

CONTRACTE ADMINISTRATIU

Adjudicatari:	7 i TRIA, SLU		
NIF:	B61046017		
Classe:	Serveis		
Objecte:	Contractació del servei de la gestió integral de menjadors escolars a la comarca		
Naturalesa:	Administrativa.	Expedient administratiu:	947/2023
Procediment:	Obert, sotmès a regularització harmonitzada		
Data:	Data que consta a les signatures electròniques		
Inici execució:	Setembre de 2024		

PARTS I REPRESENTACIÓ QUE ACTUEN

D'una part, el senyor RAMON FERRÉ SOLÉ, en nom i representació del Consell Comarcal del Baix Penedès, amb CIF núm. P9300006E, d'acord amb les atribucions que li confereixen l'art. 13, 1, a) i e) del Decret Legislatiu 4/2003, de 4 de novembre, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei de l'organització comarcal de Catalunya

I, de l'altra, el Sr. ORIOL CARBONELL GÓMEZ, amb NIF [redacted] el qual actua en virtut dels poders generals per actuar en nom i representació de 7 i Tria, SLU segons escriptura pública autoritzada davant Notària Berta Garcia Prieto, en data 15/06/2021 i amb número de protocol 1428, que declara suficients, vigents i s'entenen vàlids per a aquest acte. D'ara en endavant l'adjudicatari.

Aquest últim reitera tenir plena capacitat per contractar i no estar inclòs en cap de les causes d'incompatibilitat i d'incapacitat que determinen les disposicions vigents en aquesta matèria.

Després de reconèixer-se, mútuament, capacitat legal per obligar-se, exposen els següents

ANTECEDENTS

PRIMER. El text refós de la Llei de l'organització comarcal de Catalunya, aprovat pel Decret Legislatiu 4/2003, de 4 de novembre, disposa a l'article 25.1 que correspon a la comarca l'exercici de les competències que li deleguin o li encarreguin de gestionar, entre d'altres, l'Administració de la Generalitat, i que les delegacions o els encàrrecs han d'anar acompanyats de la transferència dels recursos necessaris per a exercir-los.

La Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació, preveu a l'article 159.5 que els consells comarcals poden assumir la gestió dels serveis de menjador escolar i d'altres serveis escolars, d'acord amb el que s'estableixi per reglament. L'article 6 de la dita Llei, estableix que les administracions públiques, a fi de facilitar l'accés en condicions d'equitat als serveis escolars de menjador i transport durant els ensenyaments



obligatoris i en els ensenyaments declarats gratuïts, han d'oferir ajuts als alumnes que visquin en poblacions sense escola, en nuclis de població allunyats o en zones rurals, als alumnes amb discapacitats i als alumnes amb necessitats educatives específiques reconegudes. Els ajuts poden cobrir totalment o parcialment la despesa, atenent la naturalesa del desplegament i el nivell de renda de les famílies.

El ja derogat Decret 219/1989, d'1 d'agost, establia la delegació de determinades competències de la Generalitat a les comarques en matèria d'ensenyament. L'article 8 estableix que l'assignació a cada comarca dels recursos econòmics, materials i personals serà objecte de conveni individualitzat entre la Generalitat de Catalunya i la corresponent comarca.

D'acord amb aquestes previsions, el Decret 160/1996, de 14 de maig, regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.

En data 30 de juny de 1999 es va fer efectiva aquesta delegació mitjançant la signatura d'un primer conveni de col·laboració entre ambdues institucions, després del qual s'han subscrit d'altres, fins arribar a l'actual regulació.

SEGON. El dia 22 de març de 2024, la Gerència comarcal va incoar expedient per a la contractació del servei de menjador escolar a diverses escoles de la comarca.

El dia 25 de març, el cap del Departament d'Ensenyament com a promotor i responsable d'aquest contracte va presentar la memòria justificativa de la necessitat d'aquesta contractació.

El Departament d'Ensenyament va redactar el Plec de clàusules administratives i de Prescripcions tècniques que regeixen l'adjudicació de l'esmentat contracte, el qual comptava amb el vistiplau de la Intervenció de Fons.

Consta a l'expedient l'informe preceptiu del secretari de la Corporació i l'informe i fiscalització corresponent de la Intervenció de fons, tal com disposa la DA3a en els seus punts 8 i 3, respectivament.

TERCER. El Ple de la Corporació, òrgan competent per aquesta contractació, en sessió ordinària 1/2024, de 3 d'abril, va aprovar l'expedient de contractació de l'esmentat servei i va acordar l'obertura de la fase de licitació. Així mateix, va aprovar el plec de clàusules administratives i prescripcions tècniques que regeixen la contractació i va delegar a favor de la Junta de Govern la convocatòria de la licitació, així com establir-la com a òrgan de contractació per tal que prengui els acords relatius a l'adjudicació i execució del contracte.

L'anunci de licitació i la informació connexa van ser publicades al Perfil del contractant de la Corporació i al DOUE el 9 d'abril de 2024.

QUART. La Mesa de contractació es va reunir en sessió de data 27 de maig per tal de procedir a l'obertura dels sobres "A" i "B" i va prendre els següents acords:

«PRIMER. Declarar admeses totes les proposicions, amb l'avertiment que l'empresa que resulti adjudicatària del contracte haurà de designar una persona delegada del contractista que haurà de ser acceptada prèviament a la formalització del contracte pel



Consell Comarcal:

Denominació/raó social	CIF
7 I TRIA, SLU	B61046017
CUINA GESTIO SLU	B43642222
SERHS FOOD AREA, SL	B59803825
AGORA CATERING SL	B64209299
SERVEI D'APATS, SL	B58703240

SEGON. Trametre la documentació continguda al sobre B al Departament d'Ensenyament per a la seva valoració.»

CINQUÈ. El dia 19 de juny de 2024 es va reunir la mesa per valorar les propostes avaluable per judici de valor resultant la següent puntuació:

Licitador	Criteri 8 QT àmbit organitzatiu	Criteri 9 QT àmbit nutricional	Criteri 10 QT àmbit pedagògic	Total Criteris avaluables per judici de valor
7 I TRIA, SLU	6,58	8,00	20,00	34,58
CUINA GESTIO SLU	5,32	6,62	12,45	24,39
SERHS FOOD AREA, SL	6,12	6,22	15,45	27,79
AGORA CATERING SL	4,12	0,30	13,85	18,27
SERVEI D'APATS, SL	2,92	4,52	15,85	23,29

Així mateix, la mesa de contractació va proposar a l'òrgan de contractació l'exclusió de la proposta presentada per AGORA CATERING SL (2014-E-RC-4346) ja que no superava el llindar tècnic establert a la clàusula 6.4.2. del Plec de clàusules administratives particulars que regeixen la licitació.

SISÈ. El dia 21 de juny de 2024 es va reunir la mesa per a l'obertura del sobre "C" que contenia les següents proposicions valorables per aplicació automàtica de fórmules:

CRITERI	7 I TRIA, SLU		CUINA GESTIO SL		SERHS FOOD AREA SL		AGORA CATERING SL		SERVEI APATS, SL	
	24-25	25-26	24-25	25-26	24-25	25-26	24-25	25-26	24-25	25-26
Esc. 2 h	6,73 €	6,80 €	6,40 €	6,40 €	6,49 €	6,49 €	--	--	6,39 €	6,39 €
Esc. 2,5 h	7,11 €	7,19 €	6,56 €	6,56 €	6,85 €	6,85 €	--	--	6,78 €	6,78 €
Preu	6.591.135,51 €		6.082.274,24 €		6.317.839,44 €		-		6.248.237,88 €	
Formació	25 h/curs		10 h/curs		40 h/curs		-		0 h/curs	
Productes de proximitat	Enciam Arròs Llenties Patates Ceba Taronja		Enciam Arròs Llenties Patates Ceba Taronja		Enciam Arròs Llenties Patates Ceba Taronja		-		Enciam Arròs Llenties Patates Ceba Taronja	



