

# Annex núm. 1. Model d’oferta econòmica[[1]](#footnote-1)

<Nom i cognoms del licitador/a>, amb NIF <núm. NIF>, amb residència a <població>, <al carrer/a la via/a l’avinguda> <nom de la via>, número <número>,

**Declaro:**

1. Que estic assabentat/ada de les condicions i els requisits que s’exigeixen per poder ser adjudicatari/ària del contracte del servei de menjador de l’Escola Rellinars, amb expedient número 08067181/2024/01.

2. Que em comprometo, <en nom propi / en nom i representació de l’empresa>, a executar-lo amb estricta subjecció als requisits i condicions estipulats, per la quantitat total de <import en lletres i en números > euros, dels quals <import> euros es corresponen al preu del contracte i <import> euros, a l'impost sobre el valor afegit (IVA).

Preu unitari i detall de l’oferta:

Preu unitari (alumnes fixos): ... € (IVA exclòs) i .....IVA inclòs

Preu unitari (altres usuaris): ... € (IVA exclòs) i .....IVA inclòs

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **USUARIS MENJADOR** | **NOMBRE** | **PREU/DIA** | **DIES LECTIUS** | **TOTAL CURS** |
| **IVA** | **IVA** | **IVA exclòs** | **IVA inclòs** |
| **exclòs** | **inclòs** |
| **FIXOS** | 52 |  |  | 179 |  |  |
| **Altres usuaris (PAS,...)** | 3 |  |  | 179 |  |  |
| **TOTAL DE CURS 2024-2025** |  |  |

*(Aquest import és valorarà d’acord amb la fórmula de l’apartat I.2 del quadre de característiques).*

***Àmbit alimentari***

***1.*** *Varietat, en els primers plats, pel que fa als tipus de* ***verdures i hortalisses de temporada****, diferents de la mongeta tendra, la pastanaga, l’enciam i la patata per trimestre*

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Sí/No* |
| *S’ofereixen 4 tipus de verdures/hortalisses de temporada per trimestre* |  |
| *S’ofereixen 3 tipus de verdures/hortalisses de temporada per trimestre* |  |
| *S’ofereixen 2 tipus de verdures/hortalisses de temporada per trimestre* |  |
| *S’ofereix 1 tipus de verdura/hortalissa de temporada per trimestre* |  |
| *No s’ofereix cap altre tipus de verdura/hortalissa de temporada per trimestre.* |  |

***2.*** *Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de* ***peix blau[[2]](#footnote-2)*** *per trimestre*

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Sí/No* |
| *S’ofereixen 4 tipus de peix blau per trimestre* |  |
| *S’ofereixen 3 tipus de peix blau per trimestre* |  |
| *S’ofereixen 2 tipus de peix blau per trimestre* |  |
| *S’ofereix 1 tipus de peix blau per trimestre* |  |
| *No s’ofereix cap tipus de peix blau per trimestre* |  |

***3****. Varietat, en els segons plats, pel que fa als tipus de* ***carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc*** *per trimestre*

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Sí/No* |
| *S’ofereixen 4 tipus de carn fresca per trimestre* |  |
| *S’ofereixen 3 tipus de carn fresca per trimestre* |  |
| *S’ofereixen 2 tipus de carn fresca per trimestre* |  |
| *S’ofereix 1 tipus de carn fresca per trimestre* |  |
| *No s’ofereix cap altre tipus de carn fresca per trimestre.* |  |

***4.*** *Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de fruita fresca de temporada, diferent de la poma, la pera, la taronja i el plàtan per trimestre*

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Sí/No* |
| *S’ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre* |  |
| *S’ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre* |  |
| *S’ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre* |  |
| *S’ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada per trimestre* |  |
| *No s’ofereix cap tipus de fruita fresca de temporada diferent* |  |

***5.*** *Presència de productes* ***congelats al mes[[3]](#footnote-3)*** *en l’elaboració dels menús*

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Sí/No* |
| *0 productes congelats*  |  |
| *1 producte congelats* |  |
| *2 productes congelats*  |  |
| *3 productes congelats* |  |

***6.*** *Incorporació mensual de* ***productes ecològics i/o de producció integrada[[4]](#footnote-4)*** *diferents en l’elaboració diària dels menús*

