de serveis té caràcter administratiu i resta subjecte a regulació harmonitzada, d'acord amb el previst als articles 15, 19, i 25 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i dels Consells 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de gener (en endavant, LCSP) i les parts contractants queden sotmeses expressament al present plec de clàusules administratives particulars, que inclou el corresponent quadre resum com a **ANNEX 1**, i al plec de prescripcions tècniques aprovat.

1.2. En tot allò que no estigui previst, s'estarà al que disposa la LCSP, i la seva normativa de desenvolupament, així com, en tot el que no s'oposi a la LCSP, el Reglament general de contractes de la Llei de contractes de les administracions públiques, aprovat pel Reial Decret 1098/2001(en endavant, RGLCAP), el Reglament 817/2009, de 8 de maig, que desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic, i tota aquella normativa que sigui aplicable per raó de la matèria. En cas de derogació expressa dels reglaments esmentats, s'estarà la normativa que els substitueixi.

1.3. El present plec de clàusules administratives particulars i la resta de documents annexes revesteixen caràcter contractual. En cas de discordança entre aquest plec i qualsevol de la resta de documents contractuals, preval aquest plec.

1.4. El desconeixement de les clàusules del contracte en qualsevol dels seus termes, de la resta de documents contractuals i de les instruccions o de la normativa que resulti d'aplicació en l'execució d'allò pactat, no eximeix a l'adjudicatari de l'obligació de complir-les.

#### **Clàusula 2. ACCÉS AL PERFIL DEL CONTRACTANT**

La informació relativa al present contracte que hagi de ser publicada, es durà a terme mitjançant el perfil de contractant, accessible a la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya, i es podrà consultar en la següent adreça electrònica:

[https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin\\_pscp/AppJava/cap.pscp?ambit=&keyword=selva&reqCode=viewDetail&idCap=1923388](https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/cap.pscp?ambit=&keyword=selva&reqCode=viewDetail&idCap=1923388)

### **Clàusula 3. MITJANS DE NOTIFICACIÓ I DE COMUNICACIÓ**

D'acord amb la Disposició addicional 15 de la LCSP, la tramitació d'aquesta licitació comporta la pràctica de les notificacions i comunicacions que en derivin per mitjans exclusivament electrònics.

### **Clàusula 4. CONSULTES PRELIMINARS DEL MERCAT**

En cas que per la preparació del contracte s'hagin realitzat consultes preliminars del mercat, segons les previsions de l'article 115 LCSP, es farà constar a l'**apartat B del quadre resum** la data de publicació de l'anunci de les consultes al perfil de contractant, la informació sol·licitada i les empreses consultades.

### **Clàusula 5. OBJECTE DEL CONTRACTE**

5.1. L'objecte del contracte és l'execució de la concessió de serveis assenyalada a l'**apartat C del quadre resum**.

5.2. Si el contracte té naturalesa mixta, s'indicarà a l'**apartat C del quadre resum**.

5.3. Si el contracte es tramita amb pressupost limitatiu i en funció de les necessitats del Consell Comarcal de la Selva, d'acord amb el previst a la Disposició addicional 33a de la LCSP, s'indicarà a l'**apartat C del quadre resum**.

5.4. La codificació i la descripció del Vocabulari comú de contractes públics (CPV), als efectes del que disposa l'article 2.4. de la LCSP, són les de l'**apartat C del quadre resum**.

### **Clàusula 6. NECESSITATS I FINALITATS DEL CONTRACTE**

Les necessitats administratives i les consideracions socials, mediambientals i d'innovació a assolir amb el contracte estan recollides a l'**apartat D del quadre resum**.

### **Clàusula 7. DIVISIO EN LOTS**

7.1. L'objecte del contracte es divideix en lots conforme a la justificació i a les limitacions que figuren a l'**apartat E del quadre resum**, d'acord amb l'article 99 de la LCSP.

7.2. Els licitadors podran licitar per tots els lots que figuren en la licitació si bé, només podran resultar adjudicatari d'un màxim d'un lot, que indicaran en l' **ANNEX 2** contingut en aquest PCAP. En cas que un licitador pugui resultar adjudicatari d'un número de lots que excedeixi del màxim indicat a l'anunci i al plec, s'aplicaran els criteris adjudicació previstos a l'**apartat E del quadre resum**.

### **Clàusula 8. ADMISSIÓ DE VARIANTS**

S'admetran les variants quan així consti en l'**apartat F del quadre resum**, amb els requisits mínims, en les modalitats i amb les característiques que s'hi preveuen.

### **Clàusula 9. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ**

El pressupost base de licitació del contracte és l'assenyalat com a màxim a **l'apartat G del quadre resum**.

El desglossament dels costos directes i indirectes del pressupost base de licitació consta a l'expedient administratiu i s'adjunta al plec de clàusules administratives particulars, com a document annex 6

#### **Clàusula 10. VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE**

10.1. El valor estimat del contracte, calculat conforme a l'article 101 de la LCSP, és l'establert a **l'apartat H del quadre resum** i s'ha tingut en compte per seleccionar el procediment de licitació aplicable a aquest contracte i a la publicitat a què s'ha de sotmetre.

10.2. Aquest valor inclou, si s'escau, a **l'apartat H del quadre resum**, les eventuais pròrrogues, les possibles modificacions contractuals amb cost econòmic, i qualsevol altre concepte aplicable, segons l'article 101 de la LCSP.

10.3. En cas que el contracte no es divideixi en lots, el valor estimat del contracte serà el que s'indica com a total en aquest apartat.

10.4. El mètode de càlcul aplicat per l'òrgan de contractació és el que figura també en **l'apartat H del quadre resum**, de conformitat amb l'article 101 de la LCSP.

#### **Clàusula 11. EL PREU DEL CONTRACTE**

11.1. El preu del contracte serà el que resulti del pressupost proposat per part del licitador que resulti adjudicatari, d'acord amb la seva oferta.

11.2. En el preu del contracte es consideren inclosos els tributs, les taxes i cànon de qualsevol ordre que siguin d'aplicació, així com les despeses que s'originin per al contractista com a conseqüència del compliment de les obligacions contemplades en aquest plec.

11.3. La forma de determinació del preu del contracte és la que s'indica a **l'apartat I del quadre resum**, podent-se establir qualsevol de les modalitats establertes a la normativa aplicable, ja sigui referit a components de la prestació, unitats d'execució o unitats de temps, a tant alçat quan no sigui possible o convenient la seva descomposició, o resultar de l'aplicació d'honoraris per tarifes, o la combinació d'algunes o de totes aquestes modalitats.

11.4. En cas de contractes que, per la seva naturalesa i objecte, facin aconsellable o permetin introduir clàusules de variació de preus en funció del compliment o incompliment d'objectius de termini i rendiment, de conformitat amb l'article 102.6 de la LCSP, s'indicarà a **l'apartat I del quadre resum** els supòsits de les variacions i les regles per la seva determinació.

#### **12. EXISTÈNCIA DE CRÈDIT**

La forma en què es finança la present concessió de serveis es detalla en **l'apartat J del quadre resum**.

#### **13. DURADA DEL CONTRACTE**

13.1. El termini de durada total del contracte, els terminis parcials d'execució i la possibilitat de pròrroga amb caràcter exprés es concreten a **l'apartat K del quadre resum**, conforme a l'article 29 de la LCSP.

13.2 El termini es computarà des de la formalització del contracte, tret que al mateix apartat s'indiqui una altra data.

13.3. Si el contracte preveu una o vàries pròrrogues, aquestes s'acordaran per part de l'òrgan de contractació i seran obligatòries per al contractista, sempre que el seu preavís es produeixi almenys amb 2 mesos d'antelació a la finalització del termini de durada del contracte.

13.4. La revocació de la delegació conferida al Consell Comarcal de la Selva, per part de la Generalitat de Catalunya per a la gestió dels serveis escolars o la no assignació dels recursos financers suficients per a l'exercici de la competència delegada, causarà automàticament la resolució dels contractes en relació als serveis i cursos escolars afectats, quedant per tant, condicionada la durada i vigència dels contractes.

La resolució del contracte que tingui causa en aquest condicionant no donarà dret al contractista a percebre cap tipus d'indemnització.

## **II. DRETS I OBLIGACIONS DE LES PARTS**

### **Clàusula 14. ABONAMENTS AL CONTRACTISTA**

14.1. La retribució del concessionari consisteix exclusivament en els ingressos procedents de les tarifes abonades pels usuaris dels serveis contractats, el qual es satisfarà en la forma establerta a l'**apartat J del quadre resum**.

14.2. Les tarifes per la prestació del servei de menjador seran els preus oferts per l'adjudicatari de cada lot i aprovades per l'òrgan de contractació. El concessionari només està autoritzat a cobrar aquests imports als usuaris.

En el cas dels usuaris que estiguin becats amb un ajut de menjador, serà el Consell Comarcal qui abonarà directament el preu al concessionari, en funció de l'ajut rebut per l'alumne, contra presentació de la justificació corresponent del concessionari.

14.3. El pagament al contractista, conforme a l'article 198 de la LCSP, s'efectuarà per presentació de la justificació presentada pel licitador, ja que es un pagament a compte de l'alumne.

### **Clàusula 15. REVISIÓ DE PREUS**

15.1. La revisió de preus s'aplicarà al contracte en els termes previstos a l'article 103 de la LCSP.

15.2. Si procedeix la revisió s'indicarà a l'**apartat L del quadre resum**, el qual recollirà també la fórmula de revisió de preus aplicable.

15.3. Si la clàusula de revisió s'aplica sobre períodes de temps en què el contractista hagués incorregut en demora, l'índex de preus que s'haurà de tenir en compte serà el de les dates establertes en el contracte per a la realització de la prestació en termini, tret que els preus corresponents al període real d'execució produeixin un coeficient inferior, cas en que s'aplicaran aquests últims, conforme al previst en l'article 104 de la LCSP.

### **Clàusula 16. OBLIGACIONS GENERALS DEL CONTRACTISTA**

16.1. El contractista té l'obligació d'executar l'objecte del contracte amb subjecció a les presents clàusules administratives particulars, a les prescripcions tècniques aprovades, i d'acord amb les instruccions que per la seva interpretació doni al contractista el Consell Comarcal de la Selva, a través del responsable del contracte.



16.2. Així mateix, seran obligatòries per al contractista les millores que pugui oferir en la seva oferta, d'acord amb aquest plec i sempre que es considerin acceptables per part dels responsables tècnics del Consell Comarcal de la Selva.

16.3 El contractista ha de complir les disposicions vigents en matèria mediambiental, social o laboral establertes en el dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o per les disposicions del dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculin a l'Estat i, en particular les establertes a l'Annex V de la LCSP, tal com prescriu l'article 201 de la LCSP.

16.4. El contractista resta obligat a acreditar el compliment de les disposicions vigents en matèria fiscal, administrativa, laboral, de Seguretat Social, de prevenció de riscos laborals, així com la normativa interna del sector que reguli l'objecte del contracte, mitjançant l'aportació de la documentació següent:

a) Declaració responsable de la relació del personal adscrit a la realització de l'objecte del contracte, a presentar a l'inici de l'execució del contracte i en el moment que li sigui requerit, així com comunicació de la mateixa forma de tota modificació que en aquesta es produeixi.

b) Fotocòpia dels butlletins de cotització a la Seguretat Social de l'empresa on hi consti el pagament i tots els treballadors adscrits a la realització de l'objecte del contracte, a requeriment del Consell Comarcal de la Selva.

c) Fotocòpia dels contractes de treball i acreditació documental del pagament de les nòmines, a requeriment del Consell Comarcal de la Selva.

d) Avaluació de riscos laborals de l'empresa.

e) Certificats de formació en matèria de prevenció del personal que ha d'executar el contracte.

f) Certificats mèdics d'aptitud del personal que ha d'executar el contracte.

16.5. El contractista s'obliga a complir les condicions salarials dels treballadors de conformitat amb el conveni col·lectiu aplicable.

16.6. En relació al desenvolupament de l'activitat contractada, si han de concórrer en el mateix espai o equipament treballadors del Consell Comarcal de la Selva i/o treballadors d'altres empreses, serà d'aplicació el previst al Reial Decret 171/2004 de coordinació d'activitats empresarials i amb caràcter previ a l'inici dels treballs, es portaran a terme les accions i es lliurarà la documentació que el Consell Comarcal de la Selva determini segons procediment intern aprovat a l'efecte. El Consell Comarcal de la Selva lliurarà l'avaluació de l'equipament i/o normes de seguretat que s'hagin pogut establir respecte al mateix o a la tasca a desenvolupar i mesures d'emergència si és el cas.

16.7. El contractista haurà de garantir el compliment del RD Leg. 1/2013, Text Refós de la Llei General de drets de les persones amb discapacitat i la seva inclusió social i de la LO 3/2007, per a la igualtat efectiva de Dones i Homes, en els supòsits que per nombre de personal els hi sigui exigible el compliment d'una o ambdues lleis.

16.8. El contractista garantirà que tot el personal que realitzi les activitats objecte del contracte, i que en virtut d'això tingui contacte amb menors d'edat, ja sigui personal del contractista o del qualsevol dels subcontractistes, compleix amb el requisit de no haver estat condemnat per sentència ferma per delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, en els termes establerts a l'article 13.5 de la Llei Orgànica 1/1996, de 15 de gener, de Protecció jurídica del menor, de modificació parcial del Codi Civil i de la Llei d'enjudiciament civil, segons modificació realitzada per la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i la adolescència.

Els licitadors declararan en la seva oferta el compliment d'aquesta obligació, i el contractista es compromet a aportar les certificacions negatives vigents de cadascun dels seus treballadors a requeriment del Consell Comarcal de la Selva.

16.9. El contractista s'obliga a facilitar la informació que s'estableix a la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés la informació pública i bon govern.

16.10. Quan una norma legal, un conveni col·lectiu o un acord de negociació col·lectiva d'eficàcia general, prevegi la subrogació en contractes de treball, el contractista restarà obligat tant a proporcionar a l'òrgan de contractació la informació referida a les condicions dels contractes del treball dels treballadors afectats per la subrogació, com també a respondre dels salaris impagats i les cotitzacions meritades per a aquests treballadors, conforme a l'article 130 de la LCSP.

En cas de subrogació en contractes de treball s'indicarà a l'**apartat M del quadre resum** en quin annex del plec consta la informació sobre les condicions dels contractes dels treballadors als que afecti la subrogació, als efectes de permetre una avaluació exacta dels costos que implica aquesta mesura, segons estableix l'article 130 de la LCSP.

16.11. Caldrà presentar una proposta de programa de treball, quan així s'estableixi expressament al plec de prescripcions tècniques, on consti la planificació detallada de les tasques i el calendari i quantia de cadascuna de les diverses fases en que es pugui articular el servei.

16.12. El contractista designarà una persona responsable de la bona marxa dels treballs i del comportament del personal, la qual ha de fer d'enllaç amb els serveis del Consell Comarcal de la Selva i la persona responsable del contracte.

16.13. Totes les obligacions esmentades que derivin del contracte, a excepció de la relativa a la subrogació, seran exigides igualment als subcontractistes, de conformitat amb l'article 202.4 de la LCSP.

16.14. L'acreditació del compliment de les obligacions esmentades en aquesta clàusula es durà a terme a requeriment del Consell Comarcal de la Selva en qualsevol moment de la durada del contracte.

16.15. El contractista, d'acord amb el que disposa l'article 288.1 de la LCSP, haurà de prestar el servei amb la continuïtat convinguda i garantir als usuaris el dret a utilitzar-lo amb les condicions que s'hagin establert i mitjançant l'abonament, de la contraprestació econòmica compresa en les tarifes corresponents. En cas d'extinció del contracte per compliment del mateix, el contractista haurà de seguir prestant el servei fins que es formalitzi el nou contracte.

## **Clàusula 17. OBLIGACIONS ESSENCIALS DEL CONTRACTE**

17.1. En la present contractació tindran el caràcter d'obligacions essencials les que s'indiquen en el clausulat del present plec i a l'**apartat N del quadre resum**.

17.2. El compromís del contractista d'adscripció a l'execució del contracte dels mitjans personals i materials suficients és una obligació de caràcter essencial, de conformitat amb l'article 76.2. de la LCSP.

17.3. L'incompliment de les obligacions que s'hagin qualificat com a essencials serà causa de resolució del contracte, de conformitat amb l'article 211 de la LCSP, sense perjudici dels supòsits en que la normativa prevegi la imposició de penalitats.

## **Clàusula 18. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ**

18.1. Les condicions especials en relació a l'execució del contracte, d'obligat compliment per part del contractista i, si s'escau, per les empreses subcontractistes, són les que s'estableixen a

continuació, les que s'hagin establert amb aquest caràcter en qualsevol de les clàusules del present plec o del plec de prescripcions tècniques, i les que figuren a l'**apartat O del quadre resum**, conforme a l'article 202 de la LCSP.

18.2. S'estableix com a condició especial d'execució del contracte al fet que el contractista, o si s'escau, societats del grup o persones o entitats vinculades a aquest, no incorri/n durant l'execució del contracte en cap conducta delictiva vinculada amb els paradisos fiscals declarats com a tal per la Unió Europea, o en el seu defecte, per l'Estat Espanyol.

18.3. L'incompliment de les condicions referides en els apartats anteriors donaran lloc a la imposició de penalitats, de conformitat amb l'article 192 de la LCSP.

### **Clàusula 19. SUBCONTRACTACIÓ**

En aquesta contractació no es permet la subcontractació, d'acord amb el que disposa l'article 296 de la LCSP, a excepció de les prestacions accessòries que venen delimitades en l'**apartat P del quadre resum**

### **Clàusula 20. CONFIDENCIALITAT I PROTECCIÓ DE DADES**

20.1. A aquest efecte, en el tractament de dades personals el contracte es regirà pel Reglament (UE) 016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, 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) i per la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (LOPDGDD). El contractista quedarà obligat al seu compliment i a les seves normes de desenvolupament. Aquesta obligació té el caràcter d'obligació essencial d'acord amb la lletra f) de l'apartat 1 de l'article 211 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

20.2. Les dades personals que s'obtinguin dels licitadors seran tractades per l'òrgan de contractació com a Responsable del Tractament, en el sentit de l'article 4.7 del Reglament General de Protecció de Dades. La finalitat del tractament serà gestionar el procediment de contractació. Les dades personals del contractista es tractaran per la mateixa finalitat, seguiment del contracte i actuacions que se'n deriven. La legitimació del tractament es fonamentarà en el compliment de les relacions contractuals. Es publicaran dades del contractista d'acord amb la normativa de transparència i de contractes del sector públic. Per a l'exercici dels drets reconeguts al Reglament General de Protecció de Dades (accés a les dades, rectificació, supressió, sol·licitar-ne la portabilitat, o la limitació o oposició al tractament) el contractista es podrà adreçar en qualsevol moment a l'òrgan de contractació.

20.3 El contractista s'obliga al secret professional i haurà de respectar el caràcter confidencial de la informació d'accés restringit que coneixerà amb motiu de l'execució del contracte. Aquest deure es mantindrà també amb posterioritat a la finalització de la relació contractual.