	Poma Pera logurt Carabassa	Poma Pera logurt Carabassa	Poma Pera logurt Carabassa		Poma Pera logurt Carabassa
Productes ecològics	Oli d'oliva logurt Cigrons Mongeta seca Llenties Macarrons Hamb. vedella Poma Pera Plàtan	Oli d'oliva logurt Cigrons Mongeta seca Llenties Macarrons Hamb. vedella Poma Pera Plàtan	Oli d'oliva logurt Cigrons Mongeta seca Llenties Macarrons Hamb. vedella Poma Pera Plàtan	-	Oli d'oliva logurt Cigrons Mongeta seca Llenties Macarrons Hamb. vedella Poma Pera Plàtan
Qualitat del menjar	Peix fresc No ultraprocessats Verdures temporada Envasos a granel	Peix fresc No ultraprocessats Verdures temporada Envasos a granel	Peix fresc No ultraprocessats Verdures temporada Envasos a granel	-	Peix fresc No ultraprocessats Verdures temporada Envasos a granel
Neteja. Etiqueta ecològica	Rentavaixelles Desgreixador Paper de cuina Bosses escombr. Liquid neteja terres	Rentavaixelles Desgreixador Paper de cuina Bosses escombr. Liquid neteja terres	Rentavaixelles Desgreixador Paper de cuina Bosses escombr. Liquid neteja terres	-	Rentavaixelles Desgreixador Paper de cuina Bosses escombr. Liquid neteja terres
APP	Sí	Sí	Sí	-	Sí

La mesa de contractació va detectar errors en la suma dels diferents conceptes que componen el preu unitari de l'oferta de SERVEI D'ÀPATS, SL, que no era esmenable ja que suposaria una nova oferta del preu unitari.

Així mateix la mesa va detectar errors aritmètics esmenables, ja que no suposen una modificació de l'oferta, en les propostes de 7 i Tria, SL i Cuina Gestió SL i, a l'hora de valorar el criteri econòmic de les propostes, la mesa d'ofici va calcular a partir del preu unitari l'import correcte ofert per aquestes empreses.

	ESCOLES 2 HORES		ESCOLES 2,5 HORES		ESCOLES RURALS 2 cursos	TOTAL
	Curs 24/25	Curs 25/26	Curs 24/25	Curs 25/26		
7 I TRIA, SLU	6,73 €	6,80 €	7,11 €	7,19 €	89.946,96 €	6.588.960,14 €
CUINA GESTIO SL	6,40 €	6,40 €	6,56 €	6,56 €	89.946,96 €	6.086.866,64 €
SERHS FOOD AREA SL	6,49 €	6,49 €	6,85 €	6,85 €	89.946,96 €	6.317.839,44 €
AGORA CATERING SL	-	-	-	-	-	-
SERVEI D'APATS, SL	-	-	-	-	-	-

D'altra banda, la mesa de contractació va detectar insuficiència de documentació relativa als criteris 4 i 6 del PCAP en les propostes de 7 I TRIA, SLU i CUINA GESTIÓ, SL.

Consegüentment, la mesa va prendre els següents acords:



«PRIMER. Proposar a l'òrgan de contractació l'exclusió de l'empresa SERVEI D'ÀPATS, SL.

SEGON. Requerir a la mercantil 7 I TRIA, SLU que porti en el termini de tres dies hàbils la documentació justificativa dels productes ecològics establerts al criteri 4 (Menús elaborats, en una part substancial, amb productes ecològics) i al criteri 6 (Neteja. Utilització de productes amb etiqueta ecològica).

TERCER. Requerir a la mercantil CUINA GESTIÓ, SL que porti en el termini de tres dies hàbils la documentació actualitzada justificativa dels productes ecològics establerts al criteri 4 (Menús elaborats, en una part substancial, amb productes ecològics).

QUART. Una vegada rebuda aquesta documentació, la mesa es reunirà per establir si hi ha ofertes anormalment baixes i requerir a l'empresa primer classificada perquè porti la documentació a què s'ha compromès amb la signatura de l'annex 1 de la seva proposta. »

SETÈ. El dia 8 de juliol de 2024 es va reunir la mesa per a la valoració de les propostes del sobre C i de la documentació presentada.

La valoració, d'acord amb el punt 6.4 de les PCAP, de les propostes va ser la següent:

CRITERI	7 I TRIA, SLU		CUINA GESTIÓ SL		SERHS FOOD AREA SL	
	Puntuació	Màx.	Puntuació	Màx.	Puntuació	Màx.
1. Preu	9,25	10,00	10,00	10,00	9,65	10,00
2. Formació	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
3. Productes de proximitat	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00
4. Productes ecològics	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00
5. Qualitat del menjar	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00
6. Neteja. Etiqueta ecològica	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
7. APP	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50

La puntuació total resulta de la suma dels criteris avaluable amb fórmula matemàtica i de la puntuació de la valoració de la puntuació de judici de valor, calculada amb 2 decimals:

Criteri	7 I TRIA SLU	CUINA GESTIÓ SL	SERHS FOOD AREA SL
1	9,25	10,00	9,65
2	16,00	16,00	16,00
3	8,00	8,00	8,00
4	8,00	8,00	8,00
5	8,00	8,00	8,00
6	2,50	2,50	2,50



7	2,50	2,50	2,50
8	6,58	5,32	6,12
9	8,00	6,62	6,22
10	20,00	12,45	15,45
TOTAL	88,83	79,39	82,44

Resultant, per ordre decreixent de puntuació:

Licitador	Puntuació
7 i TRIA SLU	88,83
SERHS FOOD AREA SL	82,44
CUINA GESTIÓ SL	79,39

Estudiades les propostes presentades i aplicant l'establert a la clàusula 6.5 del plec administratiu per al cas de fins a 5 empreses licitadores, cap de les propostes admeses estava incursa en presumpció d'anormalitat.

Així mateix, es van consultar als registres públics les dades de l'empresa primer classificada, 7 i TRIA SLU.

La mesa va prendre els següents acords ACORDS:

«PRIMER. Valorar les proposicions tal com consta més amunt i, per tant, proposar l'adjudicació del contracte al primer classificat, una vegada hagi aportat la documentació requerida.

SEGON. Requerir a la mercantil 7 I TRIA, SLU que porti en el termini de 10 dies hàbils la documentació a que s'hi va comprometre aportar amb la signatura de l'annex 1 i constitució de garantia definitiva . »

VOITÈ. En data 31 de juliol de 2024, la mesa de contractació es va reunir per realitzar la proposta de classificació de les propostes presentades i, per tant, de l'empresa proposada com a adjudicatària a l'òrgan de contractació.

La Mesa de contractació va efectuar la següent proposta de classificació valorada, puntuada i ordenada per ordre decreixent de candidats:

Licitador	Puntuació
7 i TRIA SLU	88,83
SERHS FOOD AREA SL	82,44
CUINA GESTIÓ SL	79,39

NOVÈ. Atès que aquest contracte ha d'estar formalitzat abans de l'inici del curs escolar i no hi ha prevista una Comissió Informativa i posterior Junta de Govern fins el 18 i 25 de setembre, respectivament, el president de la corporació, per motius d'urgència, va dictar el Decret 2024/0601, de 8 d'agost, i va acceptar la proposta de la Mesa de contractació



de classificació dels licitadors i atès que obrava en poder de la Mesa la documentació a que fa referència l'art. 140.1 a) i c) de l'empresa classificada en primer lloc, així com la garantia definitiva per import de 307.634,11 €, va adjudicar el contracte del servei de menjador escolar i temps educatiu del migdia a diverses escoles de la comarca, a l'empresa 7 i TRIA SLU, amb CIF B61046017, amb domicili al carrer Riu Anoia, 42-54 (08820) El Prat de Llobregat, pels següents preus unitaris i total (inclosa la repercussió de l'IVA):

	Curs 24-25	Curs 25-26
Esc. 2 h	6,73 €	6,80 €
Esc. 2,5 h	7,11 €	7,19 €
Import màxim	6.588.960,14 €	

DESÈ. S'annexa la documentació següent:

- El plec de clàusules administratives particulars i el plec de prescripcions tècniques particulars.
- L'Annex 3, signat
- Reiteració expressa de que el contractista s'obliga a complir en tot moment i en especial en el període d'execució del contracte amb les condicions fixades en el conveni col·lectiu que li sigui d'aplicació.
- Documents de garantia definitiva i dades identificatives de la pòlissa de responsabilitat civil pel risc contractual i d'intoxicació alimentària subscrita pel contractista.

