

Títol del projecte o acció:

41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA

– Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra i sala

2

DADES IDENTIFICATIVES I GENERALS DEL CONTRACTE

Entitat adjudicadora

- a) Organisme: Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre.
- b) Procediment d'adjudicació: Obert simplificat sumari
- c) Òrgan de contractació: Presidència
- d) Dependència que tramita l'expedient: Secretaria
- e) Número d'expedient: 444/2024
- f) CPV: Serveis de formació 80500000-9.
- g) Tipus de contracte: Serveis
- h) Garantia provisional: No se n'exigeix
- i) Garantia definitiva: No se n'exigeix
- j) Pressupost d'execució: 15.990 euros IVA exempt
- k) Termini d'execució: des de l'endemà de la formalització del contracte i fins a 4 mesos sense possibilitat de pròrroga.
- l) Obtenció de documentació i informació (Perfils del Contractant):
<https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/15534119?categoria=0>

Clàusula 1ª. Antecedents

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre vol donar continuïtat al projecte ocupacional i de desenvolupament local Ribera d'Ebre VIVA, executant un seguit d'accions d'un important impacte en el teixit productiu de la comarca i en la creació d'ocupació. És per aquest motiu, que es vol donar continuïtat al "Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA" que té per objectiu intervenir sobre les persones en situació d'atur, especialment aquelles que conformen els col·lectius prioritaris d'actuació d'acord a les especificitats del territori.

Aquesta acció, objecte del contracte, forma part del projecte anomenat "PLA D'EXECUCIÓ ANUAL. Projecte "Treball a les Comarques" 2023 RIBERA D'EBRE VIVA", identificada amb el codi 41-01 i subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc del Programa de suport als territoris amb més necessitats de reequilibri territorial i econòmic: projecte Treball a les Comarques (SOC-Projecte Treball a les Comarques) i cofinançada pel *Ministerio de Trabajo y Economía Social*-Servei Públic d'Ocupació Estatal ("PLA D'EXECUCIÓ ANUAL. RIBERA D'EBRE VIVA. TREBALL A LES COMARQUES 2023" TC-01/23 – Núm. Exp.: SOC033/23/000001).

L'acció que es licita es desenvolupa en el marc del Programa 4, "Programa específic de caràcter experimental i innovador per afavorir la inserció



sociolaboral de col·lectius amb dificultats d'inserció", concretament l'acció 4.1 Dispositius d'inserció sociolaboral de col·lectius amb dificultats especials. Sota el paraigües de la convocatòria per a l'any 2023 per a la concessió de subvencions destinades al "Programa de suport als territoris amb més necessitats de reequilibri territorial i econòmic: projecte Treball a les Comarques (SOC-Projecte Treball a les Comarques)" i d'acord amb les bases reguladores d'aquesta convocatòria, que són les que preveu l'Ordre TSF/123/2018, de 24 de juliol, per la qual s'aproven les bases reguladores per a la concessió de subvencions destinades als Programes de suport al desenvolupament local (DOGC núm. 7673, de 27 de juliol de 2018), modificada per la Ordre TSF/158/2020 de 21 de setembre (DOGC núm. 8233, de 25 de setembre de 2020), per l'Ordre EMT/149/2022, de 16 de juny (DOGC núm. 8693, de 21 de juny de 2022), i per l'Ordre EMT/186/2023, de 17 de juliol (DOGC núm. 8962, de 20 de juliol de 2023). Aquesta acció concreta està regulada específicament a l'apartat 2.5 de l'annex 5 de l'Ordre TSF/123/2018, de 24 de juliol.

Clàusula 2ª. Objecte del contracte.

L'objecte del present plec és la regulació tècnica i administrativa del contracte de serveis (en endavant, objecte del contracte), per l'adjudicació mitjançant procediment obert simplificat sumari, amb diversos criteris d'adjudicació de l'acció *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra i sala.*

a) Descripció de l'objecte:

L'objecte d'aquest contracte és cobrir la prestació del servei de formació dins l'acció denominada 41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra i sala per tal de millorar l'ocupabilitat i les competències professionals de les persones participants del Dispositiu. Persones que formen part dels col·lectius amb més dificultats per accedir al mercat laboral mitjançant un servei de formació professionalitzadora en el sector de la restauració.

Els objectius específics que es volen assolir amb l'execució de l'acció objecte del present contracte són:

- Dotar dels coneixements necessaris per la realització de processos bàsics de producció culinària i preparació d'aliments per tal d'assolir l'objectiu laboral d'ajudant de cuina a les persones participants a l'acció i que els permeti la inserció laboral.
- Dotar dels coneixements necessaris per la realització de processos bàsics en la preparació de begudes, + de servei i atenció al client a la restauració per tal d'assolir l'objectiu laboral d'ajudant de cambrer i cambrera a les persones participants a l'acció i els permeti la inserció laboral.
- Identificar i millorar en les competències clau en cadascun dels perfils professionals que inclou aquesta acció, cosa que els afavoreixi la continuïtat al lloc de treball.
- Donar a conèixer a les persones participants diferents opcions d'inserció al mercat laboral en aquesta professió.

Les necessitats administratives a satisfer, la idoneïtat de l'objecte del contracte, la justificació del procediment, la no divisió en lots, dels criteris d'adjudicació i la resta de requeriments recollits a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector



Públic (en endavant, LCSP) estan acreditats a l'expedient i per la manca de recursos humans, logístics i tècnics per poder-ho desenvolupar-los de forma pròpia.

Clàusula 3^a. Característiques i descripció del servei

3.1.- Contingut del servei

2

a) **Activitats a desenvolupar:**

La prestació mínima del servei ha d'incloure la realització de les següents activitats:

Activitats bloc 1: Capacitació

Aquestes activitats tenen per objectiu impartir **180 hores** corresponents a Aprenentatges Específics de competències tècniques (AE1). De les quals 140 hores es realitzaran en format pràctic simulant activitats del lloc de treball del personal de restauració i 40 hores tindran format teòric.

El servei de formació es realitzarà en format presencial.