20.4. Atès que per l'execució del contracte el contractista haurà de tractar dades personals per compte de l'òrgan de contractació, d'acord amb la disposició addicional 25 apartat 2 de la *Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic* el contractista tindrà la consideració d'encarregat del tractament, en el sentit de l'article 4.8 del Reglament General de Protecció de Dades, assumint les obligacions establertes a l'article 28 del Reglament i a l'article 33 LOPDGDD. Seguirà de manera estricta les instruccions de l'òrgan de contractació en relació al tractament de les dades, mesures de seguretat, atenció a l'exercici dels drets de les persones interessades, confidencialitat i resta d'obligacions previstes a l'esmentada normativa. El contractista, en qualitat d'encarregat del tractament, destinarà les dades exclusivament a la finalitat de del servei de menjadors escolars.

20.5. En el cas que es subcontractessin treballs propis de l'encàrrec de tractament, el subcontractista quedarà obligat només davant el contractista principal que assumirà, per tant, la total responsabilitat de l'execució del contracte davant l'Administració, de conformitat estrictament amb els documents descriptius del contracte i als termes del contracte. El coneixement per part de l'Administració dels subcontractes celebrats o les autoritzacions a la subcontractació que atorgui, no alteraran la responsabilitat exclusiva del contractista principal.

20.6. Les obligacions del contractista com a encarregat del tractament tenen el caràcter d'obligació essencial d'acord amb la lletra f) de l'apartat 1 de l'article 211 de la *Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic*.

20.7. Atès que el tractament de dades per part del contractista, actuant en qualitat d'encarregat del tractament, s'efectuarà en servidors propis o contractats a l'efecte pel contractista, abans de la formalització del contracte el licitador presentarà una declaració responsable en la que informará de la ubicació dels servidors i dels serveis que es prestaran associats a aquests servidors, d'acord amb el model que figura a **l'ANNEX 3**.

### **Clàusula 21. PENALITATS**

21.1. El contractista resta subjecte a les responsabilitats i sancions establertes amb caràcter general a la LCSP, especialment les determinades a l'article 201 de LCSP, en relació a les obligacions socials, ambientals i laborals, així com les que amb caràcter específic s'indiquin a **l'apartat Q del quadre resum**.

21.2. En el supòsit que es produeixi una demora en l'execució del contracte o en cas de l'incompliment dels terminis parcials per causes imputables al contractista, s'estarà al que disposa l'article 193 de la LCSP.

21.3. A més, el Consell Comarcal de la Selva podrà imposar penalitats per l'incompliment o compliment defectuós de la prestació de l'objecte del contracte, incompliment de les obligacions essencials del contracte si així s'ha establert a la LCSP, i per l'incompliment dels compromisos o de les condicions especials d'execució del contracte, sense perjudici de la facultat de resolució del contracte per incompliment reiterat, conforme a l'article 192 de la LCSP.

21.4. Les penalitats s'imposaran per acord de l'òrgan de contractació, adoptat a proposta del responsable de contracte i prèvia audiència al contractista. L'acord que s'adopti imposant les penalitats serà immediatament executiu, i es faran efectives mitjançant la deducció de les certificacions o factures que s'hagin d'abonar al contractista o sobre la garantia, quan no es puguin deduir del pagament esmentat, tal com preveu l'article 194 de la LCSP.

21.5. Si la penalitat comporta danys i perjudicis pel Consell Comarcal de la Selva, serà exigible la indemnització corresponent.

### **Clàusula 22. INDEMNITZACIÓ PER DANYS I PERJUDICIS CAUSATS A TERCERS**

22.1. És obligació del contractista indemnitzar tots els danys i perjudicis que es causin a tercers, com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, tret que els perjudicis esmentats hagin estat ocasionats per una ordre immediata i directa del Consell Comarcal de la Selva, supòsit en què serà responsable aquest últim dintre dels límits assenyalats a les lleis, tal com preveu l'article 196 de la LCSP.

22.2. Als efectes de l'apartat anterior, el contractista està obligat a subscriure una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per l'import mínim de **l'apartat R del Quadre resum**, i que haurà de mantenir vigent durant tot el període del contracte i fins que es compleixi el termini de garantia.

### **III. PROCEDIMENT D'ADJUDICACIÓ**

#### **Clàusula 23. PROCEDIMENT RESTRINGIT**

23.1 L'adjudicació del contracte es tramita, de conformitat amb allò que estableix l'article 131.2 LCSP i per ser una concessió de serveis especials de l'Annex IV, mitjançant el procediment restringit regulat en l'article 160 i següents de la LCSP, i subjecte a regulació harmonitzada atès el valor estimat del contracte (import igual o superior a 750.000 euros, d'acord amb el que disposa l'article 22.1.C respecte als serveis especials inclosos en l'Annex IV de la LCSP)

Fases del Procediment Restringit:

#### **Selecció de candidats.**

De conformitat amb l'article 162.4 LCSP, l'òrgan de contractació, una vegada comprovada la personalitat i solvència dels sol·licitants, seleccionarà els que hagin de passar a la fase següent, als quals convidarà, simultàniament i per escrit, a presentar les seves proposicions en el termini que sigui procedent conforme a el que assenyala l'article 164.

Les invitacions dels candidats, de conformitat amb l'article 163.1 de la LCSP han de contenir una referència a l'anunci de licitació publicat i han d'indicar la data límit per a la recepció d'ofertes; l'adreça a què s'han d'enviar i la llengua o llengües en què hagin d'estar redactades; els documents que, si escau, s'hagin d'adjuntar complementàriament; els criteris d'adjudicació del contracte que es tindran en compte i la seva ponderació relativa o, si escau, l'ordre decreixent d'importància atribuït a aquests, si no figuressin a l'anunci de licitació; i el lloc, dia i hora de l'obertura de proposicions.

De conformitat amb l'article 163.2 de la LCSP l'òrgan de contractació assenyalarà el nombre mínim d'empresaris a qui convidarà a participar en el procediment, que no podrà ser inferior a cinc. Quan el nombre de candidats que compleixin els criteris de selecció sigui inferior a aquest nombre mínim, l'òrgan de contractació podrà continuar el procediment amb què reuneixin les condicions exigides, sense que pugui convidar-se a empresaris que no hagin sol·licitat participar-hi, o a candidats que no tinguin aquestes condicions.

#### **Presentació de proposicions**

De conformitat amb l'article 164.1 de la LCSP el termini general de presentació de proposicions en els procediments restringits relatius a contractes subjectes a regulació harmonitzada ha de ser el suficient per a l'elaboració adequada de les proposicions en funció de l'abast i la complexitat del contracte. En qualsevol cas, no serà inferior a trenta dies, comptats a partir de la data d'enviament de la invitació escrita.

El termini general previst al paràgraf anterior es pot reduir en els casos següents:

- a) Si s'ha enviat l'anunci d'informació prèvia, el termini general es pot reduir a deu dies. Aquesta reducció del termini només és admissible quan l'anunci d'informació prèvia s'hagi enviat complint els requisits que estableix la lletra a) de l'apartat 3 de l'article 156.
  - b) Quan el termini general de presentació de proposicions sigui impracticable per tractar-se d'una situació d'urgència, en els termes descrits a l'article 119, l'òrgan de contractació podrà fixar un altre termini que no serà inferior a deu dies comptadors des de la data de l'enviament de la invitació escrita.
  - c) Si l'òrgan de contractació acceptés la presentació d'ofertes per mitjans electrònics, es pot reduir el termini general de presentació de proposicions en cinc dies.
- A les concessions d'obres i de serveis només es podrà reduir el termini general quan es doni la circumstància establerta a la lletra c) anterior

23.2. En cas que l'expedient es declari urgent, els terminis de licitació, adjudicació i formalització es podran reduir a la meitat, d'acord amb l'article 119 de la LCSP.

23.3. No obstant, no s'aplicarà la reducció del termini a la formalització en tant que el contracte és susceptible de recurs especial de contractació conforme a l'article 44 de la LCSP.

23.4. La present licitació es publicarà amb un anunci al Diari Oficial de la Unió Europea i al Perfil de contractant.

#### **Clàusula 24. MESA DE CONTRACTACIÓ**

24.1. L'òrgan d'assistència per a l'adjudicació del contracte i que avaluarà les ofertes és la Mesa de contractació, que actuarà d'acord amb les previsions contingudes en aquest plec i sense perjudici de la emissió dels informes tècnics que aquesta hagi de precisar.

24.2. La Mesa de contractació serà designada per l'òrgan de contractació i la seva composició es publicarà al perfil del contractant, conforme al previst a la Disposició addicional 2a. de la LCSP.

24.3. La Mesa de contractació estarà presidida per un membre del Consell Comarcal de la Selva o una persona funcionària d'aquest i en formaran part, com a vocals, el/la secretari/a general del Consell Comarcal de la Selva, o si s'escau, el titular de l'òrgan que tingui atribuïda la funció d'assessorament jurídic, i l'interventor/a o, si s'escau, l'òrgan que tingui atribuïdes les funcions de control econòmic i pressupostari, així com aquells altres que es designin per l'òrgan de contractació entre el personal funcionari o personal laboral fix al servei del Consell Comarcal de la Selva, o membres electes, limitat a un terç del total de membres de la Mesa de contractació, sense que el número total dels membres de la Mesa de contractació pugui ser inferior a tres.

24.4. Un funcionari del Consell Comarcal de la Selva actuarà com a secretari de la Mesa de contractació i per tant deixarà constància en les corresponents actes que s'hagin d'emetre envers a l'actuació d'aquesta, de les comunicacions a les empreses licitadores, de les esmenes dels defectes admesos i del resultat de l'acte d'obertura pública de proposicions i, en definitiva, de totes les actuacions que en la fase de qualificació i obertura dels sobres es produeixin.

24.5. Per a la vàlida constitució de la Mesa es requerirà la presència dels membres previstos a l'article 21.7 del Reial Decret 817/2009, de 8 de maig, i les seves decisions s'hauran d'adoptar en qualsevol cas per majoria de la meitat més un de tots els membres que l'integrin amb dret de vot.

24.6. Els membres de la Mesa de contractació no han de tenir cap conflicte d'interessos en relació a aquest contracte i, a tals efectes, declararan, en el moment de constitució de la Mesa, que no tenen directa o indirectament, un interès financer, econòmic o personal que pugui comprometre la seva imparcialitat i independència.

24.7. Per acord de Ple de data 28 d'abril de 2020, es va acordar constituir la Mesa de Contractació Permanent del Consell Comarcal de la Selva, a fi de poder intervenir en tots els expedients contractuals dels quals en sigui competent la Comissió Permanent del Ple, el Ple i la Presidència del Consell Comarcal de la Selva. L'acord produí efectes una vegada publicat al Butlletí Oficial de la Província de Girona, de data 21 de maig de 2020. És per aquest motiu, que de conformitat amb l'acord descrit, la Mesa de Contractació Permanent ha de conèixer d'aquest expedient contractual.

Per acord de Ple de data En data 22 de març de 2022 es va acordar modificar la composició de la Mesa de Contractació Permanent del Consell Comarcal de la Selva (Butlletí Oficial de la Província de Girona de data 5 d'abril de 2022)

La composició de la Mesa de contractació és la que figura a l'**apartat S del quadre resum**.

#### **Clàusula 25. CAPACITAT PER LICITAR**

25.1. Podran concórrer a aquesta licitació i celebrar aquest contracte les persones naturals i jurídiques legalment constituïdes, amb plena capacitat d'obrar, amb el grau de solvència exigida en aquest plec i que no es trobin compreses en cap de les circumstàncies que impedeixen contractar amb l'Administració Pública, previstes a l'article 71 de la LCSP.

25.2. Si s'aplica la reserva de participació a entitats o organitzacions en aquesta licitació que acreditin les condicions establertes en aplicació de la Disposició addicional 4a de la LCSP, o de conformitat amb la Disposició addicional 48a de la LCSP, es farà constar a l'**apartat T del quadre resum**.

25.3. El contracte relatiu a cada lot s'atorgarà a una sola persona física o jurídica.

#### **Clàusula 26. SOLVÈNCIA ECONÒMICA, FINANCERA I TÈCNICA**

26.1. L'acreditació de la solvència econòmica, financera i tècnica es durà a terme, pels mitjans que s'especifiquen a l'**apartat U del quadre resum** i a l'anunci de licitació, conforme estableixen els articles 87, 90 i 92 de la LCSP o, alternativament, pels mitjans que s'especifiquin.

26.2. Si així es fa constar a l'**apartat V del quadre resum**, alternativament es podrà presentar la classificació equivalent, sempre que l'objecte del contracte estigui inclòs en l'àmbit de classificació d'alguns dels grups o subgrups de classificació vigents atenent al codi CPV del contracte.

#### **Clàusula 27. REGISTRES OFICIALS DE LICITADORS**

27.1. La inscripció en el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores de la Generalitat de Catalunya (RELI), o en el Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades del Sector Públic, acreditarà les condicions d'aptitud de l'empresari en quant a la seva personalitat i capacitat d'obrar, la representació, habilitació professional o empresarial, així com la concurrència o no de les prohibicions de contractar que constin, de conformitat amb l'article 96 de la LCSP. No obstant per acreditar la solvència econòmica, financera i tècnica s'haurà de presentar la documentació que **determina l'apartat U del quadre resum**

27.2. El certificat d'inscripció es presentarà juntament amb la declaració responsable de la vigència de les dades que inclou, sense perjudici de les comprovacions per acreditacions que pugui haver realitzat el la Mesa de contractació.

#### **Clàusula 28. GARANTIA PROVISIONAL**

28.1. L'òrgan de contractació, si així s'indica a l' **apartat W del quadre resum**, podrà exigir, amb caràcter excepcional i per raons d'interès públic degudament justificades a l'expedient, conforme a l'article 106 de la LCSP, la constitució prèvia d'una garantia provisional, per un import no superior al 3 per cent del pressupost base de licitació del contracte, relatiu a cada lot, IVA exclòs, que respongui del manteniment de les ofertes fins la perfecció del contracte.

28.2. La garantia provisional es podrà constituir per qualsevol de les formes previstes a l'article 108.1 de la LCSP.

28.3. La garantia provisional s'extingirà automàticament i serà retornada als licitadors immediatament després de la perfecció del contracte. No obstant, en el cas del licitador seleccionat com a adjudicatari, la devolució de la garantia provisional es durà a terme quan s'hagi constituït la garantia definitiva, si no opta per aplicar l'import de la garantia provisional a la definitiva.

## **Clàusula 29. PRESENTACIÓ DE SOL·LICITUDS DE PARTICIPACIÓ I PROPOSICIONS**

29.1. Les sol·licituds de participació i les proposicions es presentaran mitjançant l'eina Sobre Digital o bé l'eina presentació telemàtica d'ofertes, segons correspongui, accessible des del Perfil del contractant del Consell Comarcal de la Selva i en el termini que s'indiquin a l'**apartat X del quadre resum** i a l'anunci de licitació.

29.2. Al tractar-se d'un procediment restringit, aquest es compon de dues fases:

### **1. PRIMERA FASE: SOL·LICITUD DE PARTICIPACIÓ ("Sobre A").**

Consistirà en la selecció dels licitadors que compleixin amb la solvència requerida, d'entre els candidats que formulin sol·licitud de participació en base als criteris objectius de solvència que s'indiquen en l'**apartat U del quadre resum**.

El termini per presentar sol·licituds de participació serà de **30 dies naturals des de la data d'enviament de l'anunci de licitació al Diari Oficial de la Unió Europea**.

Documentació a presentar:

a) **Sol·licitud de participació conforme ANNEX 1A:** les sol·licituds de participació i la resta de documentació relacionada en el present apartat es presentaran mitjançant l'eina telemàtica corresponent en la forma, termini i lloc indicats a l'anunci de licitació a través de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de Catalunya, accessible mitjançant l'adreça web següent:

[https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin\\_pscp/AppJava/cap.pscp?ambit=&keyword=selva&reqCode=viewDetail&idCap=1923388](https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/cap.pscp?ambit=&keyword=selva&reqCode=viewDetail&idCap=1923388)

### **b) Document europeu únic de contractació (DEUC).**

Les empreses licitadores han de presentar el Document europeu únic de contractació (DEUC) mitjançant el qual declaren la seva capacitat i la seva solvència econòmica i financera, i tècnica de conformitat amb els requisits mínims exigits en la clàusula tretzena d'aquest plec; que no es troben incurses en cap prohibició de contractar o, si es troben, que han adoptat les mesures per demostrar la seva fiabilitat; i que es troben al corrent del compliment de les obligacions tributaries i amb la Seguretat Social, així com que compleixen amb la resta de requisits que s'estableixen en aquest plec. Les empreses licitadores poden emplenar el Formulari del DEUC que s'adjunta com a document al perfil del contractant, o bé utilitzar el servei en línia de la Comissió Europea a través del qual es pot importar el model de DEUC corresponent a aquesta licitació, emplenar-lo, descarregar-lo i imprimir-lo per la seva presentació.

El DEUC s'ha de signar per l'empresa licitadora o, en el seu cas, pel seu representat legal.

A més, les empreses licitadores indicaran en el DEUC, si s'escau, la informació relativa a la persona o persones habilitades per representar-les en aquesta licitació.

En el cas d'empreses que concorrin a la licitació de manera conjunta, cadascuna ha d'acreditar la seva personalitat, capacitat i solvència, i presentar un DEUC separat en el qual figuri, si s'escau, la informació requerida en les parts II a V del formulari. A més del DEUC, aquestes empreses han d'aportar un document on ha de constar el compromís de constituir-se formalment en unió temporal en cas de resultar adjudicatàries del contracte.





En el cas que l'empresa licitadora recorri a capacitats d'altres empreses de conformitat amb el que preveuen els articles 76 de la LCSP i 63 de la Directiva 2014/24/UE, o tingui la intenció de subscriure subcontractes, ha d'indicar aquesta circumstància en el DEUC i presentar altre DEUC separat per cadascuna de les empreses a la capacitat de les quals recorri o que tingui intenció de subcontractar.

Les empreses licitadores que figurin inscrites en una llista oficial d'operadors econòmics autoritzats només han de facilitar en cada part del formulari del DEUC la informació no inscrita en aquestes llistes. Així, les empreses inscrites en el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores (RELI) de la Generalitat de Catalunya, regulat en el Decret 107/2005, de 31 de maig, i gestionat per la Secretaria Tècnica de la Junta Consultiva de Contractació Administrativa o en el Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades de l'Estat (ROLECE), només estan obligades a indicar en el DEUC la informació que no figurei inscrita en el RELI o en el ROLECE, o que no hi consti vigent o actualitzada. En tot cas, aquestes empreses han d'indicar en el DEUC la informació necessària que permeti a l'òrgan de contractació, si s'escau, accedir als documents o certificats justificatius corresponents.

L'acreditació de la possessió de la documentació justificativa del compliment dels requisits exigits en aquest plec el compliment dels quals s'ha indicat en el DEUC, l'haurà d'efectuar l'empresa licitadora en qui recaigui la proposta d'adjudicació per haver presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa, amb caràcter previ a l'adjudicació.