PACTES

PRIMER El senyor Oriol Carbonell Gómez, amb NIF _____ en nom i representació de l'empresa 7 i TRIA, SLU es compromet a executar aquest contracte, i a complir estrictament les clàusules indicades en el corresponent plec i a seguir les indicacions que vagi rebent per part de l'òrgan contractant i, així mateix, reitera expressament que s'obliga a complir en tot moment i en especial en el període d'execució del contracte amb les condicions fixades en el conveni col·lectiu que li sigui d'aplicació.

SEGON. Establir com a responsable supervisor del contracte del Consell Comarcal, el Sr. Àngel Rafecas Romeu, cap del Departament d'Ensenyament del Consell Comarcal del Baix Penedès.

TERCER. Establir com a persona delegada del contractista, el sr. Oriol Carbonell Gómez.

QUART. El senyor RAMON FERRÉ SOLÉ, president del CONSELL COMARCAL DEL BAIX PENEDÈS, en nom d'aquesta corporació, es compromet a complir les obligacions que per la seva part es derivin d'aquest contracte



Llegit i essent conforme a ambdues parts, signen aquest contracte administratiu, com a expressió certa de la seva voluntat de complir-lo.

CONSELL COMARCAL DEL BAIX Penedès Empresa adjudicatària:
7 i TRIA, SLU

El president
Ramon Ferré Solé

El legal representant,
Oriol Carbonell Gómez



QUADRE DE CARACTERÍSTIQUES DEL CONTRACTE – ANUNCI DE LICITACIÓ

Consell Comarcal del Baix Penedès. Licitació d'un contracte de servei de menjador escolar i temps educatiu del migdia a diverses escoles de la comarca. Procediment obert sotmès a regulació harmonitzada, amb diversos criteris d'adjudicació i tramitació ordinària. Expedient: 947/2023

A. Entitat adjudicadora

1. Consell Comarcal del Baix Penedès
2. Número d'identificació: 947/2023
3. Tipus de poder adjudicador: Administració Pública
4. Òrgan de contractació: Ple, delegat a la Junta de Govern
5. Responsable de la comptabilitat pública i destinatari de la facturació electrònica: Intervenció General del Consell Comarcal del Baix Penedès.
6. Codi DIR3: L06090027

B. Obtenció de la documentació i informació

1. Consell Comarcal del Baix Penedès
2. Domicili: Plaça del Centre, 5
3. Localitat i codi postal: El Vendrell CP: 43700.
4. Codi NUTS: ES514
5. Telèfon: 977157171.
6. Adreça de correu electrònic: secretaria@baixpenedes.cat.
7. Seu electrònica amb accés a perfil contractant: <http://ccbp.eadministracio.cat/>
8. Adreça directa del perfil del contractant:

<https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/2618488?categoria=0>

9. Visita concertada presencial.

Es programarà una visita opcional a tres menjadors representatius de la tipologia de menjadors escolars que es gestionen des del Consell Comarcal: un menjador de menys de 50 comensals, un altre que tingui entre 51 i 150 comensals, i un tercer amb més de 150 comensals. Es publicarà el dia i horari d'aquestes visites en el perfil del contractant.

És obligatori confirmar l'assistència al correu electrònic educa@baixpenedes.cat.

C. Objecte

1. Descripció: Contracte de servei integral de menjador escolar, a diverses escoles de la comarca, amb diversa modalitat d'elaboració de menús.
2. Lots: El contracte no està dividit en lots.
3. Codi CPV:
 - 55523100-3 Serveis de menjador escolar
 - 92000000-1 Serveis d'Esbarjo, culturals i esportius
4. Lloc d'execució: Comarca del Baix Penedès
5. Codi NUTS: ES514

D. Dades econòmiques



1. Determinació del preu: Cost unitari de producció del servei. És el preu a que el licitador, i en el seu cas adjudicatari, es compromet a prestar el servei de menjador escolar, exclosa la partida destinada a l'adquisició de béns d'inversió amortitzables, a la contractació de monitors/es en situacions urgents o les places gratuïtes en menjador. Inclou IVA. Aquest cost unitari, multiplicat per la previsió d'alumnes i de dies en que funciona el menjador escolar és l'oferta econòmica del licitador.

2. Valor estimat del contracte i mètode aplicat per al seu càlcul:

- 2.717.675,51 €, resultant de 6,40 € (preu unitari sense IVA menú/dia als menjadors amb 2 hores o menys de servei), multiplicat per 712 (nombre de dies de funcionament del menjador escolar, inclosa les pròrrogues dels cursos 26/27 i 27/28) i multiplicat per 596 (nombre d'alumnes previst, inclosa una ampliació de 20%).
- 12.084.266,20 €, resultant de 6,79 € (preu unitari sense IVA menú/dia als menjadors amb més de 2 hores de servei) multiplicat per 712 (nombre de dies de funcionament del menjador escolar, inclosa les pròrrogues dels cursos 26/27 i 27/28) i multiplicat per 2.500 (nombre d'alumnes previst, inclosa una ampliació de 20%).
- 196.247,13 €, resultant d'un preu diari de mesures complementàries per les escoles rurals de 229,69 € multiplicat per 712 (nombre de dies de funcionament del menjador escolar, inclosa les pròrrogues dels cursos 26/27 i 27/28) i sumant una modificació del 20%.
- **TOTAL:** 2.717.675,51 € + 12.084.266,20 € + 196.247,13 € = **14.998.188,84 €**

3. Pressupost base de licitació i valor estimat del contracte [art. 100 i 101 LCSP]

- a. Base.....: 6.249.245,68 €
- b. Import de l'IVA (10%, llevat monitoratge).....: 432.447,12 €
- c. Pressupost base de licitació.....: 6.681.692,80 €

4. Estructura de costos: Establerta i desenvolupada a la clàusula 4.3 PCAP.

E. Existència de crèdit

1. El contracte habilita l'empresa adjudicatària a percebre directament dels usuaris el preu establert.

No gens menys, aproximadament un 80% dels usuaris té algun tipus de subvenció per part del Consell Comarcal. Aquestes persones beneficiàries no reben els diners del Consell Comarcal, sinó que, una vegada justificada la prestació del servei, el Consell Comarcal paga directament el preu a l'empresa prestadora del servei en nom del beneficiari.

L'aplicació pressupostària on està recollides aquestes subvencions és la 01.3263.489, amb diverses subdivisòries per ajustar als dos cursos acadèmics que es desenvolupen en part durant un any natural i a les categories per obligatòries, no obligatòries i concertats, i per tots els exercicis en que durarà el contracte.



2. Aplicació pressupostària. L'aplicació pressupostària a què s'imputarà les despeses que atindrà directament el Consell Comarcal és la 01.3263.48937.