Els aprenentatges específics de competències tècniques (AE1) es divideixen en dos grups:

- **AE1.1 Elaboracions bàsiques culinàries – Ajudant de cuina** amb 130 hores de durada i tenint en compte que durant aquestes hores s'han d'impartir com a mínim els següents continguts:

Contingut	Durada
<i>Aprovisionament a la cuina</i>	<i>8 h</i>
<i>Preelaboració i conservació</i>	<i>10 h</i>
<i>Elaboracions bàsiques de cuina i plats elementals (bases culinàries, presentació i decoració de plats)</i>	<i>96 h</i>
<i>Controls i registres APPC</i>	<i>4 h</i>
<i>Manipulació d'aliments</i>	<i>4 h</i>
<i>Espais, maquinària i estris de neteja</i>	<i>8 h</i>
	<i>130 h</i>

- **AE 1.2 Servei de barra i sala – Ajudant de cambrer i cambrera** amb 50 hores de durada i tenint en compte que durant aquestes hores s'han d'impartir com a mínim els següents continguts:

Contingut	Durada
<i>Atenció al client de barra i sala</i>	<i>10 h</i>
<i>Servir menjar i beguda</i>	<i>15 h</i>





<i>Presentació i muntatge de taules</i>	<i>5 h</i>
<i>Presa de comandes</i>	<i>5 h</i>
<i>Manipulació i servei de vins</i>	<i>7 h</i>
<i>Elaboracions i serveis de cafès i infusions</i>	<i>3 h</i>
<i>Preparació de combinats i còctels</i>	<i>5 h</i>
	50 h

De forma transversal i durant tota l'acció es posarà èmfasi en l'ús de productes locals i en la cuina de reaprofitament.

Activitats bloc 2: Coordinació amb l'equip tècnic del Consell Comarcal,

S'establiran almenys 3 espais de coordinació entre el personal tècnic del Dispositiu designat a aquest fi i la persona responsable de l'execució del servei per part de l'empresa licitadora.

S'establiran almenys 5 espais de coordinació entre el personal tècnic del Dispositiu designat a aquest fi i l'equip docent per tal d'assegurar el correcte desenvolupament del servei, així com fer un seguiment i avaluació continua del correcte procés d'aprenentatge per part de les persones participants.

S'haurà d'informar diàriament a la persona responsable del Consell Comarcal de l'assistència de les persones participants i/o de possibles incidències.

El conjunt d'accions que es desenvolupin per al seguiment i avaluació del servei s'hauran de fer preferentment de manera presencial. Només amb l'acord previ entre ambdues parts, s'acceptarà que aquestes no siguin presencials i es puguin fer mitjançant videoconferència.

Activitats bloc 3: Espais per a la realització de l'aprenentatge pràctic

L'empresa contractista es farà càrrec de proporcionar l'espai per a la realització de les classes pràctiques. Espai ubicat a la comarca de la Ribera d'Ebre.

Aquest espai haurà de contenir com a mínim els elements i condicions bàsiques per dur a terme els aprenentatges pràctics tant de cuina com de barra i sala (com a mínim el material que s'especifica al Bloc 4 a l'apartat Material per al desenvolupament dels aprenentatges específics pràctics) i haurà de ser lo suficientment ampli perquè les persones participants hi puguin treballar de manera simultània.

El docent s'encarregarà de la supervisió diària de les instal·lacions i de cerciorar-se que l'espai de pràctiques on es desenvolupin les accions estan en perfecte estat per a la seva utilització.

L'espai haurà de disposar d'un certificat de solidesa de l'immoble visitat per qualsevol dels col·legis autoritzats.



Activitats bloc 4: Material didàctic i específic per a la realització de les sessions teòriques i pràctiques així com les eines necessàries per a la seva realització.

L'empresa contractista haurà de facilitar i fer arribar a l'espai on es durà terme la formació els recursos necessaris pel correcte desenvolupament del servei i com a mínim ha de contenir:

- Material per al desenvolupament dels aprenentatges específics teòrics:

- ✓ Dossier que inclogui tot el temari dels aprenentatges específics.
- ✓ Calendari on s'especifiqui lloc i horari .
- ✓ Suport en paper i bolígraf.

Inclourà un exemplar per a cada persona participant i un exemplar pel Consell Comarcal.

✓ Material necessari per a que la persona docent pugui impartir els conceptes de manera satisfactòria: un ordinador portàtil, connexió a Internet projector amb altaveu, pissarra i demès material que es consideri oportú.

- Material per al desenvolupament dels aprenentatges específics pràctics:

- ✓ Equips i estris de treball per a cadascuna de les persones participants:
 - Draps de cuina (mínim 2 per persona)
 - Davantal llarg o altra roba de treball per a la cuina (mínim 1 per persona)
 - Gorra amb reixa.
 - Guants d'un sol ús si es considera necessari per a la manipulació d'aliments.
- ✓ Material i maquinaria:
 - Cuina proveïda d'elements bàsics pel bon desenvolupament de l'aprenentatge: piques amb aigua calenta i freda, fogons, xemeneia extractora, forn, microones, neveres i cambra frigorífica per poder conservar els aliments utilitats i zona d'emmagatzematge.
 - Bateria de cuina i eines de tall (1 ganivet de xef i 1 ganivet de punta per cada dos persones).
 - Utensilis específics per la manipulació i transformació d'aliments.
 - Taula de treball per a què totes les persones puguin posar en pràctica simultàniament les explicacions del personal docent.
 - Barra proveïda d'elements i utensilis bàsics pel bon desenvolupament de l'aprenentatge: cafetera, gots, tasses, culleretes, elements de cocteleria, ...
 - Taules i cadires amb el seu parament.
 - Aliments, ingredients, cafès i begudes pel bon desenvolupament de l'aprenentatge. Es donarà prioritat a l'ús dels productes locals.

Serà l'empresa contractista la responsable de custodiar i vetllar pel bon ús d'aquest material.



L'empresa contractista serà la responsable que les persones participants comptin amb tot el material didàctic, materials i eines necessàries per a la realització de l'acció d'aprenentatge.

3.2.- Condicions del Servei

a) Nombre de persones participants

El servei de formació està dirigit a un mínim de 10 persones participants al Dispositiu i a un màxim de 12.