**c) Les empreses d'Estats membres de la Unió Europea o signatàries de l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu han de presentar, a més, l'acreditació de les autoritzacions especials que siguin exigibles per prestar el servei en el seu país d'origen.**

**d) Les empreses d'Estats que no siguin membres de la Unió Europea o signatàries de l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu han de presentar, a més, l'informe expedit per la corresponent Oficina Econòmica i Comercial d'Espanya en el país de procedència de l'empresa estrangera que el país d'origen admet la participació d'empreses espanyoles en la contractació amb els ens del sector públic assimilables als enumerats en l'article 3 de la LCSP, en forma substancialment anàloga, conforme a l'article 68 de la LCSP.**

**e) Totes les empreses no espanyoles hauran de presentar, a més, la declaració de sotmetiment a la Jurisdicció dels Jutjats i Tribunals Espanyols de qualsevol ordre per a totes les incidències que d'una manera directa o indirecta puguin sorgir del contracte, renunciant al seu fur extrajudicial estranger que el pogués correspondre.**

**f) Documentació acreditativa de la condició d'aptitud i de la personalitat jurídica:** Els empresaris individuals, còpia autèntica del DNI; els empresaris persones jurídiques, l'escriptura o els documents en què consti la constitució de l'entitat i els estatuts per que es regeixi, degudament inscrits en el Registre Mercantil o en el que correspongui.

La capacitat d'obrar dels empresaris no espanyols que siguin nacionals d'Estats membres de la Unió Europea s'acreditarà per la seva inscripció en el registre procedent d'acord amb la legislació de l'Estat on estan establerts, o per mitjà de la presentació d'una declaració jurada o un certificat, en els termes que s'estableixin reglamentàriament, d'acord amb les disposicions comunitàries d'aplicació.

Els altres empresaris estrangers hauran d'acreditar la seva capacitat d'obrar amb informe de la Missió Diplomàtica Permanent d'Espanya en l'Estat corresponent o de l'Oficina consular en l'àmbit territorial de la qual radiqui el domicili de l'empresa.



g) **Documentació acreditativa del compliment dels requisits objectius de solvència** establerts en la documentació reguladora del procediment i de conformitat amb l'article 162 de la LCSP, a tenor del quals seran elegits els candidats que seran convidats a presentar proposicions:

- Comptes anuals degudament presentats al registre mercantil en format oficial d'aquest organisme, corresponents als últims tres anys conclusos. Dels comptes anuals s'haurà de desprendre que l'empresa té el volum de negocis indicat per cada un dels lots en la clàusula U.- SOLVÈNCIA ECONÒMICA, FINANCERA I TÈCNICA de l'annex I- Quadre Resum del PCAP
- Certificat de classificació empresarial del licitador, de conformitat amb el que es determini a l'apartat V CLASSIFICACIÓ, si s'escau.

El licitador haurà d'acreditar la solvència econòmica per a cadascun dels lots en què sol·liciti participar. En el cas de presentar sol·licitud de participació a més d'un lot caldrà justificar l'import corresponent a la suma de la solvència econòmica exigida en els lots en qüestió.

- Relació dels principals serveis o treballs acreditatius de la solvència tècnica de l'empresa. Es presentarà una relació dels principals serveis o treballs realitzats en els últims tres anys corresponents a igual o similar naturalesa de l'objecte del contracte i s'acompanyarà de certificats expedits per l'òrgan competent si es tracta d'una entitat pública, o un certificat o declaració si el destinatari és un subjecte privat. L'import anual acumulat en l'any de major execució serà igual o superior al 50% de l'annualitat mitjana del contracte, de conformitat amb el que disposa l'apartat U.- SOLVÈNCIA ECONÒMICA, FINANCERA I TÈCNICA de l'annex I- Quadre Resum del PCAP

- Certificat d'inscripció al Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades del Sector Públic (ROLECE) o al Registre Electrònic d'Empreses Licitadores (RELI) que es presentarà juntament amb la declaració responsable de la vigència de les dades que inclou, si s'escau.

## 2. **SEGONA FASE: PRESENTACIÓ PROPOSICIONS ("Sobre B").**

Una vegada comprovada la personalitat i solvència dels sol·licitants, l'òrgan de contractació seleccionarà les empreses que hagin de passar a la fase següent, als quals convidarà a **presentar les proposicions** relatives a l'oferta econòmica i altres criteris automàtics en un termini de **25 dies naturals** des de la data d'enviament de la invitació.

Documentació a presentar:

- a) **ANNEX 2** – Declaració del licitador indicativa de la preferència de lots en el cas de resultar proposat adjudicatari.
- b) **ANNEX 3** – Model responsable allotjament de dades.
- c) **ANNEX 4** - Oferta econòmica i altres criteris per lots degudament signat.
- d) **ANNEX 5** – Declaració de la part del contracte a subcontractar ("prestacions accessòries") degudament signada, la qual ha de determinar les parts del contracte a subcontractar, identificar l'import de les prestacions accessòries subcontractades, i el nom o perfil professional del/s subcontractista/es.
- e) Documentació justificativa de constitució de dipòsit de garantia provisional segons apartat W del quadre resum, que serà en tot cas equivalent al 3% del pressupost

base de licitació, IVA exclòs, del LOT respecte del qual s'estigui ofertant.

En el cas de presentar oferta en varis lots d'aquest contracte, s'haurà de constituir garantia individual per cadascuna de les ofertes presentades.

Si així s'indica a l'**apartat X del quadre resum** les proposicions es presentaran mitjançant arxiu electrònic, mitjançant l'eina telemàtica, accessible des del Perfil del contractant del Consell Comarcal de la Selva accessible a l'adreça web següent:

[https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin\\_pscp/AppJava/cap.pscp?ambit=&keyword=selva&reqCode=viewDetail&idCap=1923388](https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/cap.pscp?ambit=&keyword=selva&reqCode=viewDetail&idCap=1923388)

Un cop accedeixin a través d'aquest enllaç 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/s correu/s electrònic/s indicat/s en aquest formulari d'alta, d'activació de l'oferta.

Les adreces electròniques que les empreses licitadores indiquin 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, han de ser les mateixes que les que designin en la seva declaració de responsable per a rebre els avisos de notifikacions i comunicacions mitjançant l'e-NOTUM.

Les empreses licitadores han de conservar el correu electrònic d'activació de l'oferta, atès 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 tramès, les empreses licitadores hauran de preparar 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 successiva, 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 pel sobre amb documentació xifrada que formi part de la licitació. 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 clau (ja que només les empreses licitadores la 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 l'accés al seu contingut.

L'Administració demanarà a les empreses licitadores, mitjançant el correu electrònic assenyalat en el formulari d'inscripció a l'oferta de l'eina de Sobre Digital, que accedeixin a l'eina web de Sobre Digital per introduir les seves paraules clau en el moment que correspongui.

Quan les empreses licitadores introdueixin les paraules clau s'iniciarà el procés de desxifrat de la documentació, que es trobarà guardada en un espai virtual de seguretat que garanteix la inaccessibilitat a la documentació abans, en el seu cas, de la constitució de la Mesa i de l'acte d'obertura dels sobres, en la data i l'hora establertes.

Es podrà demanar a les empreses licitadores que introdueixin la paraula clau 24 hores després de finalitzat el termini de presentació d'ofertes i, en tot cas, l'han d'introduir dins del termini establert abans de l'obertura del sobre xifrat.

En cas que alguna empresa licitadora no introdueixi la paraula clau, no es podrà accedir al contingut del sobre xifrat. Així, atès que la presentació d'ofertes a través de l'eina de Sobre

Digital es basa en el xifratge de la documentació i requereix necessàriament la introducció per part de les empreses licitadores de la paraula clau, que només elles custodien durant tot el procés, per poder accedir al contingut xifrat del sobre, no es podrà efectuar la valoració de la documentació de la seva oferta que no es pugui desxifrar per no haver introduït l'empresa la paraula clau. (Es podrà sol·licitar la introducció de les paraula clau tantes vegades com sigui necessari. Aquesta sol·licitud es genera des de la pròpia eina de Sobre Digital).

Una vegada complimentada tota la documentació de l'oferta i adjuntats els documents que la conformen, es farà la presentació pròpiament dita de l'oferta. A partir del moment en què l'oferta s'hagi presentat, ja no es podrà modificar la documentació tramesa.

Podeu trobar material de suport sobre com preparar una oferta mitjançant l'eina de sobre digital a l'apartat de "Licitació electrònica" de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública, a l'adreça web següent:

[https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin\\_sobre/AppJava/views/ajuda/empreses/index.xhtml](https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_sobre/AppJava/views/ajuda/empreses/index.xhtml)

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

Les ofertes presentades han d'estar lliures de virus informàtics i de qualsevol tipus de programa o codi nociu, ja que en cap cas es poden obrir els documents afectats per un virus amb les eines corporatives de la Generalitat de Catalunya. 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 d'elles que l'Administració no pugui accedir al contingut d'aquests.

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.

Les especificacions tècniques necessàries per a la presentació electrònica d'ofertes es troben disponibles a l'apartat de "Licitació electrònica" de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública, a l'adreça web següent:

[https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin\\_sobre/AppJava/views/ajuda/empreses/index.xhtml](https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_sobre/AppJava/views/ajuda/empreses/index.xhtml)

D'altra banda, els formats de documents electrònics admissibles són els següents: PDF extensió ".pdf", WORD extensió ".doc, .docx "

### **Clàusula 30. OBERTURA DE SOBRE A**

Finalitzat el termini de presentació de 30 dies naturals a comptar des de l'enviament de l'anunci al Diari Oficial de la Unió Europea, el dia indicat en l'anunci de licitació es procedirà a l'obertura **del SOBRE A referit a la sol·licitud de participació** en el procés restringit presentada pels licitadors.

En aquest acte, la Mesa de contractació verificarà que consten els documents i les declaracions exigides, i en el cas de defectes esmenables, requerirà als licitadors perquè procedeixin a l'esmena. Finalment, la Mesa de contractació procedirà a determinar els licitadors admesos a la licitació i els exclosos determinant les causes d'exclusió.

La Mesa de contractació una vegada comprovada la personalitat i la solvència dels sol·licitants, proposarà a l'òrgan de contractació la selecció dels quals han de ser convidats a presentar la corresponent proposició.

L'òrgan de contractació, a proposta de la Mesa i una vegada comprovada la personalitat i la solvència dels sol·licitants, seleccionarà als que hagin de passar a la següent fase, als quals convidarà, simultàniament i per escrit, a presentar les seves proposicions.

El nombre mínim d'empresaris als quals es convidarà a participar en el procediment **no serà inferior a 5**.

Quan el nombre de licitadors que compleixin els criteris de selecció sigui inferior a aquest nombre mínim, l'òrgan de contractació podrà continuar el procediment amb els quals reuneixin les condicions exigides, sense que pugui convidar-se a empresaris que no hagin sol·licitat participar en aquest, o a licitadors que no posseeixin aquestes condicions.

### **Clàusula 31. ESMENA DE DOCUMENTS**

31.1. La Mesa de contractació, davant defectes esmenables requerirà als licitadors perquè procedeixin a complementar la documentació necessària en el termini de tres dies hàbils des de l'endemà de la recepció del requeriment, conforme a l'article 141 de la LCSP. Si no s'esmena en el termini requerit, la Mesa de contractació entendrà que el licitador desisteix de la seva oferta i per tant, no s'obriran la resta de sobres.

31.2. Quan no sigui possible corregir els vicis, els defectes o les omissions en el termes que estableix l'article 84 del RGLCAP, les proposicions seran rebutjades mitjançant resolució motivada.

31.3. El fet d'incloure al sobre núm. 1, qualsevol documentació relativa al sobre núm. 2 (criteris avaluable mitjançant l'aplicació de fórmules) comportarà de forma automàtica l'exclusió del licitador.

### **CLÀUSULA 32. OBERTURA SOBRE B**

Finalitzat el termini de 25 dies naturals a comptar des del dia de l'enviament de la invitació a presentar proposició, l'obertura del **SOBRE B (documentació valuable mitjançant criteris automàtics)** es durà a terme en el lloc i la hora indicat en l'anunci de licitació en acte públic per mitjans electrònics l'obertura de l'oferta econòmica.

La Mesa de contractació procedirà a l'obertura del SOBRE B i donarà lectura a les ofertes econòmiques.

La resta de documentació continguda en aquest sobre haurà de ser analitzada conforme als criteris de valoració mitjançant fórmula.

De totes les actuacions conforme als apartats anteriors es deixaran constància a les actes corresponents en les quals es reflectirà el resultat del procediment i les seves incidències.

### **Clàusula 33. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ**

33.1. Els criteris d'adjudicació del contracte, ordenats de manera decreixent i basats en el principi de la millor relació qualitat preu, conforme al que estableixen els articles 145, 146 i 159 de la LCSP són els que figuren **l'apartat Y del quadre resum**.

33.2. La concreció de la documentació que cal presentar pels licitadors en relació als criteris d'adjudicació es farà constar, si s'escau, **a l'apartat Y del quadre resum**.

33.3. En cas d'empat entre dues o més ofertes, s'aplicaran el següents criteris específics per al desempat:

- a) Proposicions presentades per aquelles empreses que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, tinguin en la plantilla un percentatge de treballadores amb discapacitat superior al que imposi la normativa.
- b) Proposicions d'empreses d'inserció regulades en la Llei 44/20107, de 13 de desembre, per a la regulació del règim d'empreses d'inserció que compleixin amb els requisits establerts en aquesta normativa.
- c) Proposicions d'empreses que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, incloguin mesures de caràcter social i laboral que afavoreixin la igualtat d'oportunitats dones i homes.

33.4. La documentació acreditativa dels criteris de desempat s'ha d'aportar en el moment en què es produeixi l'empat, no amb caràcter previ.

33.5. En el supòsit que la puntuació que s'atribueixi als criteris d'adjudicació que depenguin d'un judici de valor sigui superior a la qual s'atribueixi als criteris avaluable de forma automàtica, es designarà un comitè d'experts, els membres del qual s'indicaran a l' **apartat Y del quadre resum**.

#### **Clàusula 34. OFERTES AMB VALORS ANORMALS O DESPROPORCIONATS.**

34.1. Les ofertes amb valors anormals o desproporcionats, conforme a l'article 149 de la LCSP, s'apreciaran conforme als paràmetres objectius que figuren a l' **apartat Z del quadre resum**.

34.2. La justificació de les ofertes amb valors anormals o desproporcionats únicament serà requerida per la Mesa de contractació després de l'acte de classificació, cas que la oferta amb valor anormal o desproporcionada sigui la classificada en primer lloc.

#### **Clàusula 35. CLASSIFICACIÓ D'OFERTES**

35.1. La Mesa de Contractació classificarà les ofertes per ordre decreixent en ordre als criteris d'adjudicació previstos en el plec i en base als informes tècnics sol·licitats i elevarà la proposta corresponent a l'òrgan de contractació.

35.2. Una vegada acceptada la proposta de classificació de la mesa de contractació per l'òrgan de contractació, el servei corresponent requerirà al licitador que hagi presentat la millor oferta en relació a cada LOT, perquè en el termini de 10 dies hàbils, a comptar des de l'endemà de la recepció del requeriment, presenti la documentació justificativa següent, juntament amb la garantia definitiva:

- a) Documentació relativa a la personalitat i representació del contractista.

a.1) Document Nacional d'Identitat contractista o persona que legalment el representi.

a.2) Si es tracta de persona jurídica l'escriptura de constitució de la societat i estatuts socials vigents, degudament inscrits en el Registre competent.

a.3) En el cas de concórrer en representació d'una persona natural o jurídica caldrà portar, a més, el poder notarial suficient.

Els documents podran ser originals o còpies compulsades.

La compulsa de fotocopies es realitzarà a qualsevol dels registres del Consell Comarcal de la Selva.

La validació del poder de representació, es realitzarà pel secretari del Consell Comarcal de la Selva.



- b) Documentació relativa a la solvència del contractista conforme a l'**apartat U del quadre resum**.
- c) Documentació relativa al compliment de les obligacions tributàries i de la Seguretat Social.

c.1) Certificació administrativa positiva d'estar al corrent de les obligacions tributàries exigides en els paràgrafs b), c) i d) de l'article 13.1 del RGLCAP, expedida per l'òrgan competent de l'administració tributària estatal, la data de la qual haurà de ser, en qualsevol cas, inferior als sis mesos anteriors a l'últim dia del termini per presentar les proposicions.

c.2) Document acreditatiu d'estar donat d'alta a l'IAE en l'exercici corrent o, l'últim rebut degudament abonat, en l'epígraf corresponent a l'objecte del contracte i en relació amb les activitats que realitzi en la data de presentació de les proposicions.

c.3) Certificació administrativa positiva d'estar al corrent de les obligacions de Seguretat Social de l'article 14.1 del RGLCAP, expedida per l'òrgan competent i en iguals termes que recull l'apartat b) anterior.

35.3. De no complimentar-se adequadament la documentació requerida en el termini atorgat, s'entendrà que el licitador ha retirat la seva oferta i se li exigirà el 3 per cent del pressupost base de licitació, IVA exclòs, en concepte de penalitat, que es farà efectiu amb càrrec a la garantia provisional, si aquesta s'hagués constituït, sense perjudici de l'establert a l'article 71.2 a) de la LCSP.

En aquest supòsit es procedirà a demanar la mateixa documentació al següent licitador, en funció de l'ordre en que s'hagin classificat les ofertes.

35.4. En el cas que l'oferta del licitador que hagi obtingut la millor puntuació es presumeixi que és anormalment baixa conforme a l'article 149 de la LCSP, la mesa de contractació requerirà en la comunicació anterior a l'empresa perquè justifiqui l'oferta en el termini raonable que en cada cas s'indiqui.

35.5. La proposta de resolució, juntament amb les proposicions i la seva documentació annexa, les actes de la mesa de contractació i, si s'escau, dels informes tècnics requerits es remetran a l'òrgan de contractació competent per tal que resolgui el procediment d'adjudicació regulat en aquest plec, amb pronunciament exprés sobre les observacions o reserves presentades.

### **Clàusula 36. GARANTIA DEFINITIVA**

36.1. El licitador que hagi presentat l'oferta econòmicament més avantatjosa haurà de constituir la garantia definitiva que figura en l'**apartat AA del quadre resum**, que li serà fixada en l'acte de classificació, per un import equivalent al 5 per cent l'import d'adjudicació, excloent-hi l'IVA.

36.2. La garantia definitiva podrà ser ampliada fins al 10 per cent de l'import d'adjudicació, excloent-hi l'IVA en els casos en què l'oferta de l'adjudicatari resultes inicialment incursa en presumpció d'anormalitat, conforme a l'article 107 de la LCSP.

36.3. La garantia definitiva respondrà dels conceptes establerts a l'article 110 de la LCSP.

36.4. La garantia definitiva es podrà constituir en qualsevol de les formes establertes en l'article 108 de la LCSP.

36.5. Si així es preveu en l'**apartat AA del quadre resum** es podrà constituir la garantia definitiva mitjançant retenció en el preu. En aquest supòsit la garantia serà repercutida al contractista, prèvia autorització expressa, deduint el seu import de la primera factura o

successives fins completar la totalitat de la garantia. No serà autoritzada la substitució a retenció del preu si amb aquesta no queda la garantia plenament coberta.