3. Expedient d'abast plurianual: Sí

4. Acord de Govern: (data)

5. Distribució de les anualitats del PBL:

	Escoles 2,5h	Escoles 2h	Escoles Rurals	TOTAL ANY	
2024	1.087.326,00 €	245.836,08 €	18.191,52 €	1.351.353,60 €	20,23%
2025	2.688.111,50 €	607.761,42 €	44.973,48 €	3.340.846,40 €	50,00%
2026	1.600.785,50 €	361.925,34 €	26.781,96 €	1.989.492,80 €	29,77%
				6.681.692,80 €	100,00%

La distribució per cursos escolars, incloses les possibles pròrrogues i modificacions és la següent (VEC):

període	curs	Preu curs	Modificacions 20%	TOTAL
setembre 2024 - juny 2025	2024-2025	3.124.622,68 €	624.924,53 €	3.749.547,21 €
setembre 2025 - juny 2026	2025-2026	3.124.622,68 €	624.924,53 €	3.749.547,21 €
setembre 2026 - juny 2027 (pròrroga)	2026-2027	3.124.622,68 €	624.924,53 €	3.749.547,21 €
setembre 2027 - juny 2028 (pròrroga)	2027-2028	3.124.622,68 €	624.924,53 €	3.749.547,21 €
				14.998.188,84 €

6. Contracte finançat amb fons provinents de diverses administracions: No

F. Termini de durada del contracte

- Termini de durada: curs escolar 24-25 i curs escolar 25-26
- Possibilitat de pròrrogues i termini: 2 pròrrogues, d'un curs escolar cadascuna:
 - o 1^a pròrroga: curs escolar 26-27
 - o 2^a pròrroga: curs escolar 27-28

G. Variants

1. No

H. Tramitació de l'expedient i procediment d'adjudicació

1. Forma de tramitació: ordinària
2. Procediment d'adjudicació: obert subjecte a regulació harmonitzada
3. Presentació d'ofertes mitjançant eina de Sobre Digital: Sí
4. Llengües: Per a redactar proposicions: català i espanyol. Per a l'adjudicatari i durant l'execució del contracte: català
5. Recursos: Segons indica la clàusula 2.4 del present PCAP

I. Solvència i classificació empresarial

1. Econòmica i financera:

Volum de negocis: El volum anual de negocis, referit a l'any de major volum de negoci dels tres últims conclusos, haurà de ser almenys de una vegada i



mitja al valor anual del contracte.

Acreditació:

Mitjançant els seus comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil si l'empresari estigués inscrit en el registre, i en cas contrari, pels dipositades en el registre oficial en què hagi d'estar inscrit.

2. Tècnica o professional: Relació dels treballs realitzats: D'acord amb l'article 90.1.a) LCSP, una relació dels treballs realitzats pel licitador en el curs dels tres últims anys corresponents al mateix tipus o naturalesa a què correspon l'objecte del contracte. El requisit mínim serà que l'import anual que l'empresari haurà d'acreditar com a executat durant l'any de major execució del període citat sigui igual o superior al 70% de l'annualitat mitja del contracte.

Acreditació:

La relació dels treballs ha d'anar acompanyada de certificats expedits o visats per l'òrgan competent si el destinatari és una entitat del sector públic.

També indicaran el personal directiu i/o tècnic que es disposa per a l'execució del contracte, la qualificació tècnica i si formen part o no de la plantilla estable de l'empresa; descriuran succintament les instal·lacions, la maquinària, l'equip tècnic que disposen per a l'execució del contracte.

3. Adscripció de mitjans personals a l'execució del contracte

No

4. Classificació empresarial

Per participar en aquest procediment no s'exigeix classificació. Això no obstant, les empreses que presentin la següent o superior classificació empresarial s'entén que resta acreditada la seva solvència econòmica, financera, tècnica i professional:

Grup: M Subgrup 6 Categoria: 5 (RD 773/2015, de 28 d'agost).

5. Autoritzacions i/o habilitacions professionals

- UNE-EN ISO de les famílies 9.001 de sistemes de gestió de qualitat o equivalent.
- 14.001 de sistemes de gestió de ambiental o equivalent.
- 22.000 de Sistemes de gestió de la innocuïtat dels aliments, requisits per l'organització en la cadena alimentària; o acreditacions similars o equivalent.
- Habilitacions professionals. El licitador, per a poder ser proposat adjudicatari, haurà d'acreditar de manera fefaent que disposa de la inscripció en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i que aquesta està vigent (en relació amb la cuina central).



J. Criteris d'adjudicació

1. Criteris: diversos criteris, amb diversa valoració. Desenvolupats a la clàusula 6.4 PCAP
2. Ponderació/puntuació:

CRITERIS	PUNTS	VALORACIÓ
1. Oferta econòmica	10	Fórmula
2. Formació continuada del personal	16	
3. Menús elaborats, en una part substancial, amb matèria primera que tingui un origen de proximitat	8	
4. Menús elaborats, en una part substancial, amb productes ecològics	8	
5. Qualitat del menjar i menús saludables	8	
6. Neteja. Utilització de productes amb etiqueta ecològica	2,5	
7. Disposar d'una APP per les famílies usuàries del servei, amb informació dels menús, de les activitats, bústia de notificacions, etc.	2,5	
8. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit organitzatiu	10	Judici de valor
9. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit nutricional	10	
10. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit pedagògic	25	

Consten desenvolupats a la clàusula 6.4 PCAP.

K. Criteris per a la determinació de l'existència de baixes presumptament Anormals. Els establertes a la clàusula administrativa particular 6.5

L. Altra documentació a presentar per les empreses licitadores o per les empreses proposades com adjudicatàries: Sí, relacionada a l'annex 1 i assegurança de RC d'indústria i producte.

M. Garantia provisional: No

N. Garantia definitiva

1. Sí. Import: 5% del preu final ofert, exclòs IVA
2. Forma de constitució: Les admesos a l'art. 108 de la LCSP, llevat modalitat per retenció de facturació.
3. Complementària, per adjudicació a oferta incursa en presumpció d'anormalitat, fins el 5% del preu final ofert, exclòs IVA (art 107.2 de la LCSP)

O. Condicions especials d'execució

1. Ètiques:
 - a) Clàusula ètica inclosa a l'annex 1.
 - b) Establir protocols d'actuació amb l'objectiu d'evitar o minimitzar el malbaratament d'aliment apte per a ser consumit.
2. Mediambientals: dins l'obligació de l'adjudicatari d'aplicar recollida selectiva als residus resultants de la prestació del servei, fer-ho de manera que resulti didàctica en la línia de crear un hàbit en els usuaris dels menjadors.



3. Socials: a) Obligació de l'adjudicatari de complir les condicions salarials dels treballadors d'acord amb el conveni col·lectiu sectorial d'aplicació.
b) Obligació de l'adjudicatari de presentar mensualment els TC2 del personal adscrit al servei i anualment, i quan s'incorpori un nou treballador, certificat negatiu del Registre de Delinqüents Sexuals.

P. Modificació del contracte prevista

Sí, fins el 20%, per incorporació de noves escoles, ampliació d'alumnes, etc. a preu unitari menú/dia.

Q. Cessió del contracte

Sí. Amb les condicions descrites a la clàusula 7.7 PCAP.

R. Subcontractació

Sí. Amb les condicions descrites a la clàusula 7.7 PCAP.

S. Revisió de preus:

Sí, en els termes de la clàusula 4.4 PCAP

T. Termini de garantia: Sí, 12 mesos.

U. No s'acredita cap despeses de publicitat.

V. Programa de treball: Sí

W. Presentació d'ofertes

1. Que s'indica en la clàusula administrativa particular 6.3
2. Documentació: la que s'indica en la clàusula administrativa particular 6.2
3. Lloc de presentació: perfil contractant del Consell Comarcal, en l'apartat d'aquest contracte

<https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/2618488?categoria=0>

4. Data límit de presentació: (...)

X. Obertura de proposicions (sobre "C")

En acte públic que anunciarà la mesa al Perfil contractant. Tots els licitadors s'entenen citats (en els termes de la clàusula administrativa particular 6.6).