Es fixa que en el cas de no assolir aquest nombre mínim de participants (deu) el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre podrà desistir de la voluntat de la seva realització tot i haver estat adjudicat el mateix.

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre realitzarà la captació i selecció de les persones que hi participaran.

b) Programació setmanal

L'empresa contractista haurà de presentar una programació setmanal que inclogui:

1. Objectius a assolir a cada sessió, tenint en compte quins conceptes es treballaran.
2. Activitats proposades per assolir els objectius.
3. Durada de cadascuna de les activitats.
4. Sistema d'avaluació.

c) Metodologia:

La metodologia didàctica utilitzada, tenint en compte el conjunt d'estratègies, procediments i accions organitzades, serà aquella que faciliti el coneixement i l'aprenentatge a les persones participants per tal d'assolir els objectius plantejats.

d) Avaluació:

- Per a l'avaluació de les competències tècniques AE 1 es realitzarà com a mínim:
 - Una prova al finalitzar cadascuna de les activitats específiques AE 1.1 Elaboracions bàsiques culinàries i AE 1.2 Servei de barra i sala per tal d'avaluar el nivell d'assoliment de cadascuna de les persones participants. S'avaluarà l'aprenentatge significatiu per sobre del memorístic.
 - La valoració del “saber fer” de les persones participants després de cadascun dels aprenentatges específics. Simulant situacions reals de l'entorn professional de la restauració.
 - L'avaluació de l'actitud, la participació i la puntualitat de cadascuna de les persones participant.

Aquesta avaluació es recollirà en un “Full d'avaluació”. La persona participant haurà d'assolir el nivell d'apte per tal d'obtenir el Diploma acreditatiu de l'assoliment satisfactori.



e) Espai/s on es desenvoluparà l'acció.

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre facilitarà l'aula d'aprenentatges teòrics
Espai situat a la comarca de la Ribera d'Ebre.

L'empresa contractista facilitarà els espais on es duran a terme els aprenentatges
pràctics AE 1.1 Elaboracions bàsiques culinàries i AE 1.2 Servei de barra i sala.
Espais dotats com a mínim dels elements i material especificat al Bloc 4, apartat
Material per al desenvolupament dels aprenentatges específics pràctics

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre, tot i facilitar l'Aula d'aprenentatges
teòrics, no tindrà cap tipus de responsabilitat pel que fa a l'ús, l'obertura, el
tancament i altres de caire anàleg, doncs serà l'empresa contractista la que les
assumirà.

f) Recursos humans

El personal adscrit al contracte haurà de realitzar les funcions de direcció,
organització i docència:

- **Direcció i organització**

El personal adscrit haurà d'organitzar l'acció i assegurar el correcte
desenvolupament.

L'empresa licitadora designarà màxim una persona responsable de l'execució de
l'acció que serà l'enllaç amb el personal tècnic del Dispositiu. Aquesta persona
haurà de tenir experiència en la organització i gestió de formació per l'ocupació
d'un mínim de 10 formacions de 150 hores de durada mínimes.

Per poder efectuar una correcta comprovació de l'experiència professional, es
demana que al currículum de la persona professional proposada inclogui el nom
de la formació ocupacional organitzada i gestionada, el període de realització i
una breu descripció de l'objecte d'aquesta, en el cas que no quedi clar en el nom.

- **Docència**

El personal adscrit haurà d'impartir els aprenentatges tècnics de l'acció així com
el seguiment i avaluació continua del correcte procés d'aprenentatge per part de
les persones participants, tenint en compte que:

L'empresa licitadora presentarà un màxim dues persones per a realitzar la
docència (una per a cadascuna de les activitats d'aprenentatge AE 1.1
Elaboracions bàsiques culinàries – Ajudant de cuina i AE 1.2 Servei de barra i
sala – Ajudant de cambrer i cambrera), podent presentar una sola persona per a
realitzar la docència de les dues Activitat didàctiques (AE 1.1 i AE 1.2) sempre i
quan aquesta persona compleixi els requisits mínims per a les dues especialitats.

Requisits mínims del personal docent adscrit al contracte:





El personal docent dels aprenentatges específics corresponents a l' activitat AE1.1 Elaboracions bàsiques culinàries – Ajudant de cuina haurà de disposar del **domini dels coneixements i tècniques** relacionades amb la realització de treballs de cap de cuina a la restauració que s'acreditaran mitjançant les següents casuístiques:

Casuística 1:

- Disposar d'una formació per l'exercici de la docència mínima de Certificat Professional de Docència per a la formació professional o equivalent.
- O bé,
- Disposar de l'experiència mínima com a docent de 50 hores impartint conceptes similars a l'objecte de contracte.

Casuística 2:

- Formació acadèmica de tècnic superior o d'altres de superior nivell relacionades amb aquest camp professional i 1 any d'experiència realitzant treballs de cap de cuina a la restauració.
- O bé,
- Experiència professional d'un mínim de 5 anys d'experiència realitzant treballs de cap de cuina a la restauració si no es disposa de formació acadèmica de tècnic superior o d'altres de superior nivell en aquest camp professional.

El personal docent dels aprenentatges específics corresponents a l' activitat AE1.2 Servei de barra i sala – Ajudant de cambrer i cambrera haurà de disposar del **domini dels coneixements i tècniques** relacionades amb la realització de treballs servei de barra i sala a la restauració que s'acreditaran mitjançant les següents casuístiques:

Casuística 1:

- Disposar d'una formació per l'exercici de la docència mínima de Certificat Professional de Docència per a la formació professional o equivalent
- O bé,
- Disposar de l'experiència mínima com a docent de 50 hores impartint conceptes similars a l'objecte de contracte.

Casuística 2:

- Formació acadèmica de tècnic superior o d'altres de superior nivell relacionades amb aquest camp professional i 1 any d'experiència realitzant treballs de responsable de barra i sala .
- O bé,
- Experiència professional d'un mínim de 3 anys d'experiència realitzant treballs de responsable de barra i sala si no es disposa de formació acadèmica de tècnic superior o d'altres de superior nivell amb aquest



camp professional.