36.6. En el cas en què es facin efectives sobre aquesta garantia penalitats o indemnitzacions exigibles a l'adjudicatari, aquest haurà de reposar o ampliar la garantia en la quantia que correspongui en el termini de 15 dies naturals des de l'execució, incorrent en cas contrari en causa de resolució.

36.7. Si com a conseqüència d'una modificació del contracte s'experimenta una variació del preu, la garantia s'haurà de reajustar per tal que guardi la deguda proporció amb el nou preu en el termini de 15 dies naturals des de la data en que es notifiqui a l'empresari l'acord d'adjudicació.

36.8. Si s'aplica la reserva de participació a entitats o organitzacions en aquesta licitació que acreditin les condicions establertes en aplicació de la Disposició addicional 4a de la LCSP, no serà exigible cap garantia definitiva en el contracte, tret que l'òrgan de contractació ho consideri necessari i així ho justifiqui per motius excepcionals en l'expedient.

### **Clàusula 37. ADJUDICACIÓ**

37.1. Si l'únic criteri per seleccionar l'adjudicatari és el preu, l'òrgan de contractació haurà d'adjudicar el contracte en el termini màxim de 15 dies a comptar des del següent al de l'obertura de proposicions, que s'inicia amb el SOBRE 1 i si s'utilitzen una pluralitat de criteris o l'únic criteri del menor cost del cicle de vida, el termini màxim serà de 2 mesos a comptar des de l'obertura del SOBRE 2, de conformitat amb el previst a l'article 158 de la LCSP.

37.2. De no produir-se l'adjudicació en els terminis assenyalats, els licitadors tindran dret a retirar la seva proposició.

37.3. L'òrgan de contractació haurà d'adjudicar el contracte corresponent a cada LOT en el termini de 5 dies hàbils següents a la recepció de la documentació.

37.4. L'òrgan de contractació no podrà declarar deserta la licitació, quan existeixi qualsevol oferta o proposició que sigui admissible d'acord amb els criteris que figuren a la clàusula següent.

37.5. L'adjudicació serà objecte de publicació al perfil del contractant en el termini de 15 dies. Així mateix aquesta adjudicació serà notificada als licitadors i candidats per qualsevol medi que deixi constància de la recepció pel seu destinatari. En particular el Consell Comarcal de la Selva la podrà efectuar mitjançant un sistema de notificació electrònica d'acord amb l'article 151 i la Disposició addicional 15a de la LCSP.

37.6. Si s'escau, amb la notificació de l'adjudicació s'adjuntarà escrit indicant les instruccions que hauran de complir els treballadors de l'empresa adjudicatària, quan prestin els seus serveis en dependències del Consell Comarcal de la Selva respecte de distintius identificadors, actuació en cas d'emergència i comunicacions en cas d'accident, entre d'altres. Aquestes instruccions seran d'obligat compliment per part de l'adjudicatari.

### **Clàusula 38. FORMALITZACIÓ DEL CONTRACTE.**

38.1. El contracte per cada un dels LOTS es perfeccionarà amb la seva formalització, per la qual cosa tant l'adjudicatari com el Consell Comarcal de la Selva queden obligats al seu compliment i els seran d'aplicació les disposicions vigents sobre contractació administrativa en relació a la resolució, rescissió i denúncia dels contractes i responsabilitats en què incorrin en el seu incompliment.

38.2. El contracte es formalitzarà mitjançant atorgament de document administratiu, i en donarà fe el secretari general de la Corporació.



38.3. La formalització del contracte no es podrà dur a terme abans que transcorrin 15 dies hàbils des de la notificació de l'adjudicació als licitadors i candidats, de conformitat amb l'article 153 de la LCSP. Transcorregut aquest termini sense que s'hagi interposat recurs especial en matèria de contractació, es requerirà a l'adjudicatari perquè formalitzi el contracte en un termini no superior a 5 dies a comptar des de l'endemà del requeriment.

38.4. Quan per raons imputables a l'adjudicatari no s'hagués formalitzat el contracte dintre del termini indicat se li exigirà l'import del 3 per cent del pressupost base de licitació (IVA exclòs) en concepte de penalitat, que es farà efectiu contra la garantia definitiva constituïda, sense perjudici de l'establert a l'article 71.2 b) en matèria de prohibicions de contractació.

38.5. Si l'expedient es tramita amb caràcter urgent, l'inici de l'execució del contracte no podrà excedir d'un mes, comptat des de la formalització del contracte, de conformitat amb l'article 119.2 de la LCSP.

38.6. La formalització del contracte s'ha d'enviar per a la seva publicació al Diari Oficial de la Unió Europea en un termini màxim de 10 dies des de la seva formalització i, amb posterioritat, s'ha de publicar en el perfil de contractant en un termini màxim de 15 dies després de la seva formalització, juntament amb el corresponent contracte, conforme a l'article 154 de la LCSP.

38.7. En cas de contractes subvencionats, conforme a l'article 23 de la LCSP la formalització del contracte s'haurà de notificar a l'òrgan de va atorgar la subvenció.

#### **IV. EXECUCIÓ DEL CONTRACTE**

##### **Clàusula 39. RESPONSABLE DEL CONTRACTE**

39.1. L'òrgan de contractació, conforme a l'article 62 de la LCSP designarà la persona responsable del contracte, a la qual li correspondrà supervisar i coordinar la seva execució, adoptar les decisions i dictar les instruccions necessàries per tal d'assegurar la correcta realització de l'objecte del contracte.

39.2. El responsable del contracte serà la persona indicada a l'**apartat BB del quadre resum**, si es coneix en el moment d'aprovació del present plec de clàusules. En cas contrari, aquesta designació serà comunicada a l'empresa contractista immediatament després de la formalització del contracte.

##### **Clàusula 40. MODIFICACIONS DEL CONTRACTE**

40.1. Un cop perfeccionat el contracte, l'òrgan de contractació competent només podrà introduir durant la vigència del contracte les modificacions previstes en l'**apartat CC del quadre resum** o, excepcionalment aquelles, que no estant previstes en aquest plec, compleixin les condicions establertes a l'article 205 i en l'article 290 de la LCSP.

40.2. Les modificacions contractuals previstes en el plec tindran com a límit el 20 per cent del preu inicial i la modificació no podrà suposar l'establiment de nous preus unitaris no previstos en el contracte. En aquest supòsit, la modificació acordada per l'òrgan de contractació tindrà caràcter obligatori per al contractista.

40.3. Les modificacions contractuals no previstes en el plec, només es podran dur a terme quan es compleixin els requisits i les condicions de l'article 205 de la LCSP. En aquest supòsit, la modificació acordada per l'òrgan de contractació tindrà caràcter obligatori per al contractista, sempre i quan la quantia no excedeixi del 20 per cent del preu inicial del contracte, IVA exclòs. Pel contrari, quan la modificació no sigui obligatòria per la contractista, aquesta només s'acordarà per l'òrgan de contractació prèvia conformitat del contractista.

40.4. Les modificacions del contracte s'han de formalitzar conforme el que disposa l'article 153 de la LCSP i s'han de publicar en el perfil del contractant d'acord amb l'establert als articles 207 i 63 de la LCSP.

40.5. Si la determinació del preu del contracte es realitza mitjançant unitats d'execució, es podrà incrementar el número d'unitats realment executades, en relació amb les previstes en el contracte, fins el 10 per cent del preu del contracte, sense que sigui necessari tramitar el corresponent expedient de modificació, sempre que s'hagi acreditat el corresponent finançament en l'expedient originari del contracte, conforme a l'article 309 de la LCSP.

#### **Clàusula 41. CESSIÓ DEL CONTRACTE**

41.1. El contractista podrà traspassar el drets i obligacions del contracte amb autorització prèvia de l'òrgan de contractació de conformitat amb l'article 214 de la LCSP.

41.2. En el cas que una societat s'hagi constituït específicament per a l'execució del contracte, s'estableix la possibilitat de la cessió de les participacions, la qual en tot cas també haurà de ser autoritzada amb caràcter previ.

41.3. L'empresa cessionària quedarà subrogada en tots els drets i les obligacions que correspondrien a l'empresa que cedeix el contracte.

#### **Clàusula 42. COMPLIMENT DEL CONTRACTE, INCOMPLIMENT DEL CONCESSIONARI I REVERSIÓ**

42.1. El contracte s'entendrà complert quan s'hagi realitzat la totalitat del seu objecte a satisfacció del Consell Comarcal de la Selva.

42.2. Quan el contracte recaigui sobre un servei públic, si per causes alienes al concessionari o bé de l'incompliment per part d'aquest es derivés perturbació greu i no reparable per altres mitjans en el servei, l'Administració podrà acordar-ne el segrest o la intervenció en els termes establerts a l'article 263. En tot cas, el concessionari haurà d'abonar a l'Administració els danys i perjudicis que efectivament li hagi ocasionat.

42.3. Finalitzat el termini de la concessió i d'acord amb el que disposa l'article 291 de la LCSP, el servei revertirà a l'Administració, tenint que entregar el contractista les instal·lacions, els béns mobles corresponents a electrodomèstics, mobiliari i parament rebut, a que estigui obligat en l'estat de conservació i funcionament adequats.

En el termini de 3 mesos de la finalització del termini de la concessió i, en conseqüència, abans de la reversió, l'Administració adoptarà les disposicions encaminades a la verificació del lliurament dels béns en les condicions convingudes.

#### **Clàusula 43. PERÍODE DE GARANTIA**

43.1. El període de garantia serà l'establert a **l'apartat Z del quadre resum**, o, en el seu cas, l'ofertat per l'adjudicatari.

43.2. Durant el període de garantia, el contractista respondrà de la qualitat serveis que es realitzin i de la reversió de les instal·lacions en bon estat de conservació.

#### **Clàusula 44. DEVOLUCIÓ DE LA GARANTIA**

Aixecada acta reversió de les instal·lacions del contracte i constatant el bon estat de les mateixes, s'haurà de procedir a la devolució de la garantia en el termini màxim de 2 mesos, conforme a l'article 111 de la LCSP.

#### **Clàusula 45. RESOLUCIÓ**

45.1. Són causes de resolució del contracte, les establertes als articles 211 i 294 de la LCSP.

45.2. A més el contracte es podrà resoldre, quan l'òrgan de contractació opti per aquesta opció de forma alternativa a la imposició de penalitats, conforme al previst als articles 192, 193, 202 i concordants de la LCSP.

45.3. En tots els casos la resolució del contracte es tramitarà d'acord amb el procediment detallat en l'article 191 de la LCSP i els articles 109 i següents del RGLCAP, en el termini de sis mesos a comptar des de la data d'incoació del procediment de resolució

45.4. L'aplicació i els efectes de les causes de resolució són les que s'estableixen en els articles 212, 213 i 295 de la LCSP.

#### **Clàusula 46. INTEGRITAT I COL·LUSIÓ D'INTERESSOS**

46.1. D'acord amb els articles 1.1. i 64 de la LCSP, que estableixen el principi d'integritat i defineixen els conflictes d'interessos, els criteris d'actuació i codi de comportament que hauran de seguir les empreses seran els que es detallen a l'apartat següent.

46.2 Els licitadors i els contractistes han d'adoptar una conducta èticament exemplar, abstenir-se de realitzar, fomentar, proposar o promoure qualsevol mena de pràctica corrupta i posar en coneixement dels òrgans competents qualsevol manifestació d'aquestes pràctiques que pugui afectar el procediment o la relació contractual.

A més, i de conformitat amb l'article 55.2 de la Llei 19/2014 de transparència, accés a la informació pública i bon govern, els licitadors i contractistes hauran d'assumir les obligacions següents:

- a) Rebutjar qualsevol forma de corrupció i vetllar perquè les persones que s'impliquin a fer respectar aquest principi no pateixen cap perjudici.
- b) Assegurar que els socis, proveïdors i subcontractistes apliquin uns principis ètics compatibles amb els que s'estableixen en aquesta clàusula.
- c) Contribuir a la prevenció dels riscos ètics i assegurar que les alertes es tractin amb diligència i eficàcia.
- d) Adoptar mesures adequades per prevenir, detectar i resoldre de forma efectiva els conflictes d'interessos que puguin sorgir.
- e) Observar els principis, les normes i els cànons ètics propis de les activitats, els oficis i/o les professions corresponents a les prestacions objecte dels contractes.
- f) No realitzar accions que posin en risc l'interès públic.
- g) Denunciar les situacions irregulars que es puguin presentar en els processos de contractació pública o durant l'execució dels contractes.
- h) Respectar els principis de lliure mercat i de concurrència competitiva, i abstenir-se de realitzar conductes que tinguin per objecte o puguin produir l'efecte d'impedir, restringir o falsejar la competència, com per exemple els comportaments col·lusoris o de competència fraudulenta (ofertes de resguard, eliminació d'ofertes, assignació de mercats, rotació d'ofertes, etc.). Així mateix, denunciar qualsevol acte o conducta dirigits a aquelles finalitats i relacionats amb la licitació o el contracte dels quals tingués coneixement.
- i) No utilitzar informació confidencial, coneguda mitjançant el contracte, per obtenir, directament o indirectament, un avantatge o benefici econòmic en interès propi.
- j) Col·laborar amb l'òrgan de contractació en les actuacions que aquest realitzi per al seguiment i/o l'avaluació del compliment del contracte, particularment facilitant la informació que li sigui sol·licitada per a aquestes finalitats i que la legislació de transparència i els contractes del sector públic imposen als adjudicataris en relació amb l'Administració o administracions de referència, sens perjudici del compliment de les obligacions de transparència que els pertocuin de forma directa per previsió legal.



- k) No sol·licitar, directament o indirectament, que un càrrec o empleat públic influeixi en l'adjudicació del contracte.
- l) No oferir ni facilitar a càrrecs o empleats públics avantatges personals o materials, ni per a aquells mateixos ni per a persones vinculades amb el seu entorn familiar o social.
- m) Abstenir-se de realitzar qualsevol acció que pugui vulnerar els principis d'igualtat d'oportunitats i de lliure concurrència.
- n) Denunciar els actes dels quals tingui coneixement i que puguin comportar una infracció de les obligacions contingudes en aquesta clàusula.

Les obligacions esmentades en la present clàusula tenen el caràcter d'obligació essencial del contracte i el seu incompliment d'aquestes obligacions per part dels licitadors o contractistes serà causa de resolució del contracte, sens perjudici d'aquelles altres possibles conseqüències previstes a la legislació vigent.

#### **Clàusula 47. PRERROGATIVES DEL CONSELL COMARCAL DE LA SELVA I JURISDICCIO**

47.1. L'òrgan de contractació, d'acord amb l'article 190 de la LCSP, ostenta la prerrogativa d'interpretar el contracte administratiu, resoldre els dubtes que ofereixi el seu compliment, modificar-lo per raons d'interès públic, declarar la responsabilitat imputable al contractista arran de l'execució del contracte, suspendre l'execució d'aquest, acordar la seva resolució i determinar els efectes corresponents a aquesta. Igualment ostenta les facultats d'inspecció de les activitats desenvolupades pels contractistes durant l'execució del contracte, en els termes i amb els límits establerts en la Llei.

47.2. Els acords que dicti l'òrgan de contractació en l'exercici de les seves facultats d'interpretació, modificació i resolució, seran immediatament executius.

#### **Clàusula 48. RECURSOS**

48.1. Els acords que dicti l'òrgan de contractació en l'exercici de les seves facultats d'interpretació, modificació i resolució, seran immediatament executius.

48.2. El contracte serà susceptible de recurs especial en matèria de contractació davant el Tribunal Català de Contractes del Sector Públic, en el termini de 15 dies hàbils, conforme als articles 44 i 50 de la LCSP.

## ANNEX 1. QUADRE RESUM

### A.- PODER ADJUDICADOR

ADMINISTRACIÓ CONTRACTANT: CONSELL COMARCAL DE LA SELVA	
ÒRGAN DE CONTRACTACIÓ: Ple del Consell Comarcal	
SERVEI GESTOR: Àrea d'Ensenyament	
Adreça de l'òrgan de contractació: Passeig Sant Salvador 25-27 Santa Coloma de Farners	
Telèfon: 972842161	Fax: 972840804
Adreça de correu electrònic: <a href="mailto:contractacio@selva.cat">contractacio@selva.cat</a>	

### B.- CONSULTES PRELIMINARS DEL MERCAT (Clàusula 4)

Consultes preliminars del mercat: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO		
Data publicació al perfil del contractant:		
Informació sol·licitada:		
Empresa	CIF	Concepte

### C.- OBJECTE DEL CONTRACTE. (Clàusula 5)

L'objecte del contracte és la gestió indirecta, mitjançant concessió de serveis, del servei de menjador de 15 escoles públiques de la comarca de la Selva, del qual el Consell Comarcal de la Selva n'exerceix la competència per delegació del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.	
Igualment, el contracte també inclou la gestió del menjador de 5 llars d'infants municipals, la competència de les quals els respectius ajuntaments han delegat al Consell Comarcal	
Contracte mixt: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	Contracte tracte successiu (DA 33a LCSP): <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Codi CPV: 55523100-3	Descripció CPV: Servei de menjador escolar

### D.- NECESSITATS I FINALITATS DEL CONTRACTE (Clàusula 6)

Necessitats administratives del contracte: Garantir el servei de menjador a les escoles públiques de la comarca de la Selva.
--

### E.- DIVISIÓ EN LOTS (Clàusula 7)

Possibilitat de licitar per lots: <input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			
LOT C1	Escola Jacint Verdaguer (Sils) Escola de Riudellots (Riudellots de la Selva) Llar d'infants la Quitxalla (Sils) Llar d'infants Rodamons (Riudarenes) Llar d'infants de Riudellots (Riudellots de la Selva)	CPV	55523100-3
LOT C2	Escola Salvador Espriu (Vidreres) Escola Sant Iscle (Vidreres)	CPV	55523100-3
LOT C3	Institut-escola Montseny (Breda) Escola Alzines Balladores (Sant Feliu de Buixalleu) Escola Les Falgueres (Fogars de la Selva) Llar d'infants Petit Montseny (Breda) Llar d'infants La Falguereta (Fogars de la Selva)	CPV	55523100-3