PROCEDIMENT OBERT (ART. 156-158 LCSP)
PLECS DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS (art 122 LCSP)
CONTRACTE DE SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR A DIVERSES ESCOLES
DE LA COMARCA DEL BAIX PENEDEÈS

ÍNDEX

Clàusula 1. Tràmits previs

- 1.1 Necessitats administratives a satisfer i competència
- 1.2 Aplicació pressupostària i despesa plurianual
- 1.3 Expedient administratiu
- 1.4 Mitjans electrònics i perfil de contractant

Clàusula 2. Règim jurídic

- 2.1 Òrgan de contractació
- 2.2 Departament responsable
- 2.3 Normativa d'aplicació
- 2.4 Harmonització, recursos i jurisdicció

Clàusula 3. Tipus i objecte del contracte

- 3.1 Tipus de contracte
- 3.2 Objecte del contracte
- 3.3 Prestacions. Definició tècnica i/o funcional al PPTP
- 3.4 Divisió en lots
- 3.5 Informació sobre subrogació (cas que procedeixi).
- 3.6 Confidencialitat
- 3.7 Admissibilitat de variants
- 3.8 Durada del contracte i pròrrogues

Clàusula 4. Dades econòmiques

- 4.1 Determinació del preu
- 4.2 Pressupost base de licitació
- 4.3 Valor estimat del contracte
- 4.4 Revisió de preus

Clàusula 5. Capacitat, solvència i garanties del contractista

- 5.1 Requisits mínims de capacitat, solvència i prohibicions
- 5.2. Capacitat d'obrar
- 5.3. Acreditació de la solvència tècnica i econòmica
- 5.4 Mitjans d'acreditació
- 5.5 Garanties

Clàusula 6. Procediment d'adjudicació i formalització

- 6.1 Tipus de tramitació i procediment d'adjudicació
- 6.2 Documentació
- 6.3 Presentació de proposicions
- 6.4 Criteris d'adjudicació
- 6.5 Ofertes anormalment baixes
- 6.6 Mesa de contractació
- 6.7 Adjudicació, notificació i publicació simultània al perfil



6.8 Formalització del contracte

Clàusula 7 Execució del contracte

- 7.1 Responsable supervisor de l'execució del contracte
- 7.2 El delegat del contractista
- 7.3 Pactes definidors de drets, obligacions i responsabilitat de les parts
- 7.4 Condicions especials d'execució en matèria ètica, mediambiental i social
- 7.5 Pagaments al contractista, factura i banca electrònica
- 7.6 Modificacions
- 7.7 Cessió i subcontractació.
- 7.8 Incompliment parcial, compliment defectuós o demora en l'execució
- 7.9 Suspensió del contracte
- 7.10 Assegurances.

Clàusula 8. Acabament del contracte

ANNEXOS

1. Declaració formal per prendre part en el procediment (incloure al Sobre "A")
2. Proposició valorable per judici de valor (incloure al Sobre "B")
3. Proposició valorable per aplicació de fórmules (incloure al Sobre "C")
4. Personal a subrogar
5. Model d'aval
6. Declaració de confidencialitat
7. Conveni regulador de la figura d'encarregat/a de tractament
8. Inventari de material

PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS

Clàusula 1. Tràmits previs

1.1 Necessitats administratives a satisfer i competència: La necessitat pública que es pretén satisfer està explicitada a la memòria justificativa que forma part de l'expedient [Art. 28 i 116 LCSP]. La corporació no disposa de recursos propis per a la realització directa de l'objecte contractual.

Competència del Consell Comarcal per la gestió d'aquest servei, que comporta amb prestacions directes a la ciutadania: El text refós de la Llei de l'organització comarcal de Catalunya, aprovat pel Decret Legislatiu 4/2003, de 4 de novembre, disposa a l'article 25.1 que correspon a la comarca l'exercici de les competències que li deleguin o li encarreguin de gestionar, entre d'altres, L'Administració de la Generalitat, i que les delegacions o els encàrrecs han d'anar acompanyats de la transferència dels recursos necessaris per exercir-los.

La Llei 12/2009, del 10 de juliol, d'educació, preveu a l'article 159.5 que els consells comarcals poden assumir la gestió dels serveis de menjador escolar i d'altres serveis escolars, d'acord amb el que s'estableixi per reglament. L'article 6 de la dita Llei, estableix que les administracions públiques, a fi de facilitar l'accés en condicions d'equitat als serveis escolars de menjador i transport durant els ensenyaments obligatoris i en els ensenyaments declarats gratuïts,



han d'oferir ajuts als alumnes que visquin en poblacions sense escola, en nuclis de població allunyats o en zones rurals, als alumnes amb discapacitats i als alumnes amb necessitats educatives específiques reconegudes. Els ajuts poden cobrir totalment o parcialment la despesa, atenent la naturalesa del desplegament i el nivell de renda de les famílies.

D'acord amb aquestes previsions, el Decret 160/1996, de 14 de maig, regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.

El Ple del Consell Comarcal del Baix Penedès, en data 29 d'octubre, va acceptar la delegació de competències en matèria educativa efectuada per la Generalitat de Catalunya mitjançant Acord GOV/128/2021 de 31 d'agost, modificat posteriorment per Acord GOV 172/2022, de 30 d'agost, on en el seu punt 1 es deleguen les competències en matèria educativa següents:

B) El servei de menjador escolar als centres educatius sufragats amb fons públics dependents del departament competent en matèria d'educació, en els supòsits següents:

- a) El servei de menjador de caràcter preceptiu
- b) El servei de menjador amb caràcter opcional

Actualment s'aprova, per part del Departament d'Educació, i de forma anual, la proposta de finançament dels serveis de transport i menjador escolar.

1.2. Aplicació pressupostària i despesa plurianual. El present contracte habilita a l'empresa adjudicatària a gestionar el servei de menjador escolar de diverses escoles de la comarca percebent directament dels usuaris el preu establert.

Altrament és que, aproximadament, un 80% dels usuaris té algun tipus de subvenció per part del Consell Comarcal. Aquestes persones beneficiàries no reben els diners del Consell Comarcal, sinó que, una vegada justificat que han assistit efectivament al servei de menjador escolar, el Consell Comarcal paga directament el preu a l'empresa prestadora del servei en nom del beneficiari.

L'aplicació pressupostària on estan recollides aquestes subvencions és la 01.3263.48931, amb diverses subdivisòries, per ajustar-les als dos cursos acadèmics en que es desenvolupen, en part, durant un any natural i a les categories per: obligatòries, no obligatòries i concertades.

En els pressupost de l'exercici 2024 i en els pressupostos dels exercicis posteriors també existirà aplicació adequada i suficient per fer front a la despesa d'ajuts individuals de menjador. [Art. 116.3 LCSP]

Respecte a les despeses que atindrà directament el Consell Comarcal, l'aplicació pressupostària a què s'imputarà és la 01.3263.48937, a partir de 2025.

A la base 35a. 2n del pressupost 2024 estableix: "Es podran tramitar anticipadament els contractes l'execució material dels quals hagi de començar en l'exercici següent o



aquells el finançament dels quals depengui d'un préstec, un crèdit o una subvenció sol·licitada a una altra entitat pública o privada, sometent l'adjudicació a la condició suspensiva de l'efectiva consolidació dels recursos que han de finançar el contracte corresponent, la qual constarà expressament en el plec de prescripcions administratives." [Art. 116.3 i DA3a. 2 LCSP]

En tractar-se d'una despesa anticipada i amb finançament afectat, l'adjudicació se sotmet a la subordinació de l'autorització de la despesa al crèdit per a l'exercici el qual s'autoritza en el pressupost i a la fermesa del finançament.