Per poder efectuar una correcta comprovació de l'experiència professional, es demana que al currículum de la persona professional o de les persones professionals proposades per a la docència inclogui:

- A l'apartat de la formació acadèmica en el sector de la restauració i/o docència, si s'escau: nom de la formació, hores de durada, si s'escau, any de realització i una breu descripció de l'objecte d'aquesta, en el cas que no quedi clar en el nom.
- A l'apartat d'experiència professional a la restauració: el càrrec ocupat, empresa on l'ha desenvolupat i any d'inici i finalització.
- A l'apartat d'experiència professional com a docent, si s'escau: nom de la formació impartida, hores de durada, si s'escau, any de realització i una breu descripció de l'objecte d'aquesta, en el cas que no quedi clar en el nom.

En el cas que es produeixi alguna modificació del personal encarregat d'executar el servei, l'adjudicatària comunicarà a les persones responsables la nova proposta de personal presentada al registre de l'ens que compleixi amb la mateixa experiència professional juntament amb el Currílum Vitae corresponent per tal de poder procedir a la seva valoració. Les persones responsables del contracte per part del Consell Comarcal avaluaran la idoneïtat de la nova proposta.

Si la modificació suposa una demora en la prestació del servei, el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre es reserva el dret a aplicar una penalització.

En cas que la proposta no es consideri idònia l'empresa adjudicatària s'obliga a presentar el personal i perfil adequat per poder complir amb les condicions del servei fixades, en cas contrari es procedirà a la resolució del contracte, a favor de la següent oferta millor puntuada si es considera oportú.

g) Cronograma d'execució previst

Aquesta acció tindrà una durada aproximada de 3 mesos amb la següent temporització:

Activitats	Mes 1				Mes 2				Mes 3			
Bloc 1: Capacitació: Impartir 180 h d'aprenentatges												
Bloc 2: Coordinació amb equip tècnic												
Bloc 3: Espais per a la realització de l'aprenentatge pràctic												
Bloc 4: Material per al												



[illegible]

L'horari previst serà de dilluns a divendres amb un màxim de 5 hores diàries.

L'horari es concretarà segons disponibilitat de les persones participants.

h) Resultats esperats i productes a lliurar.

Els resultats de l'execució de les activitats i de la metodologia utilitzada en l'execució del servei han de garantir com a mínim:

- Participació mínima de 10 persones
- Assoliment dels coneixements de forma satisfactòria del 80% de les persones participants que finalitzen l'aprenentatge específic.
- Assoliment del 80% de l'assistència global de les persones participants a l'aprenentatge específic.
- Realització de com a mínim de 3 accions de coordinació entre l'equip tècnic del Dispositiu i el personal que realitzi les funcions de direcció i coordinació.
- Realització de com a mínim de 5 accions de coordinació entre l'equip tècnic del Dispositiu i el personal que realitzi les funcions de docència.

Els productes a lliurar al llarg de l'execució del servei:

- Programació setmanal.
- Còpia del material didàctic i altre material entregat a les persones participants (dossier, calendari, suport paper i bolígraf).
- Full d'avaluació de les persones participants, signat electrònicament per part del responsable de l'empresa adjudicatària, per algun dels sistemes de signatura electrònica admesos per l'article 10 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions públiques.
- Diplomes acreditatius de l'assoliment satisfactori de les persones participants.
- Documentació utilitzada per avaluar l'assoliment de l'aprenentatge.
- Informe final justificatiu, com a mínim redactat en català, que haurà d'incloure com a mínim, la informació que es detalla a continuació:

- Denominació de l'acció i entitat que l'ha gestionat.
- Descripció de les activitats desenvolupades.
- Anàlisi dels principals punts forts i de les principals dificultats aparegudes en la seva implementació.
- Desviacions produïdes respecte al previst.

Aquest informe final servirà per a justificar 41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA - Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra davant de l'òrgan competent.



3.3.- Publicitat del servei

L'empresa contractista haurà de donar l'adequada publicitat al caràcter públic del finançament de l'acció objecte del contracte, fent constar en tota mena de documents editats, materials impresos, informes, mitjans electrònics o audiovisuals, etc., fent constar la llegenda que digui “*Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local*” i s'inclouran els següents emblemes:

- Emblema del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC).
- Emblema de la Generalitat de Catalunya.
- Emblema del *Servicio público de empleo estatal*, del *Ministerio de Trabajo y Economía Social*.
- Logotip del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre que es troba a l'adreça <http://www.riberaebre.org/serveis/imatge-corporativa/>
- Logotip del projecte “Ribera d'Ebre VIVA”, que serà facilitat pel Consell Comarcal.

Clàusula 4ª. Responsable del servei

L'empresa contractista designarà una persona responsable de l'execució del servei en les tasques de coordinació, control, seguiment i avaluació de les activitats que es duguin a terme i, aquesta serà l'enllaç amb les persones que s'assignaran com a responsables de l'equip tècnic del projecte Ribera d'Ebre VIVA del Consell Comarcal.

Clàusula 5ª. Presentació

- Termini de presentació d'ofertes: Les proposicions, juntament amb la documentació preceptiva es presentaran, dins del termini de 10 dies hàbils comptats a partir de l'endemà de la publicació de l'anunci de licitació en el perfil de contractant.
- Lloc: exclusivament de forma electrònica a través de l'Eina de Preparació i Presentació d'ofertes del Perfil de contractant de la Plataforma de contractació:

<https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/15534119?categoria=0>

- Format: Les ofertes s'hauran de presentar a un SOBRE ÚNIC i s'inclourà la documentació que es descriu a la Clàusula 6ª.

Cada licitador no podrà subscriure més d'una proposició per al present contracte. Tampoc podrà subscriure cap proposta en unió temporal amb altres si ho ha fet individualment. La infracció d'aquesta norma donarà lloc a la no admissió de totes les propostes que hagi subscrit.

La presentació de proposicions suposa l'acceptació incondicional per l'empresari del contingut de la totalitat de les clàusules o condicions previstes en els plecs que regeixen aquest contracte, sense excepció ni reserva.