LOT C4	Escola Sant Jordi (Maçanet de la Selva) Escola Arrels (Maçanet de la Selva)	CPV	55523100-3
LOT C5	Escola Gaspar de Queralt (Amer) Escola Sant Jordi (Sant Julià del Llor – Bonmatí) Escola la Vall (Osor)	CPV	55523100-3
LOT C6	Escola Joaquim Ruyra (Blanes) Escola Pinya de Rosa (Blanes)	CPV	55523100-3
LOT C7	Escola d'Educació Especial Ventijol (Blanes)	CPV	55523100-3
Limitació del número de lots als que es poden presentar oferta: Els licitadors podran presentar-se als lots que desitgin, sense cap limitació.			
Limitació del número de lots que es poden adjudicar a un mateix licitador:  Només es podrà adjudicar com a màxim 2 lots per licitador. Per tant, el licitador, per mitjà de declaració compresa en aquest PCAP com <b>Annex 2</b> , haurà d'indicar l'ordre de preferència dels lots a adjudicar-li per l'òrgan de contractació, en cas de resultar el millor licitador en varis lots.  No obstant això, i amb caràcter excepcional, en el que cas que un licitador ja tingui adjudicat un lot a resultes de les seves preferències, i sigui l'únic licitador en un altre o més lots, se li podrà adjudicar aquest segon o successius lots on en resulti ser l'únic licitador, motivat pel fet que si l'oferta és vàlida, no pot quedar desert el lot, d'acord amb el que disposa l'article 150.3 de la LCSP.  En el cas excepcional que aquest supòsit afecti a dos licitadors per igual (entenen que cadascun d'ells ja s'hagi adjudicat un lot i tots dos siguin els únics licitadors d'un altre lot sense cap altre licitant), serà el licitador amb millor puntuació en aquest lot a qui se l'adjudiqui.			
Justificació de l'elecció anterior:  Es limita el número de lots a adjudicar per a garantir una major concurrència a la licitació i la possibilitat de participació de petites i mitjanes empreses.			
S'admet la reserva de lots: NO			
Lot/s reservat /s a Centres Especials de Treball:			
Lot/s reservat/s a Empreses de inserció:			
Lot/s reservat/s a Altres organitzacions segons DA. 48 LCSP:			
S'admeten ofertes integradores: NO			
Condicions i combinació de lots:			

#### F.- ADMISSIÓ DE VARIANTS (Clàusula 8)

Admissió: <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Elements:
Condicions:

#### G.- PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ (Clàusula 9)

Import		10% IVA (monitoratge exempt d'IVA)		Pressupost de licitació (IVA inclòs)	
LOT C1	450.407,12 €	LOT C1	30.214,35 €	LOT C1	480.621,47 €
LOT C2	401.509,26 €	LOT C2	27.646,96 €	LOT C2	429.156,22 €
LOT C3	405.391,68 €	LOT C3		LOT C3	433.258,18 €



			27.866,50 €		
LOT C4	401.436,28 €	LOT C4	27.707,48 €	LOT C4	429.143,76 €
LOT C5	288.082,32 €	LOT C5	20.633,76 €	LOT C5	308.716,08 €
LOT C6	404.921,52 €	LOT C6	27.248,24 €	LOT C6	432.169,76 €
LOT C7	322.322,40 €	LOT C7	12.816,00 €	LOT C7	335.138,40 €
<b>Total</b>	<b>2.674.070,58 €</b>	<b>Total</b>	<b>174.133,29 €</b>	<b>Total</b>	<b>2.848.203,87 €</b>

#### H.- VALOR ESTIMAT (Clàusula 10)

Pressupost base de licitació (sense IVA)	2.674.070,58 €
Import de les eventuais pròrrogues (sense IVA)	10.696.282,32 €
Total del valor estimat	13.370.352,90 €

#### I. FORMA DE DETERMINAR EL PREU (Clàusula 11)

I.1. La determinació del preu d'adjudicació del contracte es realitzarà mitjançant la modalitat de preus unitaris establerts per a cadascuna de les modalitats de preu (usuari fixe del conjunt d'escoles del lot, usuaris llars d'infants, etc.), multiplicat pel nombre total d'usuaris estimats per a cada modalitat durant tot el curs escolar.

I.2. El preu de licitació a millorar pel licitador en cada lot és la base imposable del preu unitari de l'alumne fixe del conjunt d'escoles que en formen part.

El preu de l'usuari fixe de cadascuna de les llars d'infants, així com el del personal d'atenció al centre també és definitiu, independent al preu del conjunt d'escoles del lot, i no subjecte a licitació.

Els preus dels comensals esporàdics de cadascuna de les modalitats (tant del conjunt d'escoles de cada lot com de cadascuna de les llars d'infants) s'obtidrà aplicant un increment del 10% al preu d'usuari fixe.

El següent quadre estableix els preus d'usuari fixe de cadascun dels lots, tant els que són objecte de licitació com els que resten definitius:

		Preu objecte de licitació	Preu definitiu (no subjecte a licitació)	Import (base imposable)	10% IVA (monitoratge exempt IVA)	Preu total (IVA inclòs)
LOT C1	Conjunt 2 escoles del lot	x		6,44 €	0,44 €	6,88 €
	Llar d'infants la Quitxalla (Sils)		x	7,62 €	0,41 €	8,03 €
	Llar d'infants Rodamons (Riudarenes)		x	4,52 €	0,45 €	4,97 €
	Llar d'infants de Riudellots (Riudellots de la Selva)		x	6,47 €	0,33 €	6,80 €
LOT C2	Conjunt 2 escoles del lot	x		6,39 €	0,44 €	6,83 €
LOT	Conjunt 3 escoles	x		6,47 €	0,44 €	6,91 €



C3	del lot					
	Llar d'infants Petit Montseny (Breda)		x	3,88 €	0,39 €	4,27 €
	Llar d'infants La Falguereta (Fogars de la Selva)		x	4,04 €	0,23 €	4,27 €
LOT C4	Conjunt 2 escoles del lot	x		6,23 €	0,43 €	6,66 €
LOT C5	Conjunt 2 escoles del lot	x		6,45 €	0,46 €	6,91 €
	Escola la Vall (Osor)		x	9,99 €	0,74 €	10,73 €
LOT C6	Conjunt 2 escoles del lot	x		6,39 €	0,43 €	6,82 €
LOT C7	Escola d'Educació Especial Ventijol (Blanes)	x		15,09 €	0,60 €	15,69 €

I.3. El preu definitiu d'alumne fixe del conjunt d'escoles de cada lot serà aquell que resulti del pressupost proposat a la baixa per part del licitador que resulti adjudicatari, d'acord amb la seva proposició econòmica, que ha d'indicar sempre, a títol informatiu, el preu definitiu amb l'IVA inclòs.

**J.- FINANÇAMENT I CÀNON A SATISFER PER L'ADJUDICATARI DE CADA LOT (Clàusules 12 i 14)**

El cost total dels serveis per a cada lot vindran finançats per les aportacions dels usuaris, i l'empresa concessionària de cada lot gestionarà directament el cobrament dels rebuts als usuaris dels serveis per mitjà de les tarifes aprovades d'acord amb el preu resultant de l'adjudicació.





#### **Cànon per a la inversió en nous equipaments**

Donat que les instal·lacions tècniques de les cuines de les escoles incloses en els diferents lots en què es divideix la licitació són propietat del Consell Comarcal de la Selva, aquest serà l'encarregat de fer les inversions necessàries en aquestes instal·lacions per tal de reposar-les o millorar-les.

Per tal de poder sufragar aquestes inversions, el Consell Comarcal de la Selva dotarà un fons a partir d'un cànon que les empreses concessionàries hauran d'abonar-li al finalitzar el curs escolar, corresponent a 0,08 euros per alumne i dia.

En el cas de les llars d'infants, no s'ha inclòs cap cànon per inversió ja que les instal·lacions són propietat de l'ajuntament (o les té cedides per part del Consell Comarcal) i és el mateix ajuntament el responsable de dur-ne a terme el manteniment, les reparacions i la seva reposició.

El nombre total de menús es comptabilitzarà una vegada finalitzat el curs escolar, i l'empresa adjudicatària haurà justificar-lo al Consell Comarcal abans del 15 de juliol, per tal que aquest procedeixi a emetre la liquidació corresponent.

L'empresa adjudicatària podrà posar a disposició del servei altre equipament que cregui necessari per desenvolupar l'activitat i complir amb la normativa vigent. Per a la seva col·locació caldrà l'autorització prèvia del Consell Comarcal de la Selva. L'empresa adjudicatària podrà retirar aquest equipament una vegada hagi finalitzat el contracte.

Qualsevol canvi a fer a les instal·lacions utilitzades requeriran l'autorització prèvia del Consell Comarcal (i de l'ajuntament propietari de l'edifici si es modifiquen part de les seves instal·lacions)

#### **Cànon per a material lúdic i educatiu**

Per tal de dotar de material lúdic i educatiu a les escoles durant l'horari de menjador, el Consell Comarcal de la Selva dotarà un fons a partir d'un cànon que les empreses concessionàries hauran d'abonar al finalitzar el curs escolar, corresponent a 0,02 euros per alumne i dia.

El nombre total de menús es comptabilitzarà una vegada finalitzat el curs escolar, i l'empresa adjudicatària haurà justificar-los al Consell Comarcal abans del 15 de juliol, per tal que aquest procedeixi a emetre la liquidació corresponent.

En el cas de les llars d'infants, no s'ha inclòs aquest cànon ja que és el mateix ajuntament el responsable de dur a terme la dotació del material lúdic i educatiu.

#### **K.- DURADA DEL CONTRACTE (Clàusula 13)**

Termini: Es preveu una durada d'un any, curs 2024/2025

Inici previst de la prestació (si no és la data de la formalització): Inici del curs escolar 2024/2025

A efectes contractuals es considera el curs escolar aquell que va des de l'1 de setembre fins el 31 d'agost.

Terminis parcials d'execució:

SI  NO

Indicació terminis parcials:

Pròrrogues previstes:

SI  NO

Detall pròrrogues: Prorrogable d'any en any amb un màxim de 5 anys de durada per tota la concessió.

#### **L.- REVISIÓ DE PREUS (Clàusula 15)**

SI  NO

Fórmula:

#### **M.- SUBROGACIÓ EN CONTRACTES DE TREBALL (Clàusula 16)**

Obligació de subrogar-se en contractes de treball :

SI  NO

<p>Norma legal, conveni col·lectiu o acord de negociació col·lectiva del que deriva l'obligació:</p> <p>Article 51 del Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (període 2022-24), publicat en el DOGC número 8827 de 5 de gener de 2023</p> <p>Article 38 del Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya publicat al DOGC número 6910 de data 10 de juliol de 2015 (actualitzat parcialment per als anys 2022, 23 i 24 en el DOGC número 8639 de data 1 d'abril de 2022)</p> <p><b>Annex CARACTERISTIQUES DE CENTRES EDUCATIUS</b> del plec de prescripcions tècniques on consta la informació sobre el personal a subrogar, de conformitat amb l'article 130 de la LCSP:</p> <p>Annex únic, de cada fitxa descriptiva del centre, on s'informa del personal a subrogar.</p>
--

#### N.- OBLIGACIONS ESSENCIALS DEL CONTRACTE (Clàusula 17)

1.	Servir els menús que es corresponen amb el pla mensual publicat, de forma completa i amb les condicions adequades a nivell de temperatura, quantitat i qualitat
2.	Complir amb la ràtio de monitoratge i la ràtio horària del personal de cuina
3.	Prestar el servei amb puntualitat, respectant els horaris establerts
4.	Complir la normativa higienicosanitària vigent
5.	Mantenir la higiene i el bon estat de conservació dels mitjans adscrits al servei (instal·lacions, maquinària, mobiliari, etc.)
6.	Respectar i complir el pla de funcionament del menjador de cada escola, fent especial èmfasi en les activitats educatives del temps de migdia
7.	Respectar les normes de funcionament del servei de menjador de cada escola
8.	Compromís del contractista d'adscripció a l'execució del contracte dels mitjans personals i materials suficients és una obligació de caràcter essencial, de conformitat amb l'article 76.2. de la LCS
9.	Respectar les obligacions del contractista com a encarregat del tractament de dades personals.

#### O.- CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE (Clàusula 18)

D'acord amb l'article 202.1 de la LCSP, el PCAP ha d'establir una de de les condicions especials d'execució d'entre les que s'enumeren en el susdit article, tot fixant les següents:

1.	Acreditació per part de l'empresa que els seus treballadors adscrits als centres escolars no han estat condemnats per cap delictes especificat en l'article 13.5 de la Llei Orgànica 1/1996, de 15 de gener, de Protecció Jurídica del Menor, amb anterioritat a l'inici de la prestació del servei en els menjadors escolars objecte de la licitació. L'empresa haurà de vetllar que durant l'execució del contracte es compleix amb aquesta obligació.
2.	Garantir la seguretat i la protecció de la salut en el lloc de treball i dels usuaris. Realitzarà activitats adients de formació als treballadors d'atenció directa als usuaris.
3.	Afavorirà la major participació de la dona en el mercat laboral i per tant implantarà un Pla de mesures de foment per l'igualtat home-dona i de la conciliació del treball i de la vida familiar durant tot el contracte.
4.	No incórrer durant l'execució del contracte per part del contractista, o si s'escau, societats del grup o persones o entitats vinculades a aquest, en cap conducta delictiva vinculada amb els paradisos fiscals declarats com a tal per la Unió Europea, o en el seu defecte, per l'Estat Espanyol.

#### P.- SUBCONTRATACIÓ (Clàusula 19)

Admissió subcontractació:	Tipus de subcontractació:
<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	Únicament poden ser objecte de subcontractació les prestacions accessòries definides en la clàusula 1.2.2 del Plec de prescripcions tècniques.
Parts del contracte en les quals no és permesa la subcontractació: Prestacions de caràcter principal definides en la clàusula 1.2.1 del Plec de prescripcions tècniques.	
Admissió pagament directe a subcontractistes:	
<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	

#### Q.- PENALITATS (Clàusula 21)

<b>CATEGORIA:</b>	LLEU
<b>PENALITAT:</b>	0,15% sobre el preu d'adjudicació del contracte



**TIPUS DE PENALITAT:**

1. Incompliment de la ràtio de monitoratge.
2. Incompliment de la ràtio horària del personal de cuina.
3. Incompliment de la normativa higienicosanitària, no considerada com a greu per part de l'autoritat sanitària o l'empresa auditora.
4. Aportació fora de termini de qualsevol informació o documentació requerida pel Consell Comarcal, tant l'establerta en els presents plecs, com qualsevol altra que se li pugui requerir relacionada amb el desenvolupament del servei.
5. No mantenir la higiene i el bon estat de conservació dels mitjans del servei. (instal·lacions, maquinari, mobiliari...)
6. Manca de puntualitat en la prestació del servei.
7. Incorrecció del personal envers els usuaris, els companys de treball, el personal docent i no docent del centre, els inspectors de la Generalitat de Catalunya o del Consell Comarcal, els agents de l'autoritat o els seus representants
8. Servir menús incomplets, en condicions inadequades a nivell de temperatura, o a nivell de quantitats i/o qualitats insuficients.
9. Servir menús que no es corresponguin amb el pla mensual publicat, excepte en aquells casos degudament justificats i que s'hagin avisat amb antelació a les famílies, equips directius i Consell Comarcal.
10. No atendre les modificacions del Pla de menús proposades per la Comissió de Menjador o el Departament de Salut.
11. No informar per escrit, el mateix dia que es detecti, de qualsevol incidència durant el desenvolupament del servei, així com en la maquinària, parament i/o d'altres elements imprescindibles pel correcte funcionament del servei.
12. Discussions i/o baralles entre treballadors/res durant la prestació del servei.
13. Ús d'un vocabulari incorrecte en relació als usuaris-alumnes o altre personal docent o no docent amb qui tinguin relació en virtut del desenvolupament del servei.
14. No respectar les normes de funcionament del servei integral de menjador, si l'incompliment no es pot conceptuar com a greu o molt greu.
15. Falta d'equipament individual del personal laboral i/o defectes d'higiene del personal destinat al servei: higiene personal i de la vestimenta que ha de ser adequada i específica per desenvolupar correctament el servei.
16. Qualsevol altre incompliment que comporti un perjudici lleu per al correcte desenvolupament del servei

**CATEGORIA:** GREU

**PENALITAT:** 1% sobre el preu d'adjudicació del contracte

**TIPUS DE PENALITAT:**



1. Acumulació de 3 faltes lleus
2. Incompliment de la normativa higienicosanitària, considerada com a greu per part de l'autoritat sanitària o l'empresa auditora.
3. Incompliment reiterat de les ordres escrites que es donin des del Consell Comarcal sobre una mateixa qüestió relativa a la prestació del servei.
4. Incompliment de les millores ofertes per l'adjudicatari en la proposició econòmica.
5. No respectar els acords i normes de confidencialitat i de protecció de dades personals dels usuaris.
6. Incompliments en relació a algun dels aspectes relatius a la subrogació de personal en allò que preveu l'article 130 de la LCSP.
7. Incompliment en la prestació i acreditació de les millores ofertes en relació a la present licitació.
8. Causar, per negligència o per mala fe, danys greus en la conservació i el manteniment dels mitjans o del material del servei.
9. No reparar o reposar el material necessari per a la prestació del servei un cop detectada la anomalia o mancança, així com l'incompliment dels terminis en el Pla de Millora establert.
10. Les accions o omissions dirigides a evadir els sistemes de control o a impedir que siguin detectats els incompliments injustificats dels deures i les obligacions pròpies del concessionari.
11. No corregir les incidències detectades pels inspectors de Salut que figuren a les actes d'inspecció.
12. No corregir les incidències detectades pels inspectors d'Ensenyament, de la Seguretat Social i Afers Laborals.
13. Incomplir amb la normativa de riscos laborals aplicable al servei.
14. Incompliment de qualsevol aspecte considerat condició especial d'execució que no estigui considerada infracció molt greu.



**CATEGORIA:** MOLT GREU

**PENALITAT:** 2% sobre el preu d'adjudicació del contracte

**TIPUS DE PENALITAT:**

1. Acumulació de 3 faltes greus
2. Incompliment de la normativa higienicosanitària, considerada com a molt greu per part de l'autoritat sanitària o l'empresa auditora
3. Incompliment de les obligacions laborals i de Seguretat Social respecte al personal adscrit al servei
4. L' incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laborals establertes pel dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o per les disposicions de dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculen l'Estat i en particular dels establerts en l'Annex V de la Llei 9/2017.
5. Impedir o dificultar les tasques de supervisió i control del servei per part del responsable del contracte.
6. No disposar del rebut vigent de la pòlissa de responsabilitat civil i d'accidents pels imports requerits en aquesta contractació.
7. Subcontractar el servei mitjançant un tercer no autoritzat , subcontractar aquelles parts del servei que explícitament queden prohibides per aquest PCAP o no assumir els compromisos de subcontractació previstos en el present plec i especialment en allò regulat als articles 215, 216 i 217 de la LCSP.
8. Prestar el servei en condicions que poden afectar a la salut i/o seguretat de les persones usuàries del servei, amb perill greu i directe
9. Exercir l'activitat objecte de concurs sense les autoritzacions administratives necessàries.
10. L' impagament d'alguna mensualitat, durant l'execució del contracte, dels salaris dels treballadors del servei, o que hi estiguin treballant i/o de les cotitzacions a la seguretat social.
11. Incomplir amb l'obligació de subrogació de personal d'acords amb els límits dels presents Plecs i Annexos i amb els límits de la legislació laboral vigent
12. Les accions o omissions en exercici del servei que siguin manifestament il·legals, quan causin perjudici a l'Administració, els ciutadans o l' interès públic i es puguin conceptualitzar com a molt greus.
13. L'abandonament del servei, les paralizacions i les interrupcions en la prestació del servei d'un dia o més, si no hi ha una causa de força major.
14. Incomplir l'obligació d'atendre els serveis mínims en cas de vaga
15. Causar, per negligència o per mala fe, danys molt greus al patrimoni o als béns del menjador escolar o altres equipaments del centre.
16. Intimidat, violentar o agredir física, sexual o verbalment a algun o varis dels alumnes- usuaris del servei o altres treballadors de l'empresa o de l'equip docent del centre escolar.
17. Falsejar les dades relacionades amb el servei objecte del contracte.
18. En general, incomplir amb negligència, culpa o dol les ordres procedents del Consell Comarcal relatives als deures i les obligacions pròpies del contractista.