1.3 Expedient administratiu del Consell Comarcal del Baix Penedès número 947/2023.

1.4 Mitjans electrònics i perfil de contractant [DA 15a i 16a, art. 63 i 347 LCSP i Llei 39/2015]. L'expedient es tramita íntegrament per mitjans electrònics. La identificació es realitzarà mitjançant signatura electrònica avançada basada en un certificat qualificat o reconegut, d'acord Reglament 910/2014/UE. El Perfil del contractant és un conjunt de serveis adreçats a les empreses licitadores amb l'objectiu de proveir-les d'un espai propi, amb unes eines d'accés i gestió d'expedients del seu interès. Les empreses licitadores es donaran d'alta com a interessades en l'anunci de licitació d'aquest contracte a través del formulari de subscripció que es posa a disposició en el Perfil del Consell Comarcal del Baix Penedès, mitjançant la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de Catalunya, accessible des de la seu electrònica del Consell Comarcal: <http://ccbp.eadministracio.cat/>

Clàusula 2. Règim jurídic

2.1 L'òrgan de contractació és el Ple del Consell Comarcal (Base 22a d'execució del Pressupost 2024, aprovades per Ple, sessió 8/2023, de 20 de desembre), el qual delega expressament l'adopció dels acords relatius a l'adjudicació i execució del contracte a la Junta de Govern. Aquesta donarà compte al Ple dels acords que prengui. Les prerrogatives de l'òrgan i el seu exercici són les regulades als art. 190 i 191 LCSP.

El Ple i la Junta de Govern té la seu del Consell Comarcal del Baix Penedès, plaça del Centre, 5, 43700 el Vendrell, telèfon 977157164 i correu electrònic: secretaria@baixpenedes.cat.

2.2 Departament responsable del contracte: Ensenyament

2.3 Normativa d'aplicació [art. 24, 25 i 188 LCSP]

2.3.1 Normativa general: Directiva 2014/24/UE, de 26 de febrer, sobre contractació pública; Llei 9/2017, de 9 de novembre, de contractes del sector públic i de transposició de directives de contractació (LCSP). En allò que no contradigui la llei de l'Estat: Reial decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desplega parcialment la Llei 30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic i Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre Reglament general de la Llei de contractes de les administracions públiques (RGLCAP). Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local; Decret legislatiu 4/2003, de 4 de



novembre, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei d'organització comarcal de Catalunya; pel decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei municipal de règim local de Catalunya i pel Reglament d'obres, activitats i serveis de les corporacions locals (ROAS). Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern. Llei 26/2015, de 28 de juliol, que modifica l'art.13.5 de la Llei orgànica, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor; I RD 110/2015, d'11 de desembre que crea i regula l'organització i funcionament del Registre Central de Delinqüents Sexuals.

2.3.2 La normativa sectorial reguladora dels menjadors escolars, continguda essencialment en les següents disposicions legals:

- Decret 160/96, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament.
- Ordre del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableixen anualment el calendari escolar del curs corresponent per als centres docents no universitaris.
- Resolució per la qual es determina cada curs escolar, el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius del Departament d'Ensenyament.
- Normativa sectorial dictada pel Departament de Salut i d'Ensenyament que reguli aspectes dels menjadors escolars.
- Normativa d'àmbit comarcal aprovada o que s'aprovi durant la vigència del contracte que estigui referida al servei de menjador escolar.
- Reglament 178/2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'autoritat europea de seguretat alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Reglament 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reial decret 191/2011, sobre registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Reial decret 1334/1999, relatiu a la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris i les seves modificacions.
- Reglament 1333/2008, sobre additius alimentaris i les seves modificacions.
- Reial decret 142/2002, que aprova la llista positiva d'additius diferents a colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització i les seves modificacions.
- Reglament 2073/2005 CE, 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.



- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.
- Reial decret 1420/2006, sobre mesures sanitàries per al control i prevenció de l'anisakiasis.
- Reial decret 308/1983, de 25 de gener, de reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles i les seves modificacions.
- Ordre de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats. (BOE número 26, de 31 de gener de 1989).
- Reial decret 140/2003, de criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Pla de vigilància de les aigües de consum humà de Catalunya.
- Ordre d'11 de maig de 1983, per la qual s'aproven les orientacions educatives que han de regir les activitats en tots els centres assistencials i educatius que acullen infants fins a sis anys.
- Llei 42/2010, de modificació de la Llei 28/2005, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Reglament 1169/2011 UE, de 25 d'octubre, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Codi Alimentari Espanyol.
- Document "de consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Ministerio de Educación i Ministerio de Sanidad".
- Guia d'alimentació saludable en l'etapa escolar aprovada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, Generalitat de Catalunya.

i en darrer terme s'aplicaran la resta de normativa de dret administratiu, comunitària, estatal, autonòmica i local que afecti l'objecte i desenvolupament del contracte, i en el seu defecte les normes de dret privat.

2.3.3 Conveni col·lectiu sectorial vigent.

- III Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2011 a 2016 (codi de conveni núm. 79002295012003) i revisions posteriors:
 - o Revisió de data 01.04.22
 - o Revisió de data 01.06.23
- Convenio colectivo Estatal de restauración colectiva. (codi de conveni núm. 99100165012016)

2.3.4 Els plecs són la llei de contracte. La presentació d'una proposició implica la seva acceptació incondicionada.

2.4 Harmonització, recursos i jurisdicció. Atès el valor estimat del contracte,



aquest està subjecte a regulació harmonitzada [art. 22.1.c) LCSP]. Atès aquest valor estimat [art. 44.1.a LCSP], els actes definitius i els de tràmit qualificat poden ser impugnats directament mitjançant recurs contenciós administratiu, davant els jutjats de Tarragona, jurisdicció a què ambdues parts se sotmeten, amb renúncia de qualsevol altre fur que pogués correspondre'ls [art. 27 LCSP]. Així mateix i amb caràcter potestatiu els actes a que fa referència l'apartat 2 de l'art. 44 són susceptibles de recurs especial i la resta es poden ser impugnats d'acord amb el que disposa la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, de procediment administratiu. Contra les resolucions del Tribunal Català de Contractes del Sector Públic es competent la Sala del contenciós administratiu del Tribunal superior de Justícia de Catalunya.

Clàusula 3. Tipus i objecte del contracte

3.1 Tipus de contracte: Servei [art. 17, 308 a 315, DA 47 i annex III A LCSP], amb prestacions directes a favor de la ciutadania [art. 312 LCSP], d'entre les incloses a l'annex IV com a servei especial.

Per contra, el present contracte no és una concessió de servei [art. 15, 135.5, 284 a 297, DA 34, 36 i 47 i annex III B LCSP]. En conseqüència, pel present contracte no es transfereix cap de risc operatiu a l'adjudicatari [art. 285.1.c], més enllà del risc i ventura inherent a qualsevol tipus de contracte administratiu [art. 197 LCSP], en mèrits del qual, l'adjudicatari assumeix econòmicament les incidències que sorgeixin durant l'execució del servei en els termes de l'art. 311 LCSP.

3.2 Objecte del contracte: En el termes de l'apartat C del QCC.

3.3 El plec de prescripcions tècniques particulars explica amb detall la definició tècnica i funcional del servei objecte del contracte [Art. 124 LCSP].

3.4 No s'estableix la divisió en lots. Donada l'extensió i l'import del contracte, la seva divisió es considera antifuncional i ineficient [Art. 99.3 i 116.4.g) LCSP]. El perfil contractant fa pública la motivació de la decisió que consta a la memòria justificativa de la contractació.

3.5 Informació sobre subrogació. El present contracte comporta subrogació del personal que actualment està vinculat a la prestació dels serveis, i que es concreta en el llistat de personal que apareix a l'annex 4, amb les especificacions establertes a l'art. 130.1.2 LCSP: conveni col·lectiu d'aplicació, categoria, tipus i venciment de contracte, jornada, antiguitat, salari brut i pactes en vigor.

3.6 Confidencialitat.

En relació amb la confidencialitat, és aplicable el que disposa l'article 133 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP).

El contractista haurà de respectar el caràcter confidencial d'aquella informació a la qual tingui accés amb ocasió de l'execució del contracte que se li hagués donat el referit caràcter als plecs o al contracte, o que per la seva pròpia



naturalesa hagi de ser tractada com a tal. Aquest deure es mantindrà en el termini de 5 anys.

No es podrà divulgar la informació facilitada pels empresaris que aquests hagin designat com a confidencial, i així s'hagi acordat per l'òrgan de contractació. A aquests efectes, els licitadors hauran d'incorporar a cada un dels sobres la relació de documentació que proposin amb aquest caràcter confidencial, fonamentant el motiu del tal caràcter, d'acord amb el model inclòs a l'annex 6.