Clàusula 6ª. Entrega de documentació

6.1. En el moment de la presentació de les ofertes.

SOBRE ÚNIC: Documentació administrativa, descripció de l'espai on es realitzarà l'aprenentatge pràctic i compliment dels criteris d'adjudicació:

Les ofertes s'hauran de presentar mitjançant la següent documentació:

2

- **Annex I** “Declaració responsable i autorització” (degudament signada per part de la persona representant de l'empresa).
- **Annex II** “Compliment dels criteris d'adjudicació que depenen de criteris automàtics”.

La documentació per poder ser valorada d'acord amb el que es preveu en l'apartat 11.1, 11.2 i 11.3 es lliurarà en un únic document d'acord model facilitat, degudament signat per part de la persona representat de l'empresa i que contindrà dues parts:

- La primera consistirà en indicar i respondre els ítems que es descriuen en els apartats: 11.1, 11.2 i 11.3.
 - La segona, que es trobarà al final del mateix document, en un apartat anomenat “Recursos humans”, on hi constarà la presentació del personal que participaran en l'execució del servei. Fent constar: Nom i cognoms de cada professional directament relacionat amb l'execució de l'acció i anomenar les tasques concretes que realitzarà en relació al contracte de servei.
- **Document 1: El currículum de cada professional** que formarà part de l'equip de treball i, per conseqüència, adscrit al contracte. Per poder efectuar una correcta valoració de l'apartat 11.1 Experiència professional, el currículum de cada persona adscrita al contracte ha d'incloure com a mínim la següent informació:
 - En el cas de personal que realitzi les tasques de direcció i gestió especificar amb detall les el nom de les formacions ocupacionals organitzades i gestionades, el període de realització i una breu descripció de l'objecte d'aquestes, en el cas que no quedi clar en el nom.
 - En el cas del personal que realitzi les tasques de docència especificar amb detall:
 - o A l'apartat de la formació acadèmica en el sector de la restauració i/o docència, si s'escau: nom de la formació, hores de durada, si s'escau, any de realització i una breu descripció de l'objecte d'aquesta, en el cas que no quedi clar en el nom.
 - o A l'apartat d'experiència professional a la restauració: el càrrec ocupat, empresa on l'ha desenvolupat i any d'inici i finalització.





- o A l'apartat d'experiència professional com a docent, si s'escau:
nom de la formació impartida, hores de durada, si s'escau, any de realització i una breu descripció de l'objecte d'aquesta, en el cas que no quedi clar en el nom.
- **Document 2: Descripció de l'espai on es realitzarà l'aprenentatge pràctic de l'acció** al document hi constarà com a mínim:
 - Adreça de l'espai on es realitzarà l'acció i nom del local, si s'escau.
 - Descripció de l'espai (m2 de cadascun dels espais, maquinària i estris del que estan dotats)
 - Fotografies i / o plànol de l'espai on es realitzarà l'aprenentatge pràctic AE1.1 Elaboracions bàsiques culinàries i AE1.2 Servei de barra i sala.
 - Compromís que en el moment d'inici de l'acció es disposarà del certificat de solidesa visat de l'espai.
- **Document 3: Millores del servei** al document hi constarà, si s'escau la millora del servei en relació a Activitats bloc1: capacitació, Activitats Bloc 2: coordinació amb l'equip tècnic del Dispositiu i Activitats Bloc 4: Material didàctic i específic.
- **Document 4: Millores socials** al document hi constarà, si s'escau la documentació acreditativa en relació al criteri 11.3 Millores socials.

6.2. Durant la prestació del servei

La totalitat de la documentació presentada s'haurà de fer d'acord amb els criteris tècnics de justificació establerts pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya i amb la supervisió i vistiplau de la coordinació de l'acció *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra i sala*, inclosa en el "PLA D'EXECUCIÓ ANUAL. Projecte "Treball a les Comarques" 2023 RIBERA D'EBRE VIVA", executat en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local: Projecte "Treball a les Comarques".

a. Programació setmanal

L'empresa contractista previ a l'inici d'impartir els aprenentatges especialitzats haurà de presentar una programació setmanal que s'entregarà dos dies previs a la realització de les sessions pràctiques i haurà d'incloure:

- Objectius a assolir a cada sessió, tenint en compte quins conceptes es treballaran.
- Activitats proposades per assolir els objectius.
- Material, maquinària i instruments necessaris.
- Durada de cadascuna de les activitats.





- Sistema d'avaluació.

b. Informe final.

L'empresa contractista haurà d'elaborar un informe final justificatiu, com a mínim redactat en català, un cop finalitzada l'acció *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra i sala*, que haurà d'incloure, com a mínim, la informació que es detalla a continuació:

- Denominació de l'acció i entitat que l'ha gestionat.
- Descripció de les activitats desenvolupades.
- Anàlisi dels principals punts forts i de les principals dificultats aparegudes en la seva implementació.
- Desviacions produïdes respecte al previst.

Aquest informe final servirà per a justificar *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra i sala* davant de l'òrgan competent.

L'informe final que hagi obtingut el vistiplau de les persones responsables designades de l'equip tècnic del Dispositiu del projecte Ribera d'Ebre VIVA, es presentarà en:

- 1) Format PDF el qual haurà d'estar signat electrònicament per part del responsable de l'empresa adjudicatària, per algun dels sistemes de signatura electrònica admesos en dret sobre la base del Reglament Europeu UE 910/2014, relatiu a la identificació electrònica i als serveis de confiança per a les transaccions electròniques en el mercat interior; així com la Llei 59/2003, de 19 de desembre, de signatura electrònica i es presentarà mitjançant la seu electrònica del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre.
- 2) Format WORD i es presentarà juntament amb l'arxiu .pdf mitjançant la seu electrònica de l'ens o per altres sistemes telemàtics que estableixin les parts.

c. Altra documentació:

- Còpia del material didàctic i altre material entregat a les persones participants.
- Full d'avaluació de les persones participants, signat electrònicament per part del responsable de l'empresa adjudicatària, per algun dels sistemes de signatura electrònica admesos per l'article 10 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions públiques.
- Diplomes acreditatius de l'assoliment satisfactori de les persones participants.