#### R.- PÒLISSA ASSEGURANÇA RESPONSABILITAT CIVIL (Clàusula 22)

Import mínim assegurat: import igual o superior al pressupost base de licitació per cada lot. En el cas de resultar adjudicatari d'un o més lots, l'import assegurat haurà de ser equivalent a la suma dels lots.

#### S.- COMPOSICIÓ DE LA MESA CONTRACTACIÓ (Clàusula 24)

Membres	Titulars (noms i cognoms / càrrec)	Suplents (noms i cognoms /càrrec)
Presidència	M. Àngels Cros Bartrina	Montse Surinyac Noguera
Secretaria	Judit Font Amaya	Pablo Arrizabalaga Noguera
Vocal	Felip Toledo Canta	Josep Gesti Perich
Vocal	Agustí Fernàndez Ros	Joan Busquets Biarnes
Vocal	Núria Moral Ferrés	
Vocal	Xavier Hernández Corominas	

#### T.- CAPACITAT PER LICITAR (Clàusula 25)

Contracte reservat <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	Percentatge mínim reservat:	Lot/s:
<input type="checkbox"/>	Centres Especials de treball amb percentatge mínim treballadors discapacitat o exclusió social 30%	
<input type="checkbox"/>	Empreses d'inserció amb percentatge mínim treballadors discapacitat o exclusió social 30 %	
<input type="checkbox"/>	Organitzacions que compleixen les condicions de la Disposició addicional 48a de la LCSP:	

#### U.- SOLVÈNCIA ECONÒMICA, FINANCERA I TÈCNICA (Clàusula 26)

U.1. El licitador haurà d'acreditar la solvència econòmica per a cadascun dels lots en què es presenti. En el cas de resultar adjudicatari de 2 lots o més (circumstàncies excepcionals especificades en l'apartat E del quadre resum), el licitador haurà de justificar la suma de la solvència dels dos o més lots.

Criteri de selecció	Mitjà acreditació
Declaració sobre el volum anual de negocis del licitador referit a l'any del major volum de negoci dels tres últims conclosos. Volum anual de negocis import superior a:  <b>LOT C1: 450.407,12 euros</b> <b>LOT C2: 401.509,26 euros</b> <b>LOT C3: 405.391,68 euros</b> <b>LOT C4: 401.436,28 euros</b> <b>LOT C5: 288.082,32 euros</b> <b>LOT C6: 404.921,52 euros</b> <b>LOT C7: 322.322,40 euros</b>	S'acreditarà mitjançant els comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari hi estigués inscrit; en cas contrari, pels dipositats en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el volum anual de negocis mitjançant els llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

U.2. En relació a la solvència tècnica o professional els licitadors hauran de presentar per a cada Lot

Criteri de selecció	Mitjà acreditació
---------------------	-------------------



Relació dels principals serveis o treballs realitzats en els últims tres anys corresponents a igual o similar naturalesa de l'objecte del contracte. L'import anual acumulat en l'any de major execució serà igual o superior al 50% de l'annualitat mitjana del contracte.	S'acreditarà mitjançant una relació dels treballs. Es podrà requerir la presentació de certificats expedits per l'òrgan competent si es tracta d'una entitat pública, o un certificat o declaració si el destinatari és un subjecte privat. Aquests certificats seran comunicats directament a l'òrgan de contractació per l'autoritat competent.  Per determinar la correspondència entre els treballs acreditats i els que constitueixen l'objecte del contracte s'atendrà al CPV.
---	--

#### V.- CLASSIFICACIÓ (Clàusula 26 )

Per als contractes de serveis no és exigible la classificació de l'empresari. Per la qual cosa es podrà acreditar la solvència indistintament mitjançant la seva classificació en el grup o subgrup de classificació i categoria de classificació corresponents al contracte o bé acreditant el compliment dels requisits específics de solvència que exigeixen la clàusula **U.- SOLVÈNCIA ECONÒMICA, FINANCERA I TÈCNICA** d'aquest plec.

<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	Classificació	grup	subgrup	Tipus de servei	Categoria
		<b>M</b>	<b>6</b>	<b>Hosteleria i serveis de menjar</b>	(*) Segons escalat en funció del que correspongui de la suma dels preus del lot als quals es presenti, efectuant-se per referència al valor estimat del contracte, quan la duració d'aquest sigui igual o inferior a un any, i per referència al valor anual mig del mateix, quan es tracte de contractes de major durada

(\*) Article 38 Real Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques Categories de classificació en els contractes de serveis

- Categoria 1, quan la quantia del contracte sigui inferior a 150.000 euros.
- Categoria 2, quan la quantia del contracte sigui igual o superior a 150.000 euros i inferior a 300.000 euros.
- Categoria 3, quan la quantia del contracte sigui igual o superior a 300.000 euros i inferior a 600.000 euros.
- Categoria 4, quan la quantia del contracte sigui igual o superior a 600.000 euros i inferior a 1.200.000 euros.
- Categoria 5, quan la quantia del contracte sigui igual o superior a 1.200.000 euros.

#### W. GARANTIA PROVISIONAL (3 % de l'import base de licitació, IVA exclòs) (clàusula 28)

Exigida	Import: S'exigeix un 3% del pressupost base de licitació per a cada lot i es constituirà de la forma que estableix l'article 108 de la LCSP.
Justificació de l'exigència: manteniment de l'oferta presentada mentre duri la licitació	

#### X.- PRESENTACIÓ I OBERTURA DE PROPOSICIONS (Clàusules 29 i 32)

Les proposicions es presentaran mitjançant arxiu electrònic a través de l'eina del Sobre Digital
Adreça correu electrònic: <a href="mailto:contractacio@selva.cat">contractacio@selva.cat</a>
Presentació sol·licituds: català i castellà

**Termini màxim per a presentació de la sol·licitud de participació (sobre A):** 30 dies a comptar a partir de la data d'enviament de l'anunci de licitació a l'Oficina de Publicacions de la Unió Europea

**Termini màxim per a presentar l'oferta un cop rebuda la invitació (sobre B):** 25 dies a comptar des de la data d'enviament de la invitació al candidat.

Obertura dels sobres	Data i hora	Lloc
Obertura sobre A	La data d'obertura s'informarà a través del perfil del contractant	Consell Comarcal de la Selva
Obertura sobre B	La data d'obertura s'informarà a través del perfil del contractant	Consell Comarcal de la Selva

#### Y. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ (Clàusula 33).

Els criteris d'adjudicació que es detallen a continuació són aplicables a tots els lots.

PUNTUACIÓ TOTAL		100
<b>1</b>	<b>OFERTA ECONÒMICA</b>	<b>40</b>
<b>1.1</b>	<b>Millora en el preu ofert per al conjunt d'escoles del lot</b>	<b>40</b>
	S'aplicarà la fórmula $40 * (\text{Pressupost Base de licitació} - \text{oferta valorada}) / (\text{Pressupost base de licitació} - 0,9 * \text{mitjana aritmètica de totes les ofertes presentades})$	40
<b>2</b>	<b>CAPÍTOL D'ALIMENTACIÓ</b>	<b>30</b>
<b>2.1</b>	<b>Incorporació d'aliments de producció integrada o ecològics (*)</b>	<b>7</b>
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)	2
	Ous i ovoproductes	1
	Pasta	1
	Llegums	1
	Arròs	1
	Introducció de dues varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual	0,5
	Introducció de quatre varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual	0,5
	<i>(*) S'han de servir sempre ecològics, a excepció de la fruita (que caldrà que sigui ecològica un mínim de 2 cops per setmana, amb un mínim de 2 fruites diferents)</i>	
<b>2.2</b>	<b>Incorporació de productes de proximitat (**)</b>	<b>7</b>
	Làctics	1
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)	2
	Hortalissa crua de temporada (***)	2
	Carn blanca	2
	<i>(**) Proximitat: provinent d'explotacions/ centres de producció de comarques gironines, Maresme i Osona</i>	
	<i>(***) Es considera verdura crua l'enciam, la pastanaga, el tomàquet i el cogombre. L'opció d'incorporar verdura crua de temporada de proximitat comporta l'obligatorietat de servir aquestes quatre verdures de productors de proximitat durant el període en què són considerades de temporada segons el PREME.</i>	
<b>2.3</b>	<b>Varietat en els segons plats</b>	<b>10</b>
	Introducció de carn vermella diferent al porc almenys 1 dia al mes	2
	Introducció de 3 varietats diferents de carn blanca al mes	3
	Introducció de peix blau almenys 1 dia al mes	2
	Introducció de 2 varietats diferents de peix blanc al mes	3





<b>2.4</b>	<b>Reducció d'aliments precuinats</b>	<b>2</b>
	Reducció a 1 aliment precuinat al mes	2
<b>2.5</b>	<b>Reducció de productes processats de proteïna animal</b>	<b>2</b>
	Reducció a 1 producte al mes	2
<b>2.6</b>	<b>Reducció de fregits</b>	<b>2</b>
	Reducció a 1 fregit a la setmana	2
<b>3</b>	<b>CAPÍTOL DE PERSONAL</b>	<b>20</b>
<b>3.1</b>	<b>Reducció de la ràtio de monitoratge</b>	<b>10</b>
	Reducció de la ràtio de monitoratge en totes les franges d'edat i per a totes les escoles del lot, segons el detall següent:  1 monitor cada 13 alumnes al segon cicle d'educació infantil 1 monitor cada 22 alumnes a educació primària 1 monitor cada 25 alumnes a educació secundària obligatòria	10
<b>3.2</b>	<b>Ampliació de l'horari del monitoratge</b>	<b>7</b>
	Ampliació en una hora setmanal de la jornada laboral de tot l'equip de monitoratge (inclòs/a coordinador/a). S'aplicarà a totes les escoles del lot, excepte a les llars d'infants	7
<b>3.3</b>	<b>Formació del personal</b>	<b>3</b>
	Ampliació de 10 hores de formació al personal de monitoratge i/o cuina, que es desenvoluparan de forma individual a cadascuna de les escoles del lot (aquestes hores se sumaran a les 15 hores ja establertes al PPT per a cada lot)	3
<b>4</b>	<b>CAPÍTOL DE MILLORES SOCIALS</b>	<b>10</b>
<b>4.1</b>	<b>Millores en les condicions salarials del personal</b>	<b>3</b>
	Millora en la retribució del tot el personal adscrit al servei, almenys en un 5% respecte el mínim establert en el conveni col·lectiu de cada categoria laboral	3
<b>4.2</b>	<b>Adquisició de productes a entitats d'economia social o solidària (*)</b>	<b>3</b>
	Adquisició d'1 producte	1
	Adquisició de 2 productes	2
	Adquisició de 3 productes	3
	(**) Cal especificar quins seran aquests productes i adquirir-los a aquesta tipologia d'entitats durant tot el curs escolar	
<b>4.3</b>	<b>Reducció del malbaratament alimentari</b>	<b>2</b>
	Disposar d'un programa de donació d'aliments a bancs d'aliments i entitats d'iniciatives socials que es dediquin a la distribució d'aliments (*)  (* ) Caldrà presentar, a l'inici de la prestació del servei, el contracte o conveni de col·laboració amb l'entitat social per acreditar que aquesta col·laboració inclou els centres escolars objecte del contracte	2
<b>4.4</b>	<b>Formació a les famílies</b>	<b>2</b>
	Organització de 3 xerrades anuals a cada escola sobre aspectes relacionats amb l'alimentació i el projecte educatiu al temps de migdia	2



#### CONCRECIÓ DE LA DOCUMENTACIÓ A APORTAR:

De conformitat amb el que s'especifica a la Clàusula 29. Presentació de sol·licituds de participació i proposicions, al tractar-se d'un procediment restringit, aquest es compon de dues fases:

##### 1. PRIMERA FASE: SOL·LICITUD DE PARTICIPACIÓ ("Sobre A").

1.- Sol·licitud de participació conforme **ANNEX 1A**

2.- **Document europeu únic de contractació (DEUC).**

3.- **Certificat d'inscripció al Registre Electrònic d'Empreses Licitadores** de la Generalitat de Catalunya (RELI) o del Registre oficial de Licitadors i Empreses Classificades del Sector Públic, en cas d'estar inscrits. Es presentarà juntament amb la declaració responsable de la vigència de les dades que inclou, si s'escau.

4.- **Documentació acreditativa de la condició d'aptitud i de la personalitat jurídica:** Els empresaris individuals, còpia autèntica del DNI; els empresaris persones jurídiques, l'escriptura o els documents en què consti la constitució de l'entitat i els estatuts per que es regeixi, degudament inscrits en el Registre Mercantil o en el que correspongui.

5.- **Documentació acreditativa del compliment dels requisits objectius de solvència:**

- Comptes anuals degudament presentats al registre mercantil en format oficial d'aquest organisme, corresponents als últims tres anys conclusos.
- Relació dels principals serveis o treballs acreditatius de la solvència tècnica de l'empresa. Es presentarà una relació dels principals serveis o treballs realitzats en els últims tres anys corresponents a igual o similar naturalesa de l'objecte del contracte i s'acompanyarà de certificats expedits per l'òrgan competent si es tracta d'una entitat pública, o un certificat o declaració si el destinatari és un subjecte privat.
- Certificat de classificació empresarial del licitador, de conformitat amb el que es determini a l'apartat V CLASSIFICACIÓ, si s'escau.

##### 2. SEGONA FASE: PRESENTACIÓ PROPOSICIONS ("Sobre B").

1.- **ANNEX 2** – Declaració del licitador indicativa de la preferència de lots en el cas de resultar proposat adjudicatari.

2.- **ANNEX 3** – Model responsable allotjament de dades.

3.- **ANNEX 4** - Oferta econòmica i altres criteris per lots degudament signat.

4.- **ANNEX 5** – Declaració de la part del contracte a subcontractar ("prestacions accessòries") degudament signada, la qual ha de determinar les parts del contracte a subcontractar, identificar l'import de les prestacions accessòries subcontractades, i el nom o perfil professional del/s subcontractista/es.

5.- **Documentació justificativa de constitució de dipòsit de garantia provisional** segons apartat W del quadre resum, que serà en tot cas equivalent al 3% del pressupost base de licitació, IVA exclòs, del LOT respecte del qual s'estigui ofertant.

#### Z. PARÀMETRES DE LES OFERTES AMB VALORS ANORMALS O DESPROPORCIONATS (Clàusula 34)

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 tot al establerta en el plec de clàusules administratives particulars.



b. **Si concorren dues empreses licitadores**, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:

1. Que la puntuació que li correspongui en l'oferta econòmica sigui superior en més d'un 20% a la de l'altra oferta.
2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu sigui superior en més d'un 20% a la puntuació més baixa.

c. **Si concorren tres o més empreses licitadores**, es considera anormalment baixa l'oferta que compleixi els dos criteris següents:

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.

**AA. GARANTIA DEFINITIVA (5 % de l'import d'adjudicació, IVA exclòs) i COMPLEMENTARIA (Clàusula 36)**

<input checked="" type="checkbox"/> Exigida <input type="checkbox"/> No exigida	Admesa la constitució mitjançant retenció preu <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Garantia complementària en cas que l'oferta de l'adjudicatari resultés inicialment incursa en presumpció d'anormalitat.	5 per 100 del preu final ofert pel licitador, IVA exclòs
Justificació exigència en cas de contractes reservats :	
Termini garantia: 6 mesos	

**BB. RESPONSABLE DEL CONTRACTE (Clàusula 39)**

Agustí Fernández Ros

**CC. MODIFICACIONS CONTRACTUALS (Clàusula 40)**

No es preveuen modificacions

**DD. PRESENTACIÓ DE RECURSOS (Clàusula 48)**

Òrgan competent en els procediments de recurs:

- El contracte és susceptible de recurs especial en matèria de contractació davant el Tribunal Català de Contractes del Sector Públic.

- No es poden interposar recursos administratius ordinaris.

Termini de presentació del recurs:

Recurs especial en matèria de contractació: 15 dies hàbils

Servei on es pot obtenir informació sobre el recurs: Àrea de Contractació del Consell Comarcal de la Selva

Telèfon: 972842161

Fax: 972840804

Adreça de correu electrònic: contractacio@selva.cat



## **ANNEX 1A**

### **SOL·LICITUD DE PARTICIPACIÓ**

En/na \_\_\_\_\_, amb NIF \_\_\_\_\_, en qualitat de \_\_\_\_\_ i en nom i representació de la societat \_\_\_\_\_, amb CIF \_\_\_\_\_ i domiciliada a \_\_\_\_\_, segons escriptura pública autoritzada davant Notari/a \_\_\_\_\_, en data \_\_\_\_\_ i amb número de protocol \_\_\_\_\_, assabentat de l'anunci publicat en data \_\_\_\_\_ en el perfil del contractant del Consell Comarcal de la Selva i de les condicions i requisits que s'exigeixen per a l'adjudicació del **CONTRACTE DE CONCESSIÓ DEL SERVEIS DE MENJADORS ESCOLARS DE LA COMARCA DE LA SELVA** que es tramita mitjançant procediment restringit \_\_\_\_\_.

### **SOL·LICITO**

Que es tingui per presentada la mercantil \_\_\_\_\_ entre els aspirants per a l'adjudicació de l'esmentat contracte, i a fi i efecte acompanyo els documents exigits en la convocatòria i en el plec de clàusules administratives particulars.

I en deixo constància signant la present sol·licitud a

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2024.

Signat,



## **ANNEX 2**

### **MODEL DE DECLARACIÓ DEL LICITADOR INDICATIVA DE LA PREFERÈNCIA DE LOTS EN CAS DE RESULTAR PROPOSAT ADJUDICATARI.**

En/na \_\_\_\_\_, amb NIF \_\_\_\_\_, en qualitat de \_\_\_\_\_ i en nom i representació de la societat \_\_\_\_\_, amb CIF ..... i domiciliada a \_\_\_\_\_, segons escriptura pública autoritzada davant Notari/a \_\_\_\_\_, en data \_\_\_\_\_ i amb número de protocol \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_, assabentat de l'anunci publicat en data \_\_\_\_\_ en el perfil del contractant del Consell Comarcal de la Selva i de les condicions i requisits que s'exigeixen per a l'adjudicació del **CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEI DE DIVERSOS MENJADORS ESCOLARS A LA COMARCA DE LA SELVA** que es tramita mitjançant procediment restringit.