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Sí/No* |
|  *Productes de producció integrada i/o ecològic ≥ a 7 dies al mes* |  |
| *Productes de producció integrada i/o ecològic ≥ a 5-6 dies al mes* |  |
| *S’ofereixen productes de producció integrada i/o ecològic ≥ a 3-4 dia al mes.* |  |
| *S’ofereixen productes de producció integrada i/o ecològic ≥ a 1-2 dia al mes.* |  |
| *No s’ofereix cap producte de producció integrada o ecològic.* |  |

***7.*** *Utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes*

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Sí/No* |
| *S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ a 5 dia al mes* |  |
| *S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ a 3 dia al mes* |  |
| *S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ a 1 dia al mes* |  |
| *No s'ofereix cap varietat integral de pa, pasta i/o arròs.* |  |

***8****. Major nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d’elaboració pròpia[[5]](#footnote-5)*

|  |  |
| --- | --- |
| *Complements* | *Sí/No* |
| *...* |  |
| *....* |  |

**9** *Productes de proximitat:*

1 punts per cada proveïdor homologat que disposi de l’acreditació de la venda de proximitat de productes alimentaris d’acord amb el Decret 24/2013, de 8 de gener, del Departament de Presidència de la Generalitat de Catalunya.

*Important, cal adjuntat el certificat acreditatiu*

***10*** *R****educció de productes càrnics processats al mes*** *(hamburguesa, salsitxes, botifarra...)*

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***Si/no*** |
| *Cap producte processat* |  |
| *1 producte processat* |  |
| *2 productes processats* |  |
| *3 o més productes processats* |  |

***11.Millores en l’equipament de la cuina (mobiliari, estris de cuina i electrodomèstics)***

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***Si/no*** |
| ***Sense millores*** |  |
| ***Millores per un valor d’entre 500 i 1.000 €*** |  |
| ***Millores per un valor d’entre 1.001 i 1.500€*** |  |
| ***Millores per un valor d’entre 1.501 i 2.000 €*** |  |

***4. Criteri en concepte d’economia social/mes***

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Si/no* |
| *No s’ofereix cap producte/servei al mes* |  |
| *S'ofereixen 1  tipus de producte/servei al mes* |  |
| *S'ofereixen 2 o 3  tipus de producte/servei al mes* |  |
| *S'ofereixen 4 tipus de producte/servei al mes* |  |

*No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita", "làctic". Caldrà concretar el tipus de producte. La varietat de sabors (per ex. Iogurt de maduixa, de plàtan, etc.) o les diferents parts d'un aliment en concret (per ex.cuixa, pit, aletes de pollastre, etc.) tampoc seran considerats productes diferents.*

***5. Millores en les ràtio monitor/alumnat***

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Sí/no* |
| *Reducció 2 d’ alumnes ràtio monitor/alumnat*  |  |
| *Reducció 4 d’ alumnes ràtio monitor/alumnat*  |  |
| *Reducció 6 d’ alumnes ràtio monitor/alumnat*  |  |
| *Reducció 8 d’ alumnes ràtio monitor/alumnat*  |  |

I, perquè consti, signo aquesta oferta econòmica.

*(lloc i data)*

Signatura del/de la proposant (o signatures dels proposants, en cas d'unió temporal d'empreses)

1. Si en l’apartat *S* del quadre de característiques s’opta perquè les empreses licitadores indiquin en les seves ofertes la part del contracte que tinguin previst subcontractar, la intenció de subscriure subcontractes s’ha d’indicar en l’oferta, assenyalant la part del contracte que tinguin previst subcontractar, i també l’import i el nom o el perfil empresarial, definit per referència a les condicions de solvència professional o tècnica dels subcontractistes als quals s’hagi d’encarregar la realització. [↑](#footnote-ref-1)
2. Les varietats a l’hora de coure, elaborar i presentar el peix blau **no es consideren** tipus diferents de peix blau. [↑](#footnote-ref-2)
3. S'entendrà **producte fresc** d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol. [↑](#footnote-ref-3)
4. Es defineix **producte ecològic**, com tot aliment produït d’acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91, o estàndard equivalent. Es defineix **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 i asseguren 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 Decret 241/2002, de 8 d’octubre, pel qual es regula la producció integrada, o estàndard equivalent (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002). [↑](#footnote-ref-4)
5. **Elaboració pròpia**. S’entendrà aquells complements o plats que formaran part del menú que són d’elaboració pròpia: postres, canelons, croquetes... [↑](#footnote-ref-5)