Clàusula 7ª. Condicions de desenvolupament i coordinació de l'acció

La supervisió, control i seguiment de les activitats correspondrà a les persones de l'equip tècnic del Dispositiu del projecte Ribera d'Ebre VIVA del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre. Les persones assignades seran les encarregades de la coordinació i execució de l'acció i seran el vincle principal amb l'empresa adjudicatària, així com



seran les que establiran amb l'empresa adjudicatària el calendari de reunions de coordinació abans de l'inici, durant l'execució i a la finalització.

La totalitat d'activitats desenvolupades seran supervisades i consensuades amb les persones assignades per a la supervisió, control i seguiment de l'acció, així com, l'avaluació dels resultats assolits d'acord amb els previstos inicialment.

En qualsevol moment, les persones assignades per a la supervisió, control i seguiment de l'acció podran sol·licitar informació sobre les activitats dutes a terme durant l'actuació.

Tota la documentació que es generi com a conseqüència de l'execució de l'acció 41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra i sala , passarà a ser propietat del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre.

Clàusula 8ª. Confidencialitat

L'empresa adjudicatària haurà de respectar el caràcter confidencial de la informació i documentació a la qual tingui accés degut a l'execució del contracte, tant la que li sigui facilitada amb caràcter inicial com aquella a la qual tingui accés en el marc del desenvolupament del contracte.

Clàusula 9ª. Condicions econòmiques.

9.1. Import de la licitació

L'import de licitació que abonarà el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre per l'acció *Dispositiu d'Inserció Sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra i sala* –serà de 15.990,00 € (quinze mil nou-cents noranta euros), exempt d'IVA.

La proposta econòmica no és avaluable pel fet que no es considera un criteri de millora del servei el fet de presentar un preu inferior al exposat. Per aquest motiu no és requisit la presentació de proposta econòmica i per tant es dona per entès que l'empresa licitadora accepta l'import de licitació.

9.2. Pagament del servei al contractista

El pagament es realitzarà en un únic termini d'acord amb la normativa vigent i estarà condicionat a què el Consell Comarcal de la Ribera hagi rebut la bestreta corresponent del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya.

Per tal de procedir al pagament, l'empresa contractista haurà d'haver realitzat els següents passos:

- 1) Finalitzar la totalitat de les activitats previstes.



- 2) Presentar la documentació d'acord amb la Clàusula 6.2. del present plec incloent l'informe final amb el vistiplau de la/es persona/es responsable/s de la coordinació de l'acció *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra i sala* inclosa en el "PLA D'EXECUCIÓ ANUAL. Projecte "Treball a les Comarques" 2023 RIBERA D'EBRE VIVA".
- 3) Presentar la factura a la bústia de factures electròniques del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre amb la màxima brevetat i, en tot cas, en un termini màxim de 5 dies hàbils a comptar des del dia següent a la presentació de l'informe final justificatiu. La factura haurà d'estar emesa com a màxim el darrer dia del període d'execució i hi haurà de constar, com a mínim, el següent concepte *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Auxiliar en serveis de la restauració: elaboració d'àpats, serveis de barra i sala* Projecte Ribera d'Ebre VIVA Ref. Exp. TC-1/23– Núm. Exp.: SOC033/23/000001).

Clàusula 10^a. Abast temporal de l'actuació.

La durada del contracte serà des de l'endemà de la formalització del contracte fins a 4 mesos com a màxim, sense possibilitat de pròrroga.

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre proposarà a l'empresa adjudicatària diferents dates alternatives per fixar l'inici de les sessions teoricopràctiques.

L'empresa adjudicatària està obligada a estendre l'activitat que se li requereix com a contraprestació contractual fins al moment del tancament i la liquidació definitiva del projecte anomenat "PLA D'EXECUCIÓ ANUAL RIBERA D'EBRE VIVA 2023" subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya.

S'entendrà que l'acció estarà finalitzada quan s'haurà presentat la justificació tècnica i econòmica del projecte anteriorment citat, davant de l'organisme competent i aquesta documentació haurà estat considerada adequada i suficient.

Clàusula 11^a. Criteris d'adjudicació

Les ofertes presentades es valoraran amb un màxim de 100 punts i serà el resultat de les puntuacions obtingudes en la valoració dels criteris automàtics definits als apartats 11.1, 11.2 i 11.3

L'oferta amb la puntuació final més elevada serà l'escollida i es proposarà a l'òrgan de contractació l'adjudicació del contracte.

Els criteris de valoració de les ofertes seran els següents:



11.1 Experiència professional (85 punts)

a. Experiència professional en tasques d'organització i gestió de la persona que realitzarà aquestes funcions (25 punts)

Es valorarà l'experiència professional en la organització i gestió de formació de l'ocupació. Aquest criteri s'acreditarà, bé mitjançant l'acreditació de Currículum. L'experiència a valorar serà a **partir de les 10 formacions de 150 hores mínimes**.

Experiència en la organització i gestió d'1 a 5 formacions a més de les requerides amb un mínim de 150 hores de durada.	5
Experiència en la organització i gestió de 6 a 10 formacions a més de les requerides amb un mínim de 150 hores de durada.	15
Experiència en la organització i gestió de més de 10 formacions a més de les requerides amb un mínim de 150 hores de durada.	25

b. Experiència professional en tasques relacionades amb la realització de treballs com a cap de cuina a la restauració del personal docent encarregat d'impartir Aprenentatges específics corresponents a l'activitat AE1.1-Elaboracions bàsiques culinàries – Ajudant de cuina: (20 punts)

Es valorarà l'experiència professional mitjançant l'acreditació de Currículum. L'experiència a valorar serà a **partir dels 5 anys treballats** en cas de personal sense formació acadèmica mínima de tècnic superior i **d'1 any** en el cas de personal amb la formació acadèmica mínima de tècnic superior o d'altres de superior nivell en aquest camp professional.