**DECLARA** responsablement, en virtut de les facultats de representació que ostenta, el següent:

**PRIMER.** Que la societat que represento ha formulat oferta en els següents LOTS previstos en la licitació del contracte de concessió del servei integral dels menjadors escolars de la Comarca de la Selva.

LOT NÚM	Presenta oferta (marca amb una X)
C1	
C2	
C3	
C4	
C5	
C6	
C7	

**SEGON.** Que, als efectes del que preveu la clàusula 7 del PCAP i l'apartat E del quadre resum contingut en l'annex 1 del PCAP, en cas de resultar proposat adjudicatari de més de d'un lot, declara expressament el seu ordre de prioritat, a efectes del límit màxim de lots a adjudicar-se (marcant 1 al lot al qual s'opta amb prioritat, i així successivament per a tots els lots pels quals es presenta oferta)

LOT NÚM	Presenta oferta (marca amb una X)
C1	
C2	
C3	
C4	



C5	
C6	
C7	

I en deixo constància signant la present declaració a

, de de 2024.

Signat,



### **ANNEX 3**

#### **MODEL DE DECLARACIÓ RESPONSABLE ALLOTJAMENT DE DADES**

(compliment art. 122.2 Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic).

En/na \_\_\_\_\_, amb NIF \_\_\_\_\_, en qualitat de \_\_\_\_\_ i en nom i representació de la societat \_\_\_\_\_, amb CIF ..... i domiciliada a \_\_\_\_\_, segons escriptura pública autoritzada davant Notari/a \_\_\_\_\_, en data \_\_\_\_\_ i amb número de protocol \_\_\_\_\_, assabentat de l'anunci publicat en data \_\_\_\_\_ en el perfil del contractant del Consell Comarcal de la Selva i de les condicions i requisits que s'exigeixen per a l'adjudicació del **CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEI DE DIVERSOS MENJADORS ESCOLARS A LA COMARCA DE LA SELVA** que es tramita mitjançant procediment restringit.

**DECLARA** responsablement, en virtut de les facultats de representació que ostenta, el següent:

**PRIMER.** Que el/s servidor/s on figuraran les dades personals del servei, que tractaré en qualitat d'encarregat del tractament per prestar els serveis objecte del contracte:

- Estaran ubicats a [ especificar ]
- Els serveis associats als servidors es prestaran des de [ especificar ]

**SEGON.** Que en relació als servidors on figuraran les dades:

NO té previst subcontractar els servidors ni els serveis associats als servidors.

Subcontractarà el/s servidor/s i/o serveis associats als servidors, per la qual cosa informa de:

- Nom i dades fiscals del subcontractista:
- Perfil empresarial del subcontractista:
- Condicions de solvència professional o tècnica del subcontractista:

**TERCER.** Que, mentre sigui vigent la relació contractual, em comprometo a comunicar qualsevol canvi que es produeixi de la informació proporcionada en els apartats anteriors.

**QUART.** Que em comprometo a aportar els documents que demostrin la veracitat d'aquesta declaració responsable si així se'm requerís.

I en deixo constància signant la present declaració a

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2024

Signat,



## ANNEX 4

### MODEL D'OFERTA ECONÒMICA I ALTRES CRITERIS PER LOTS

En/na \_\_\_\_\_, amb NIF \_\_\_\_\_, en qualitat de \_\_\_\_\_ i en nom i representació de la societat \_\_\_\_\_, amb CIF ..... i domiciliada a \_\_\_\_\_, segons escriptura pública autoritzada davant Notari/a \_\_\_\_\_, en data \_\_\_\_\_ i amb número de protocol \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_, assabentat de l'anunci publicat en data \_\_\_\_\_ en el perfil del contractant del Consell Comarcal de la Selva i de les condicions i requisits que s'exigeixen per a l'adjudicació del **CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE DIVERSOS MENJADORS ESCOLARS A LA COMARCA DE LA SELVA** concorre a aquest procediment i es compromet, en cas de ser seleccionada la seva oferta, a l'execució del contracte amb estricta subjecció al plec de clàusules administratives particulars.

En relació als criteris d'avaluació objectiva que preveu el Plec de clàusules administratives particulars, fa constar que l'oferta presentada es desglossa conforme el següent, atenent als lots que es vol participar:

En l'apartat 1.1 (oferta econòmica), a l'hora de determinar el preu objecte de licitació, aquest es farà a partir de la base imposable. Tot i això, i donat que el monitoratge està exempt d'IVA, a l'hora de determinar el preu definitiu que haurà de pagar l'usuari (una vegada aplicat l'IVA), caldrà que l'empresa informi també del preu definitiu incloent l'IVA (únicament a títol informatiu)

Per tot això, caldrà especificar ambdós preus en el model d'oferta:

- Base Imp.: per a la base imposable, i que serà el que es valorarà a efectes de valorar la millora en el preu
- P. Total: per al preu total incloent l'IVA, únicament a títol informatiu

**OMPLIR ÚNICAMENT LES DADES DEL LOT o LOTS EN QUÈ ES DESITJA PARTICIPAR**





<b>LOT C1- PLA DE LA SELVA</b>				
<b>1</b>	<b>OFERTA ECONÒMICA</b>		<b>Preu</b>	<b>Oferta</b>
<b>1.1</b>	<b>Millora en el preu ofert per al conjunt d'escoles del lot</b>	Base Imp	6,44€	
		P. Total	6,88€	
<b>2</b>	<b>CAPÍTOL D'ALIMENTACIÓ</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>2.1</b>	<b>Incorporació d'aliments de producció integrada o ecològics</b>			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Ous i ovoproductes			
	Pasta			
	Llegums			
	Arròs			
	Introducció de dues varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual			
	Introducció de quatre varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual			
<b>2.2</b>	<b>Incorporació de productes de proximitat</b>			
	Làctics			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Verdura crua de temporada			
	Carn blanca			
<b>2.3</b>	<b>Varietat en els segons plats</b>			
	Introducció de carn vermella diferent al porc almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 3 varietats diferents de carn blanca al mes			
	Introducció de peix blau almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 2 varietats diferents de peix blanc al mes			
<b>2.4</b>	<b>Reducció d'aliments precuinats</b>			
	Reducció a 1 aliment precuinat al mes			
<b>2.5</b>	<b>Reducció de productes processats de proteïna animal</b>			
	Reducció a 1 producte al mes			
<b>2.6</b>	<b>Reducció de fregits</b>			
	Reducció a 1 fregit a la setmana			
<b>3</b>	<b>CAPÍTOL DE PERSONAL</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>3.1</b>	<b>Reducció de la ràtio de monitoratge</b>			
<b>3.2</b>	<b>Ampliació de l'horari del monitoratge</b>			
<b>3.3</b>	<b>Formació del personal</b>			
<b>4</b>	<b>CAPÍTOL DE MILLORES SOCIALS</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>4.1</b>	<b>Millores en les condicions salarials del personal</b>			
<b>4.2</b>	<b>Adquisició productes a entitats d'economia social o tercer sector</b>			
	Adquisició d'1 producte			
	Adquisició de 2 producte			
	Adquisició de 3 productes			
<b>4.3</b>	<b>Reducció del malbaratament alimentari</b>			
<b>4.4</b>	<b>Formació a les famílies</b>			



<b>LOT C2- VIDRERES</b>				
<b>1</b>	<b>OFERTA ECONÒMICA</b>		<b>Preu</b>	<b>Oferta</b>
<b>1.1</b>	<b>Millora en el preu ofert per al conjunt d'escoles del lot</b>	Base Imp	6,39 €	
		P. Total	6,83 €	
<b>2</b>	<b>CAPÍTOL D'ALIMENTACIÓ</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>2.1</b>	<b>Incorporació d'aliments de producció integrada o ecològics</b>			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Ous i ovoproductes			
	Pasta			
	Llegums			
	Arròs			
	Introducció de dues varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual			
	Introducció de quatre varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual			
<b>2.2</b>	<b>Incorporació de productes de proximitat</b>			
	Làctics			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Verdura crua de temporada			
	Carn blanca			
<b>2.3</b>	<b>Varietat en els segons plats</b>			
	Introducció de carn vermella diferent al porc almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 3 varietats diferents de carn blanca al mes			
	Introducció de peix blau almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 2 varietats diferents de peix blanc al mes			
<b>2.4</b>	<b>Reducció d'aliments precuinats</b>			
	Reducció a 1 aliment precuinat al mes			
<b>2.5</b>	<b>Reducció de productes processats de proteïna animal</b>			
	Reducció a 1 producte al mes			
<b>2.6</b>	<b>Reducció de fregits</b>			
	Reducció a 1 fregit a la setmana			
<b>3</b>	<b>CAPÍTOL DE PERSONAL</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>3.1</b>	<b>Reducció de la ràtio de monitoratge</b>			
<b>3.2</b>	<b>Ampliació de l'horari del monitoratge</b>			
<b>3.3</b>	<b>Formació del personal</b>			
<b>4</b>	<b>CAPÍTOL DE MILLORES SOCIALS</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>4.1</b>	<b>Millores en les condicions salarials del personal</b>			
<b>4.2</b>	<b>Adquisició productes a entitats d'economia social o tercer sector</b>			
	Adquisició d'1 producte			
	Adquisició de 2 producte			
	Adquisició de 3 productes			
<b>4.3</b>	<b>Reducció del malbaratament alimentari</b>			
<b>4.4</b>	<b>Formació a les famílies</b>			



<b>LOT C3 – BAIX MONTSENY</b>				
<b>1</b>	<b>OFERTA ECONÒMICA</b>		<b>Preu</b>	<b>Oferta</b>
<b>1.1</b>	<b>Millora en el preu ofert per al conjunt d'escoles del lot</b>	Base Imp	6,47 €	
		P. Total	6,91 €	
<b>2</b>	<b>CAPÍTOL D'ALIMENTACIÓ</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>2.1</b>	<b>Incorporació d'aliments de producció integrada o ecològics</b>			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Ous i ovoproductes			
	Pasta			
	Llegums			
	Arròs			
	Introducció de dues varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual			
	Introducció de quatre varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual			
<b>2.2</b>	<b>Incorporació de productes de proximitat</b>			
	Làctics			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Verdura crua de temporada			
	Carn blanca			
<b>2.3</b>	<b>Varietat en els segons plats</b>			
	Introducció de carn vermella diferent al porc almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 3 varietats diferents de carn blanca al mes			
	Introducció de peix blau almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 2 varietats diferents de peix blanc al mes			
<b>2.4</b>	<b>Reducció d'aliments precuinats</b>			
	Reducció a 1 aliment precuinat al mes			
<b>2.5</b>	<b>Reducció de productes processats de proteïna animal</b>			
	Reducció a 1 producte al mes			
<b>2.6</b>	<b>Reducció de fregits</b>			
	Reducció a 1 fregit a la setmana			
<b>3</b>	<b>CAPÍTOL DE PERSONAL</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>3.1</b>	<b>Reducció de la ràtio de monitoratge</b>			
<b>3.2</b>	<b>Ampliació de l'horari del monitoratge</b>			
<b>3.3</b>	<b>Formació del personal</b>			
<b>4</b>	<b>CAPÍTOL DE MILLORES SOCIALS</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>4.1</b>	<b>Millores en les condicions salarials del personal</b>			
<b>4.2</b>	<b>Adquisició productes a entitats d'economia social o tercer sector</b>			
	Adquisició d'1 producte			
	Adquisició de 2 producte			
	Adquisició de 3 productes			
<b>4.3</b>	<b>Reducció del malbaratament alimentari</b>			
<b>4.4</b>	<b>Formació a les famílies</b>			



<b>LOT C4- MAÇANET DE LA SELVA</b>				
<b>1</b>	<b>OFERTA ECONÒMICA</b>		<b>Preu</b>	<b>Oferta</b>
<b>1.1</b>	<b>Millora en el preu ofert per al conjunt d'escoles del lot</b>	Base Imp	6,23 €	
		P. Total	6,66 €	
<b>2</b>	<b>CAPÍTOL D'ALIMENTACIÓ</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>2.1</b>	<b>Incorporació d'aliments de producció integrada o ecològics</b>			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Ous i ovoproductes			
	Pasta			
	Llegums			
	Arròs			
	Introducció de dues varietats d'hortalisses i/o tuberculs en la proposta de menú mensual			
	Introducció de quatre varietats d'hortalisses i/o tuberculs en la proposta de menú mensual			
<b>2.2</b>	<b>Incorporació de productes de proximitat</b>			
	Làctics			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Verdura crua de temporada			
	Carn blanca			
<b>2.3</b>	<b>Varietat en els segons plats</b>			
	Introducció de carn vermella diferent al porc almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 3 varietats diferents de carn blanca al mes			
	Introducció de peix blau almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 2 varietats diferents de peix blanc al mes			
<b>2.4</b>	<b>Reducció d'aliments precuinats</b>			
	Reducció a 1 aliment precuinat al mes			
<b>2.5</b>	<b>Reducció de productes processats de proteïna animal</b>			
	Reducció a 1 producte al mes			
<b>2.6</b>	<b>Reducció de fregits</b>			
	Reducció a 1 fregit a la setmana			
<b>3</b>	<b>CAPÍTOL DE PERSONAL</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>3.1</b>	<b>Reducció de la ràtio de monitoratge</b>			
<b>3.2</b>	<b>Ampliació de l'horari del monitoratge</b>			
<b>3.3</b>	<b>Formació del personal</b>			
<b>4</b>	<b>CAPÍTOL DE MILLORES SOCIALS</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>4.1</b>	<b>Millores en les condicions salarials del personal</b>			
<b>4.2</b>	<b>Adquisició productes a entitats d'economia social o tercer sector</b>			
	Adquisició d'1 producte			
	Adquisició de 2 producte			
	Adquisició de 3 productes			
<b>4.3</b>	<b>Reducció del malbaratament alimentari</b>			
<b>4.4</b>	<b>Formació a les famílies</b>			



<b>LOT C5 – TER-BRUGENT</b>				
<b>1</b>	<b>OFERTA ECONÒMICA</b>		<b>Preu</b>	<b>Oferta</b>
<b>1.1</b>	<b>Millora en el preu ofert per al conjunt d'escoles del lot</b>	Base Imp	6,45 €	
		P. Total	6,91 €	
<b>2</b>	<b>CAPÍTOL D'ALIMENTACIÓ</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>2.1</b>	<b>Incorporació d'aliments de producció integrada o ecològics</b>			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Ous i ovoproductes			
	Pasta			
	Llegums			
	Arròs			
	Introducció de dues varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual			
	Introducció de quatre varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual			
<b>2.2</b>	<b>Incorporació de productes de proximitat</b>			
	Làctics			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Verdura crua de temporada			
	Carn blanca			
<b>2.3</b>	<b>Varietat en els segons plats</b>			
	Introducció de carn vermella diferent al porc almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 3 varietats diferents de carn blanca al mes			
	Introducció de peix blau almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 2 varietats diferents de peix blanc al mes			
<b>2.4</b>	<b>Reducció d'aliments precuinats</b>			
	Reducció a 1 aliment precuinat al mes			
<b>2.5</b>	<b>Reducció de productes processats de proteïna animal</b>			
	Reducció a 1 producte al mes			
<b>2.6</b>	<b>Reducció de fregits</b>			
	Reducció a 1 fregit a la setmana			
<b>3</b>	<b>CAPÍTOL DE PERSONAL</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>3.1</b>	<b>Reducció de la ràtio de monitoratge</b>			
<b>3.2</b>	<b>Ampliació de l'horari del monitoratge</b>			
<b>3.3</b>	<b>Formació del personal</b>			
<b>4</b>	<b>CAPÍTOL DE MILLORES SOCIALS</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>4.1</b>	<b>Millores en les condicions salarials del personal</b>			
<b>4.2</b>	<b>Adquisició productes a entitats d'economia social o tercer sector</b>			
	Adquisició d'1 producte			
	Adquisició de 2 producte			
	Adquisició de 3 productes			
<b>4.3</b>	<b>Reducció del malbaratament alimentari</b>			
<b>4.4</b>	<b>Formació a les famílies</b>			



Consell Comarcal  
de la Selva



<b>LOT C6 - BLANES</b>				
<b>1</b>	<b>OFERTA ECONÒMICA</b>		<b>Preu</b>	<b>Oferta</b>
<b>1.1</b>	<b>Millora en el preu ofert per al conjunt d'escoles del lot</b>	Base Imp	6,39 €	
		P. Total	6,82 €	
<b>2</b>	<b>CAPÍTOL D'ALIMENTACIÓ</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>2.1</b>	<b>Incorporació d'aliments de producció integrada o ecològics</b>			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Ous i ovoproductes			
	Pasta			
	Llegums			
	Arròs			
	Introducció de dues varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual			
	Introducció de quatre varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual			
<b>2.2</b>	<b>Incorporació de productes de proximitat</b>			
	Làctics			
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)			
	Verdura crua de temporada			
	Carn blanca			
<b>2.3</b>	<b>Varietat en els segons plats</b>			
	Introducció de carn vermella diferent al porc almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 3 varietats diferents de carn blanca al mes			
	Introducció de peix blau almenys 1 dia al mes			
	Introducció de 2 varietats diferents de peix blanc al mes			
<b>2.4</b>	<b>Reducció d'aliments precuinats</b>			
	Reducció a 1 aliment precuinat al mes			
<b>2.5</b>	<b>Reducció de productes processats de proteïna animal</b>			
	Reducció a 1 producte al mes			
<b>2.6</b>	<b>Reducció de fregits</b>			
	Reducció a 1 fregit a la setmana			
<b>3</b>	<b>CAPÍTOL DE PERSONAL</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>3.1</b>	<b>Reducció de la ràtio de monitoratge</b>			
<b>3.2</b>	<b>Ampliació de l'horari del monitoratge</b>			
<b>3.3</b>	<b>Formació del personal</b>			
<b>4</b>	<b>CAPÍTOL DE MILLORES SOCIALS</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
<b>4.1</b>	<b>Millores en les condicions salarials del personal</b>			
<b>4.2</b>	<b>Adquisició productes a entitats d'economia social o tercer sector</b>			
	Adquisició d'1 producte			
	Adquisició de 2 producte			
	Adquisició de 3 productes			
<b>4.3</b>	<b>Reducció del malbaratament alimentari</b>			
<b>4.4</b>	<b>Formació a les famílies</b>			