Experiència professional en la realització de treballs com a cap de cuina d'1 a 4 anys més que el requerit.	5
Experiència professional en la realització de treballs com a cap de cuina de 5 a 8 anys més que el requerit.	12
Experiència professional en la realització de treballs com a cap de cuina de més de 8 anys més que el requerit.	20

c. Experiència professional en tasques relacionades amb la realització de treballs com a responsable de barra i sala de la persona encarregada d'impartir Aprenentatges específics corresponents a l'activitat AE1.2- Servei de barra i sala – Ajudant de cambrer i cambrera: (20 punts)

Aquest criteri s'acreditarà mitjançant l'acreditació de Currículum. L'experiència a valorar serà a **partir dels 3 anys treballats** en cas de personal sense formació



acadèmica mínima de tècnic superior i **d'1 any** en el cas de personal amb la formació acadèmica mínima de tècnic superior o d'altres de superior nivell en aquest camp professional.

Experiència professional en la realització de treballs com a responsable de barra i sala d'1 a 4 anys més que el requerit.	5
Experiència professional en la realització de treballs com a cap de cuina de 5 a 8 anys més que el requerit.	12
Experiència professional en la realització de treballs com a cap de cuina de més de 8 anys més que el requerit.	20

2

d. Experiència professional en docència de formació per l'ocupació del personal docent encarregat d'impartir: AE1.1 i AE 1.2 (20 punts)

Aquest criteri s'acreditarà mitjançant l'acreditació de Currículum. L'experiència a valorar serà a partir de les **50 hores a l'especialitat** descrita a l'objecte de contracte.

Experiència professional en docència de formació per l'ocupació d'entre 51 hores i 100 h.	2
Experiència professional en docència de formació per l'ocupació d'entre 101 hores i 300 h.	12
Experiència professional en docència de formació per l'ocupació de més de 300 h.	20

En el cas que es presentin més d'una persona per a realitzar les tasques de docència es tindrà únicament en compte l'experiència professional en docència de la persona amb major experiència en aquest àmbit.

11.2 Millors del servei descrit a la clàusula 3a. Característiques i descripció del servi.(9 punts)

Es valorarà el compliment dels següents criteris tècnics:

- Proposta de noves activitats descrites Activitats bloc 1: capacitació per tal de facilitar i millorar el coneixement de la professió d'auxiliar a la restauració. 1 punt per nova activitat proposada amb un màxim de 3 punts.
- Augmentar espais de coordinació entre personal tècnic del Dispositiu i el personal que realitzi les funcions de docència descrites a activitats bloc 2. Coordinació amb l'equip tècnic del Dispositiu. 1 punt per número d'espais de coordinació augmentats. Màxim 3 punts.
- Augmentar el material pel desenvolupament dels aprenentatges específics pràctics descrits a Activitats bloc 4 Material didàctic i específic. 1 punt per material i maquinària noves proposades. Màxim 3 punts



Aquest criteri s'acreditarà mitjançant document on es descriu la millora del servei en relació a les activitats del bloc 1, bloc 2 i bloc 4.

11.3 Millores socials (6 punts)

Es valorarà el compliment dels següents criteris tècnics:

- Elaborar un pla de formació anual adequat als perfils laborals (2 punts).
- Haver signat un conveni de pràctiques no laborals en els darrers tres anys per acollir una persona que estigui realitzant formació reglada, formació ocupacional i/o programa d'inserció laboral impulsats per un tercer. (2 punts)
- Haver contractat en els darrers tres anys una persona en situació de risc d'exclusió social, concretament: persones en situació d'atur de llarga durada i/o sense prestació, persones amb discapacitat física, psíquica, mental o sensorial, persones en tractament de salut mental, persones menors de 35 anys en situació d'atur i baixa qualificació, dones amb baixa qualificació professional, dones que hagin patit o pateixen situacions de violència de gènere, dones en situació de reincorporació al mercat de treball i persones nouvingudes en situació de desavantatge laboral (2 punts).

La justificació de la implementació de les millores socials es realitzarà mitjançant:

- L'aportació documental aprovada internament que acrediti l'efectiva implementació per aquelles millores que no requereixin d'una validació per part d'un organisme públic i/o oficial.
- L'aportació documental d'un organisme públic, oficial i/o equivalent o trobar-se publicat de forma oficial quan l'efectiva implementació així ho requereixi.

En cas que no es justifiqui no es podrà valorar.

En el cas que es comprovi i/o detecti que no s'han implementat aquest tipus de mesures s'efectuarà una penalització d'acord amb la normativa vigent d'aplicació.

Clàusula 12ª. Examen de documentació i obertura de proposicions

Finalitzat el termini establert a l'anunci per a la presentació d'ofertes, es procedirà a l'obertura del sobre electrònic per part de la persona tècnica responsable, als efectes de verificar que contingui la documentació establerta a la Clàusula 6.1 del present Plec i procedir a qualificar la validesa de la mateixa.

Es podrà requerir a les empreses licitadores, si existeixen dubtes raonables sobre la vigència o fiabilitat de la declaració o quan resulti necessari per garantir el bon desenvolupament del contracte, que presentin la totalitat o una part dels documents justificatius de la seva aptitud i capacitat. El termini per aportar la documentació requerida serà de cinc dies naturals a comptar des de la recepció del requeriment.



En tot cas, davant la impossibilitat de visualització dels documents continguts al Sobre únic degut a qualsevol tipus d'incidència telemàtica, l'òrgan tècnic responsable, suspendrà la sessió d'obertura del sobre en qüestió i contactarà de forma immediata amb els serveis tècnics de l'AOC per facilitar una solució viable tècnica i legalment. En tot moment l'AOC serà el mitjà prioritari a través del qual es contacti amb cada empresa licitadora que, en el seu cas, hagi de tornar a facilitar la documentació en l'oportú sobre digital mitjançant la plataforma habilitada al respecte.

En cas de no obtenir resposta per part dels serveis de l'AOC o òrgan que el substitueixi, i de forma excepcional es podrà contactar amb l'empresa licitadora perquè pugui al·legar el que consideri convenient.

En aquest últim cas, per poder corroborar l'autenticitat i la invariabilitat de la documentació facilitada per l'empresa licitadora, els serveis informàtics del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre podran emprar aquelles eines tècniques que siguin considerades idònies per advenir la documentació existent, així com el nombre hash per comparar els documents que puguin constar en la documentació que disposi l'òrgan tècnic responsable.

L'òrgan tècnic responsable de l'entitat valorarà les ofertes presentades de conformitat amb els criteris d'adjudicació previstos en el Plec de clàusules reguladores i traslladarà dita valoració a l'òrgan de contractació.