## LOT C7 - VENTIJOL

1	OFERTA ECONÒMICA	Preu	Oferta
1.1	Millora en el preu ofert per al conjunt d'escoles del lot	Base Imp	15,09€
		P. Total	15,69€
2	CAPÍTOL D'ALIMENTACIÓ	SÍ	NO
<b>2.1</b>	<b>Incorporació d'aliments de producció integrada o ecològics</b>		
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)		
	Ous i ovoproductes		
	Pasta		
	Llegums		
	Arròs		
	Introducció de dues varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual		
	Introducció de quatre varietats d'hortalisses i/o tubèrculs en la proposta de menú mensual		
<b>2.2</b>	<b>Incorporació de productes de proximitat</b>		
	Làctics		
	Fruita (2 dies a la setmana, de diferent fruita)		
	Verdura crua de temporada		
	Carn blanca		
<b>2.3</b>	<b>Varietat en els segons plats</b>		
	Introducció de carn vermella diferent al porc almenys 1 dia al mes		
	Introducció de 3 varietats diferents de carn blanca al mes		
	Introducció de peix blau almenys 1 dia al mes		
	Introducció de 2 varietats diferents de peix blanc al mes		
<b>2.4</b>	<b>Reducció d'aliments precuinats</b>		
	Reducció a 1 aliment precuinat al mes		
<b>2.5</b>	<b>Reducció de productes processats de proteïna animal</b>		
	Reducció a 1 producte al mes		
<b>2.6</b>	<b>Reducció de fregits</b>		
	Reducció a 1 fregit a la setmana		
3	CAPÍTOL DE PERSONAL	SÍ	NO
<b>3.1</b>	<b>Reducció de la ràtio de monitoratge</b>		
<b>3.2</b>	<b>Ampliació de l'horari del monitoratge</b>		
<b>3.3</b>	<b>Formació del personal</b>		
4	CAPÍTOL DE MILLORES SOCIALS	SÍ	NO
<b>4.1</b>	<b>Millores en les condicions salarials del personal</b>		
<b>4.2</b>	<b>Adquisició productes a entitats d'economia social o tercer sector</b>		
	Adquisició d'1 producte		
	Adquisició de 2 producte		
	Adquisició de 3 productes		
<b>4.3</b>	<b>Reducció del malbaratament alimentari</b>		
<b>4.4</b>	<b>Formació a les famílies</b>		

I en deixo constància signant la present declaració a

, de de 2024





Consell Comarcal  
de la Selva

Signat,

## **ANNEX 5**

### **MODEL DE DECLARACIÓ DE LA PART DEL CONTRACTE A SUBCONTRACTAR**

En/na \_\_\_\_\_, amb NIF \_\_\_\_\_, en qualitat de \_\_\_\_\_ i en nom i representació de la societat \_\_\_\_\_, amb CIF \_\_\_\_\_ i domiciliada a \_\_\_\_\_, segons escriptura pública autoritzada davant Notari/a \_\_\_\_\_, en data \_\_\_\_\_ i amb número de protocol \_\_\_\_\_, assabentat de l'anunci publicat en data \_\_\_\_\_ en el perfil del contractant del Consell Comarcal de la Selva i de les condicions i requisits que s'exigeixen per a l'adjudicació del **CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE DIVERSOS MENJADORS ESCOLARS A LA COMARCA DE LA SELVA**

DECLARA que la societat a la qual representa, ha previst en la seva oferta subcontractar parcialment l'objecte del contracte i que, als efectes previstos al plec de clàusules administratives particulars i l'article 215 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre de contractes del sector públic, aprovat pel Reial Decret Legislatiu 3/2011, la relació dels subcontractistes (nom o perfil empresarial), el percentatge parcial i total a subcontractar i els imports a subcontractar són els següents:

Nom Contractista	Descripció de la part a subcontractar <b><u>(únicament per a prestacions accessòries)</u></b>	Percentatge subcontractació	Import
			€
			€
Total			€

Que la societat, abans de l'inici de l'execució del contracte, presentarà al Consell Comarcal de la Selva, el detall de la relació de subcontractes a realitzar amb identificació exhaustiva de cadascun dels subcontractistes (nom, dades de contacte i representant legal) i justificarà adequadament, per cadascun d'ells, tant l'aptitud per executar les prestacions del contracte mitjançant la referència als elements tècnics i humans dels quals disposa i a la seva experiència, com que el contractista no es troba incurs en cap prohibició de contractar conforme a l'article 71 de la LCSP.

Que l'empresa comunicarà, a requeriment del Consell Comarcal de la Selva, la documentació que acrediti el compliment de les obligacions de pagament al subcontractistes que hagin finalitzat les seves prestacions.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2024

Signat,



## ANNEX 6- DESGLOSSAMENT DELS COSTOS DIRECTES I INDIRECTES

LOT CI - PLA DE LA SELVA

DADES DEL SERVEI			
TOTAL LOT 2 ESCOLES			
Dies servei llars/curs	178		
Nombre d'usuaris totals	54112		
Mitjana d'usuaris	304		
COST DEL SERVEI			
	Nº	Cost anual	cost usuari
<b>1. PERSONAL</b>			
Cuiner/a (nº hores)	26	81.883,31 €	1,51 €
Monitoratge (nº persones)	18	109.168,74 €	2,02 €
Administradora (nº hores)	3,5	9.220,40 €	0,17 €
Formació		750,00 €	0,01 €
Vestuari		1.100,00 €	0,02 €
Direcció i estructura		3.900,00 €	0,07 €
<b>2. APARTAT MATÈRIA PRIMERA</b>			
Matèria primera		103.353,92 €	1,91 €
<b>3. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT</b>			
Cànon (inversions+ material lúdic)		5.411,20 €	0,10 €
Reposició parament		1.300,00 €	0,02 €
Reparacions		1.600,00 €	0,03 €
Material neteja		1.050,00 €	0,02 €
Subministraments (gas, llum)		2.540,00 €	0,05 €
<b>4. DIVERSOS</b>			
Assegurances		1.400,00 €	0,03 €
Gestió rebuts		1.050,00 €	0,02 €
Fotocòpies i altres		250,00 €	0,00 €
Auditories		3.300,00 €	0,06 €
Transport		1.844,91 €	0,23 €
<b>5. BENEFICI INDUSTRIAL 6%</b>			
		21.203,71 €	0,39 €
<b>COST MENÚ SENSE IVA</b>			
			6,44 €
<b>10% IVA (exempt monitoratge)</b>			
			0,44 €
<b>PREU SERVEI</b>			
			6,88 €

LLAR SILS			LLAR RIJDARENES			LLAR RIUDELOTTS		
221			208			215		
8177			4576			3010		
37			22			14		
Quantitat	Cost anual	cost usuari	Quantitat	Cost anual	cost usuari	Quantitat	Cost anual	cost usuari
3	10.427,73 €	1,28 €	2,5	8.178,61 €	1,79 €	0,5	2.034,02 €	0,68 €
3	29.218,41 €	3,57 €	0	- €	- €	1	9.475,05 €	3,15 €
0,6	1.962,48 €	0,24 €	0,25	651,20 €	0,14 €	0,25	651,20 €	0,22 €
	200,00 €	0,02 €		50,00 €	0,01 €		50,00 €	0,02 €
	14.309,75 €	1,75 €		8.008,00 €	1,75 €		5.267,50 €	1,75 €
	- €						- €	
		- €			- €			- €
	300,00 €	0,04 €		300,00 €	0,07 €		120,00 €	0,04 €
		- €			- €			- €
	200,00 €	0,02 €		200,00 €	0,04 €		120,00 €	0,04 €
	90,00 €	0,01 €		90,00 €	0,02 €		60,00 €	0,02 €
	50,00 €	0,01 €		50,00 €	0,01 €		30,00 €	0,01 €
	1.844,91 €	0,23 €		1.902,76 €	0,42 €		487,50 €	0,16 €
	3.740,63 €	0,46 €		1.240,25 €	0,27 €		1.167,78 €	0,39 €
		7,62 €			4,52 €			6,47 €
		0,41 €			0,45 €			0,33 €
		8,03 €			4,97 €			6,80 €



LOT C2- VIDRERES

DADES DEL SERVEI		TOTAL LOT 2 ESCOLES	
Dies servei llars/curs		178	
Nombre d'usuaris totals		62834	
Mitjana d'usuaris		353	
COST DEL SERVEI	Nº	Cost anual	cost usuari
<b>1. PERSONAL</b>			
Cuiner/a (nº hores)	30	93.081,72 €	1,48 €
Monitoratge (nº persones)	19	124.203,95 €	1,98 €
Administradora (nº hores)	4,5	11.854,80 €	0,19 €
Formació		750,00 €	0,01 €
Vestuari		1.200,00 €	0,02 €
Direcció i estructura		3.600,00 €	0,06 €
<b>2. APARTAT MATÈRIA PRIMERA</b>			
Matèria primera		120.012,94 €	1,91 €
<b>3. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT</b>			
Cànons (inversions+ material lúdic)		6.283,40 €	0,10 €
Reposició parament		1.600,00 €	0,03 €
Reparacions		1.900,00 €	0,03 €
Material neteja		1.200,00 €	0,02 €
Subministraments (gas, llum)		5.100,00 €	0,08 €
<b>4. DIVERSOS</b>			
Assegurances		1.600,00 €	0,03 €
Gestió rebuts		1.400,00 €	0,02 €
Fotocòpies i altres		400,00 €	0,01 €
Auditories		3.300,00 €	0,05 €
Transport			
<b>5. BENEFICI INDUSTRIAL 6%</b>		24.094,90 €	0,38 €
<b>COST MENÚ SENSE IVA</b>			
			<b>6,39 €</b>
<b>10% IVA (exempt monitoratge)</b>			
			<b>0,44 €</b>
<b>PREU SERVEI</b>			
			<b>6,83 €</b>



LOT C3- BAIX MONTSENY

TOTAL LOT 3 ESCOLES			LLAR BREDA			LLAR FOGARS			
<b>DADES DEL SERVEI</b>									
Dies servei llars/curs	178			199			182		
Nombre d'usuaris totals	59274			3184			2366		
Mitjana d'usuaris	333			16			13		
<b>COST DEL SERVEI</b>	<b>Nº</b>	<b>Cost anual</b>	<b>cost usuari</b>	<b>Quantitat</b>	<b>Cost anual</b>	<b>cost usuari</b>	<b>Quantitat</b>	<b>Cost anual</b>	<b>cost usuari</b>
<b>1.PERSONAL</b>									
Cuiner/a (nº hores)	30	93.081,72 €	1,57 €	1	3.765,30 €	1,18 €		- €	- €
Monitoratge (nº persones)	17	120.071,02 €	2,03 €				1,5	4.010,37 €	1,70 €
Administradora (nº hores)	3	7.903,20 €	0,13 €	0,6	1.562,88 €	0,49 €			
Formació		750,00 €	0,01 €						
Vestuari		1.100,00 €	0,02 €						
Direcció i estructura		3.300,00 €	0,06 €						
<b>2. APARTAT MATÈRIA PRIMERA</b>									
Matèria primera		113.213,34 €	1,91 €		5.572,00 €	1,75 €		4.140,50 €	1,75 €
<b>3.INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT</b>									
Cànon (inversions+ material lúdic)		5.927,40 €	0,10 €						
Reposició parament		1.350,00 €	0,02 €			- €			- €
Reparacions		1.450,00 €	0,02 €						
Material neteja		950,00 €	0,02 €		250,00 €	0,08 €		150,00 €	0,06 €
Subministraments (gas, llum)		1.900,00 €	0,03 €						
<b>4. DIVERSOS</b>									
Assegurances		1.600,00 €	0,03 €		100,00 €	0,03 €		80,00 €	0,03 €
Gestió rebuts		1.600,00 €	0,03 €		70,00 €	0,02 €		40,00 €	0,02 €
Fotocòpies i altres		200,00 €	0,00 €						
Auditories		3.450,00 €	0,06 €						
Transport		2.670,00 €	0,05 €		287,50 €	0,09 €		550,00 €	0,23 €
<b>5. BENEFICI INDUSTRIAL 6%</b>		23.011,70 €	0,39 €		740,92 €	0,23 €		587,77 €	0,25 €
<b>COST MENÚ SENSE IVA</b>			6,47 €			3,88 €			4,04 €
<b>10% IVA (exempt monitoratge)</b>			0,44 €			0,39 €			0,23 €
<b>PREU SERVEI</b>			6,91 €			4,27 €			4,27 €



LOT C4 MAÇANET DE LA SELVA

DADES DEL SERVEI		TOTAL LOT 2 ESCOLES	
Dies servei llars/curs		178	
Nombre d'usuaris totals		64436	
Mitjana d'usuaris		362	
COST DEL SERVEI	Nº	Cost anual	cost usuari
<b>1. PERSONAL</b>			
Cuiner/a (nº hores)	30	93.081,72 €	1,44 €
Monitoratge (nº persones)	21	126.818,77 €	1,97 €
Administradora (nº hores)	2,75	7.244,60 €	0,11 €
Formació		750,00 €	0,01 €
Vestuari		1.250,00 €	0,02 €
Direcció i estructura		3.600,00 €	0,06 €
<b>2. APARTAT MATÈRIA PRIMERA</b>			
Matèria primera		123.072,76 €	1,91 €
<b>3. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT</b>			
Cànon (inversions+ material lúdic)		6.443,60 €	0,10 €
Reposició parament		2.200,00 €	0,03 €
Reparacions		2.300,00 €	0,04 €
Material neteja		1.300,00 €	0,02 €
Subministraments (gas, llum)		2.750,00 €	0,04 €
<b>4. DIVERSOS</b>			
Assegurances		1.500,00 €	0,02 €
Gestió rebuts		1.600,00 €	0,02 €
Fotocòpies i altres		350,00 €	0,01 €
Auditories		3.300,00 €	0,05 €
Transport			
<b>5. BENEFICI INDUSTRIAL 6%</b>			
		24.030,86 €	0,37 €
<b>COST MENÚ SENSE IVA</b>			
			6,23 €
<b>10% IVA (exempt monitoratge)</b>			
			0,43 €
<b>PREU SERVEI</b>			
			6,66 €



LOT C5 TER-BRUGENT

DADES DEL SERVEI	TOTAL LOT 2 ESCOLES			LA VALL D'OSOR		
Dies servei llars/curs	178			178		
Nombre d'usuaris totals	38270			4094		
Mitjana d'usuaris	215			23		
COST DEL SERVEI	Nº	Cost anual	cost usuari	Nº	Cost anual	cost usuari
<b>1. PERSONAL</b>						
Cuiner/a (nº hores)	19	61.717,74 €	1,61 €	5	16.650,57 €	4,07 €
Monitoratge (nº persones)	11	71.907,55 €	1,88 €	2	10.459,28 €	2,55 €
Administradora (nº hores)	2,5	6.586,00 €	0,17 €	0	- €	- €
Formació		750,00 €	0,02 €			- €
Vestuari		700,00 €	0,02 €		200,00 €	0,05 €
Direcció i estructura		3.000,00 €	0,08 €		600,00 €	0,15 €
<b>2. APARTAT MATÈRIA PRIMERA</b>						
Matèria primera		73.095,70 €	1,91 €		7.819,54 €	1,91 €
<b>3. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT</b>						
Cànon (inversions+ material lúdic)		3.827,00 €	0,10 €		409,40 €	0,10 €
Reposició parament		1.200,00 €	0,03 €		300,00 €	0,07 €
Reparacions		900,00 €	0,02 €		350,00 €	0,09 €
Material neteja		650,00 €	0,02 €		250,00 €	0,06 €
Subministraments (gas, llum)		2.100,00 €	0,05 €		380,00 €	0,09 €
<b>4. DIVERSOS</b>						
Assegurances		1.100,00 €	0,03 €		400,00 €	0,10 €
Gestió rebuts		1.150,00 €	0,03 €		200,00 €	0,05 €
Fotocòpies i altres		150,00 €	0,00 €		100,00 €	0,02 €
Auditories		3.450,00 €	0,09 €		300,00 €	0,07 €
<b>5. BENEFICI INDUSTRIAL 6%</b>						
		14.826,64 €	0,39 €		2.480,27 €	0,61 €
<b>COST MENÚ SENSE IVA</b>						
			6,45 €			9,99 €
<b>10% IVA (exempt monitoratge)</b>						
			0,46 €			0,74 €
<b>PREU SERVEI</b>						
			6,91 €			10,73 €



LOT C6 - BLANES

DADES DEL SERVEI		TOTAL LOT 2 ESCOLES	
Dies servei llars/curs		178	
Nombre d'usuaris totals		63368	
Mitjana d'usuaris		356	
COST DEL SERVEI	Nº	Cost anual	cost usuari
<b>1. PERSONAL</b>			
Cuiner/a (nº hores)	30	93.081,72 €	1,47 €
Monitoratge (nº persones)	20	130.741,00 €	2,06 €
Administradora (nº hores)	3,5	9.181,24 €	0,14 €
Formació		750,00 €	0,01 €
Vestuari		1.200,00 €	0,02 €
Direcció i estructura		4.200,00 €	0,07 €
<b>2. APARTAT MATÈRIA PRIMERA</b>			
Matèria primera		121.032,88 €	1,91 €
<b>3. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT</b>			
Cànons (inversions+ material lúdic)		4.435,76 €	0,07 €
Reposició parament		2.100,00 €	0,03 €
Reparacions		2.600,00 €	0,04 €
Material neteja		1.300,00 €	0,02 €
Subministraments (gas, llum)		2.680,00 €	0,04 €
<b>4. DIVERSOS</b>			
Assegurances		1.600,00 €	0,03 €
Gestió rebuts		1.600,00 €	0,03 €
Fotocòpies i altres		300,00 €	0,00 €
Auditories		3.300,00 €	0,05 €
<b>5. BENEFICI INDUSTRIAL 6%</b>			
		24.532,30 €	0,39 €
<b>COST MENÚ SENSE IVA</b>			
			<b>6,39 €</b>
<b>10% IVA (exempt monitoratge)</b>			
			<b>0,43 €</b>
<b>PREU SERVEI</b>			
			<b>6,82 €</b>





LOT C7 - VENTIJOL

DADES DEL SERVEI		CEE VENTIJOL	
Dies servei llars/curs	178		
Nombre d'usuaris totals	21360		
Mitjana d'usuaris	120		
COST DEL SERVEI	Nº	Cost anual	cost usuari
<b>1. PERSONAL</b>			
Cuiner/a (nº hores)	16	49.340,46 €	2,31 €
Monitoratge (nº persones)	30	193.908,00 €	9,08 €
Administradora (nº hores)	1,5	3.878,16 €	0,18 €
Formació		1.500,00 €	0,07 €
Vestuari		1.600,00 €	0,07 €
Direcció i estructura		2.000,00 €	0,09 €
<b>2. APARTAT MATÈRIA PRIMERA</b>			
Matèria primera		40.797,60 €	1,91 €
<b>3. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT</b>			
Cànons (inversions+ material lúdic)		2.136,00 €	0,10 €
Reposició parament		1.200,00 €	0,06 €
Reparacions		1.000,00 €	0,05 €
Material neteja		500,00 €	0,02 €
Subministraments (gas, llum)		1.180,00 €	0,06 €
<b>4. DIVERSOS</b>			
Assegurances		1.000,00 €	0,05 €
Gestió rebuts		700,00 €	0,03 €
Fotocòpies i altres		100,00 €	0,00 €
Auditories		2.150,00 €	0,10 €
<b>5. BENEFICI INDUSTRIAL 6%</b>			
		19.339,80 €	0,91 €
<b>COST MENÚ SENSE IVA</b>			15,09 €
<b>10% IVA (exempt monitoratge)</b>			<b>0,60 €</b>
<b>PREU SERVEI</b>			<b>15,69 €</b>

I, perquè consti, signo aquest certificat, amb el vistiplau del president.