Clàusula 13. Classificació de les ofertes i adjudicació del contracte

1. L'òrgan tècnic responsable de l'entitat valorarà les ofertes presentades de conformitat amb els criteris d'adjudicació previstos en el Plec de clàusules reguladores i traslladaran dita valoració a l'òrgan de contractació.

L'empat es dirimirà seguint els criteris fixats en l'article 147.2 LCSP.

2. Practicada la valoració de les ofertes, i prèvia exclusió de les que no compleixin els requeriments del Plec, l'òrgan de contractació, les classificarà per ordre decreixent de puntuació, atenent als criteris de valoració.

En cas que l'oferta de la licitadora que hagi obtingut la major puntuació es presumeixi que és anormalment baixa per donar-se els supòsits previstos a l'article 149 de la LCSP, l'òrgan de contractació seguirà el procediment previst a l'esmentat article, atorgant al classificat en primer lloc un termini màxim de 5 dies naturals perquè justifiqui la seva oferta.



Es sol·licitarà, si escau, la presentació de documentació a l'empresa que ha obtingut la millor puntuació mitjançant comunicació electrònica, en el termini de 7 dies hàbils a comptar de l'enviament de la comunicació: acreditació de la titularitat de les dades bancàries, còpia de l'alta de l'IAE, i/o declaració censal d'alta o modificació. A més, en el cas de persona física, còpia del document acreditatiu de la identitat. O, en el cas de persona jurídica, còpia del document que acrediti la seva constitució i/o còpia del document que acrediti la representació de la persona signant.

L'adjudicació queda condicionada a prèvia comprovació per part del Consell Comarcal de l'espai proposat per a realitzar l'activitat docent pràctica per tal d'assegurar la idoneïtat de l'espai per a la realització pràctica dels aprenentatges específics de competències tècniques descrits a la clàusula 2a.

En cas de discordança pel que fa la idoneïtat de l'espai entre el Consell Comarcal i l'empresa adjudicatària podrà ser requerit personal especialista de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils o bé, un organisme equivalent, qui dictaminarà finalment la seva idoneïtat.

Una vegada el l'empresa licitadora hagi presentat la documentació esmentada en el paràgraf anterior i comprovar la idoneïtat de l'espai l'òrgan de contractació formalitzarà el contracte, en un termini màxim de quinze dies a comptar des de la recepció de la notificació de l'adjudicació.

Aquesta adjudicació es notificarà a les empreses licitadores i es publicarà en el perfil del contractant.

Clàusula 14^a. Cessió i subcontractació del contracte

14.1. Cessió

No es troba permesa la cessió del present contracte.

14.2. Subcontractació

No es troba permesa la subcontractació del present contracte.

Clàusula 15^a. Modificació

Atesa la naturalesa del contracte no es preveu la modificació del contracte.

Clàusula 16^a. Normativa

16.1 La presentació de proposicions suposa l'acceptació incondicional per part de l'empresa del contingut de la totalitat de les clàusules o condicions previstes en el Plec



que regeix aquest contracte, sense excepció ni reserva.

16.2 En allò que no estigui regulat en el present Plec s'estarà les disposicions emeses pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya referents a l'execució del Projecte "Treball a les Comarques" Per més informació: : <https://serveiocupacio.gencat.cat/ca/soc/ambits-actuacio/desenvolupament-economic-local/programes-treball-a-les-comarques/>

2

16.3 L'administració es reserva la facultat de declarar desert el procediment, d'acord amb la normativa aplicable, si es considera que cap de les ofertes presentades respon a l'objecte i finalitats que es demana en el present anunci previ informi tècnic justificatiu el qual serà degudament publicitat.

Clàusula 17ª . Drets i obligacions de l'empresa contractista

17.1 Obligacions de l'empresa contractista, a més de l'obligació de prestar el servei en la forma indicada en el present Plec, i en la seva oferta:

- La prestació del servei serà executada a través del perfil professional i dels recursos humans identificats en la proposta de servei.
- El personal adscrit al servei haurà de complir amb totes les tasques i funcions previstes al present plec, les directrius del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre i d'altra normativa d'aplicació.
- En el cas que es produeixi alguna modificació del personal encarregat d'executar el contracte, l'empresa adjudicatària ho comunicarà a la persona responsable, juntament amb la nova proposta de personal. Aquesta serà l'encarregada d'autoritzar o no tal proposta. En cas que no sigui aprovat l'empresa contractista s'obliga a presentar el personal i perfil adequat per poder complir amb les finalitats fixades en el contracte d'acord amb els criteris tècnics existents, sens perjudici davant la impossibilitat del seu compliment que el contracte es pugui resoldre.
- Tenir l'organització tècnica, econòmica i de personal suficient per a l'adequada prestació del servei d'acord amb el present Plec.
- Adquirir el compromís de cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, vacances, baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
- Complir la prestació del servei amb els mitjans adequats i d'acord amb el que s'ha establert en el present plec.



- És obligació de l'empresa adjudicatària indemnitzar dels possibles danys i perjudicis que es causen com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte.
- Estar al corrent, en tot moment, de totes les obligacions en matèria fiscal, laboral i d'assegurances socials, seguretat i higiene en el treball i, en general, de les que li corresponguin com a empresa o industrial.
- Les empreses licitadores s'obliguen a adoptar una conducta èticament exemplar i actuaran per evitar la corrupció en qualsevol de les seves possibles formes i hauran d'adequar la seva activitat a l'efecte, assumint particularment les obligacions recollides a l'Annex I del present Plec.
- Qualsevol altre que legalment correspongui i/o es contingui en els Plecs aprovats o disposi el Servei Públic d'Ocupació de Catalunya.

17.2. Drets de l'empresa contractista:

- Rebre del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre el preu que resulti de l'oferta acceptada pel servei, en la forma que es conté en la clàusula reguladora del preu del contracte d'acord amb les prescripcions tècniques exigides i complerts els requisits exigits en el Projecte de referència.
- Qualsevol altre que legalment correspongui i/o es contingui en els Plecs aprovats.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