3.7 Admissibilitat de variants. No s'admetran variants [art. 142 LCSP].

3.8 Durada del contracte i pròrrogues [art. 29 LCSP]. És l'establerta, respectivament, al número 1 i 2 de l'apartat F del quadre de característiques - anunci de licitació.

L'Òrgan de contractació, si així ho estima adient, notificarà a l'empresa adjudicatària del contracte, com a mínim DOS (2) mesos abans de la data de finalització del mateix, l'acord de pròrroga per tal de procedir a la seva formalització en el corresponent document.

En el supòsit a que fa referència el darrer paràgraf l'art. 29.4 LCSP s'estableix la pròrroga obligatòria per termini màxim de 9 mesos. Això no obstant, en ésser el present un contracte de serveis amb prestacions directes a la ciutadania [art. 312 LCSP], amb independència dels terminis pactats contractualment, l'adjudicatari queda obligat "ex lege" a continuar prestant el servei objecte del contracte, al finalitzar aquest, fins que el nou adjudicatari es faci càrrec del servei, d'acord amb el que estableix l'article 235.a) del Decret 179/1995, de 13 de juny, pel qual s'aprova el Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals.

Clàusula 4. Dades econòmiques

4.1 Determinació del preu [art. 102 LCSP]: Cal distingir entre diversos conceptes vinculats al preu:

- Preu de prestació del servei de menjador escolar [apareix marcat amb un (4) en el quadre inferior]: És l'import que l'adjudicatari cobrarà als usuaris. Serà determinat pel Consell Comarcal, amb caràcter general per a tots els menjadors escolars de la comarca, tenint en compte el preu que estableix el Departament d'Educació per al curs 24-25 (Resolució EDU/448_2024, de 8 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2024-25)
- Cost unitari de producció del servei [apareix marcat amb un (2) en el quadre inferior]: És el preu a què el licitador, i en el seu cas adjudicatari, es compromet a prestar el servei de menjador escolar, exclosa la partida destinada a l'adquisició de béns d'inversió amortitzables, monitoratge i places gratuïtes per situacions de vulnerabilitat. Inclou IVA. Aquest cost unitari, multiplicat per la previsió d'alumnes i de dies en que funciona el menjador escolar és com es calcula el preu base de licitació i en el seu cas, constitueix l'oferta econòmica del licitador.



- Fons per a reforç de monitoratge, per inversió nova i per places gratuïtes de menjador a proposta de la comissió social del centre escolar [apareix marcat amb un (3) en el quadre inferior]. Es constitueix pel diferencial entre el preu de prestació del servei de menjador escolar (4) i cost de producció (2). Aquest fons es podrà destinar a:
 - Reforç del servei de monitoratge en situacions puntuals, on es doni la necessitat de poder disposar de més monitors/es per atendre situacions sobrevingudes.
 - Adquisició de maquinària, mobiliari, instal·lacions i reparacions dels locals, amb una vida útil superior a l'any que s'adscriuen al menjador (sala o cuina) per al seu funcionament (cuines, fregidores, neveres, forns, microones, extractors de fums, armaris, pintura a les estances, etc.)
 - Places gratuïtes als menjadors escolars en situacions proposades per la comissió social del centre escolar, quan la família no disposi de beca de menjador del 100% i es doni una situació de precarietat econòmica i vulnerabilitat social.

Exemple:

Preu prestació servei aprovat GENCAT cada curs escolar (4)	Cost unitari de producció (2)	Fons inversió, monitoratge i places gratuïtes (3)	Nombre comensals curs	Dies curs	Total per inversions/ curs
7,25 €	7,00 €	0,25 €	2560	178	113.920,00 €

- El diferencial que es constitueixi, per posar un exemple, en el curs 24-25, s'ha d'executar abans del 15 de desembre del 2025, i així successivament.
- En relació a les inversions, l'adjudicatari, abans de realitzar les inversions, presentarà una proposta al Consell Comarcal, amb el detall dels centres on s'ha de realitzar la inversió, les inversions concretes a realitzar i el cost d'aquestes, perquè des del Consell Comarcal es doni el vistiplau i s'acordi conjuntament les accions a realitzar. Cada curs escolar l'adjudicatari, un cop finalitzades les inversions, haurà de presentar els justificants de les compres realitzades (factures) i una memòria explicativa. Des del Consell Comarcal es podran fer visites a les cuines dels centres escolars abans i després de realitzar-se la inversió, per comprovar la millora realitzada. El fons per a inversió nova difereix de la partida de manteniment i reposició d'estrís, que forma part del cost de producció del servei (2), en que aquesta està destinada a finançar avaries en els béns d'inversió (inferiors al 50% del seu valor) i la reposició del parament de menjador i de cuina, a tall d'exemple: plats, gots, coberts, olles, cassons, etc.
- En relació amb les places gratuïtes als menjadors escolars, serà el Consell Comarcal, a través del Departament d'educació i/o serveis socials, qui farà la proposta dels casos a atendre.



que les situacions excepcionals que les han comportat poden variar d'un curs a l'altre. Per tant, no serà una actuació recurrent».

Les escoles rurals que actualment es troben subjectes a aquestes mesures són l'Estel (Bonastre) i Berenguer de Montoliu (Masllorenc).

Un cop iniciat el curs escolar, quan es disposi de l'arxiu (excel) que envia el Departament d'Educació per determinar el preu autoritzat a les escoles rurals, el Consell Comarcal l'emplenarà i el retornarà al Departament. Quan aquest aprovi la resolució definitiva dels imports aprovats per aquest concepte de «mesures complementàries per a les escoles rurals», el Consell Comarcal notificarà a l'empresa gestora l'import definitiu. A partir d'aquesta notificació, l'empresa facturarà per aquest concepte amb efecte retroactiu des de principis de curs (1a factura mes vençut + mesos anteriors), i a partir de la 2a factura a mes vençut.

Si aquest import definitiu és inferior al previst en la licitació, l'empresa no té dret a cap indemnització. En el cas que sigui superior a l'import previst en els plecs, l'empresa tindrà dret a aquest diferencial.

El Consell Comarcal del Baix Penedès es compromet a abonar aquest diferencial sempre i quan el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya aprovi una partida complementària al servei de menjador, per la qual assumeix aquest diferencial.

4.3. Estructura de costos unitaris menú/dia, anualitzada:

Concepte	Curs
Cuiner/a	(...) €
Ajudant/s de cuina	(...) €
Coordinador/a	(...) €
Monitor/s	(...) €
Total personal	(...) €
Absentisme	(...) €
TOTAL personal	
Direcció empresa	(...) €
Administratiu	(...) €
Lloguer oficina	(...) €
Gestoria	(...) €
Gestió bancària rebuts	(...) €
Estudis, projectes i altres	(...) €
Altres	(...) €
TOTAL estructura	
Imputació 1 centre	
Matèria prima alimentària	(...) €
Altres subministraments (no aliments)	(...) €
Manteniment i reposició d'estris (1)	(...) €
Total costos d'aliments i altres inherents	
Vestuari	(...) €
Prevençió de riscos	(...) €
Benefici Industrial	(...) €
Marge comercial	(...) €
Total Altres costos	



Concepte	Curs
COST TOTAL (sense IVA)	(...) €
Cost per monitoratge (exempt d'IVA)	(...) €
Cost resta conceptes (IVA 10%)	(...) €
IVA	(...) €
COST TOTAL AMB IVA	(...) €
COST MENÚ	(...) €
= Cost unitari de producció del servei (2)	(...) €
Fons per a monitoratge, inversió nova i places gratuïtes (IVA inclòs) (3)	(...) €
= TOTAL € MENÚ / DIA (4)	(...) €

Per la determinació del preu base de licitació, el cost unitari de producció del servei (2) de cada curs, ha de ser multiplicat pel nombre d'alumnes previstos (1.408 alumnes) i pels dies del curs escolar en què funciona el menjador escolar (178 dies), d'acord amb el següent quadre:

Curs	Cost unitari de producció del servei (2)	Nombre d'alumnes previstos	Nombre de dies del curs escolar	Pressupost base de licitació
2024-25	(...) € menjador 2 hores o menys	497	178	(...) €
2024-25	(...) € menjador més de 2 hores	2083	178	(...) €
2025-26	(...) € menjador 2 hores o menys	497	178	(...) €
2025-26	(...) € menjador més de 2 hores	2083	178	(...) €
Pressupost base de licitació				(...) €

4.4. Pressupost base de licitació i valor estimat del contracte [art. 100 i 101 LCSP]

- a. Base.....: 6.249.245,68 €
- b. Import de l'IVA (10%, llevat monitoratge).....: 432.447,12 €
- c. Pressupost base de licitació.....: 6.681.692,80 €

ESCOLES 2,5 HORES

PRESSUPOST BASE LICITACIÓ			Preu/unitari	Total	Nombre	Total
Curs	Període	Dies	(IVA inclòs)	preu ut/periode	usuaris	Despesa
24-25	Setembre a desembre 2024	72	7,25 €	522,00 €	2.083	1.087.326,00 €
24-25	Gener a juny 2025	106	7,25 €	768,50 €	2.083	1.600.785,50 €
25-26	Setembre a desembre 2025	72	7,25 €	522,00 €	2.083	1.087.326,00 €
25-26	Gener a juny 2026	106	7,25 €	768,50 €	2.083	1.600.785,50 €
TOTAL						5.376.223,00 €

ESCOLES 2 HORES



Exercici	Curs	Període	Dies	PRESSUPPOST BASE LICITACIÓ		Preu/utariari (IVA inclòs)	Total preu/ut període	Nombre usuaris	Total Despesa
				Preu/untariari (IVA inclòs)	Total				
2024	24-25	Setembre a desembre 2024	72	6,87 €	494,64 €	497	245.836,08 €		
2025	24-25	Gener a juny 2025	106	6,87 €	728,22 €	497	361.925,34 €		
2025	25-26	Setembre a desembre 2025	72	6,87 €	494,64 €	497	245.836,08 €		
2026	25-26	Gener a juny 2026	106	6,87 €	728,22 €	497	361.925,34 €		
TOTALS							1.215.522,84 €		

ESCOLES RURALS

Nom Centre	Municipi	Començals				EPR	Total	Espai miqueta monitors	Nre. monitors	Nombre de turms	Mesura proposada segons criteris	Nou preu servit**	Cost actuari proposada
		1C EINF	2C EINF	3C EINF	4C EINF								
Escola Bequer i de Morobiu	Massienc	1	1	3	2	4	16	27	0h	1	1	9,32 €	13.360,68 €
Escola Estel	Bonastre	1	2	1	2	2	8	16	0h 30 min	1	1	18,01 €	31.612,80 €
TOTAL curs escolar 23/24												44.973,48 €	
Preu dia escoles rurals amb IVA												252,66 €	

PRESSUPPOST BASE LICITACIÓ					Preu dia escoles rurals IVA inclòs	Total
Curs	Període	Dies	Preu/untariari (IVA inclòs)	Total		
24-25	Setembre a desembre 2024	72	252,66 €	18.191,52 €		
24-25	Gener a juny 2025	106	252,66 €	26.781,96 €		
25-26	Setembre a desembre 2025	72	252,66 €	18.191,52 €		
25-26	Gener a juny 2026	106	252,66 €	26.781,96 €		
					89.946,96 €	

4.5. El valor estimat del contracte (VEC) és de **14.998.188,84 €**, d'acord amb els següents càlculs:

ESCOLES 2,5 HORES

Exercici	Curs	Període	Dies	VALOR ESTIMAT CONTRACTE		Nombre usuaris	Total Despesa	Ampliació usuaris	Modificació màxima	Ampliació Despesa	Total Despesa
				Preu/untariari (IVA exclòs)	Total preu/ut període						
2024	24-25	Setembre a desembre 2024	72	6,79 €	488,88 €	2.083	1.018.337,04 €	417	20%	203.667,41 €	1.222.004,45 €
2026	24-25	Gener a juny 2025	106	6,79 €	719,74 €	2.083	1.499.218,42 €	417	20%	299.843,68 €	1.799.062,10 €
2026	25-26	Setembre a desembre 2025	72	6,79 €	488,88 €	2.083	1.018.337,04 €	417	20%	203.667,41 €	1.222.004,45 €
2028	25-26	Gener a juny 2028	106	6,79 €	719,74 €	2.083	1.499.218,42 €	417	20%	299.843,68 €	1.799.062,10 €
Protocols (2 cursos)											
2028	26-27	Setembre a desembre 2026	72	6,79 €	488,88 €	2.083	1.018.337,04 €	417	20%	203.667,41 €	1.222.004,45 €
2027	26-27	Gener a juny 2027	106	6,79 €	719,74 €	2.083	1.499.218,42 €	417	20%	299.843,68 €	1.799.062,10 €
2027	27-28	Setembre a desembre 2027	72	6,79 €	488,88 €	2.083	1.018.337,04 €	417	20%	203.667,41 €	1.222.004,45 €
2028	27-28	Gener a juny 2028	106	6,79 €	719,74 €	2.083	1.499.218,42 €	417	20%	299.843,68 €	1.799.062,10 €
Total				712			10.070.221,84 €			2.014.044,37 €	12.084.266,21 €



ESCOLES 2 HORES

VALOR ESTIMAT CONTRACTE				Preu/unitari (IVA excòs)	Total preu/ut periode	Nombre usuaris	Total Despesa	Ampliació usuaris màxima	Modifica màxima	Ampliació Despesa	Total Despesa
Exercici	Curs	Període	Dies								
2024	24-25	Setembre a desembre 2024	72	6,40 €	460,80 €	497	229.017,60 €	99	20%	45.803,52 €	274.821,12 €
2025	24-25	Gener a juny 2025	106	6,40 €	678,40 €	497	337.164,80 €	99	20%	67.432,96 €	404.597,76 €
2025	25-26	Setembre a desembre 2025	72	6,40 €	460,80 €	497	229.017,60 €	99	20%	45.803,52 €	274.821,12 €
2026	25-26	Gener a juny 2026	106	6,40 €	678,40 €	497	337.164,80 €	99	20%	67.432,96 €	404.597,76 €
Prorrogues (2 cursos)											
2026	26-27	Setembre a desembre 2026	72	6,40 €	460,80 €	497	229.017,60 €	99	20%	45.803,52 €	274.821,12 €
2027	26-27	Gener a juny 2027	106	6,40 €	678,40 €	497	337.164,80 €	99	20%	67.432,96 €	404.597,76 €
2027	27-28	Setembre a desembre 2027	72	6,40 €	460,80 €	497	229.017,60 €	99	20%	45.803,52 €	274.821,12 €
2028	27-28	Gener a juny 2028	106	6,40 €	678,40 €	497	337.164,80 €	99	20%	67.432,96 €	404.597,76 €
Total					712		2.264.729,60 €			452.945,92 €	2.717.675,52 €

ESCOLES RURALS

Nom Centre	Municipi	Començats					EPRR	Total	Espai miglia	Nre. monitors	Nombre de tons	Mesura proposada segons criteris	Nou preu servei**	Cost actualitzat proposada
		1C EINF	2C EINF	3	4	5								
Escola Berenguer de Montoliu	Maslorenç	1	1	3	2	4	16	27	1	1	Segon monitor	9,32 €	13.960,68 €	
Escola l'Esnel	Bonastre	1	2	1	2	2	8	16	1	1	Segon monitor	18,01 €	31.612,80 €	
TOTAL curs escolar 23/24													44.973,48 €	
Preu dia escoles rurals amb IVA													252,66 €	

VALOR ESTIMAT CONTRACTE						
Curs	Període	Dies	Preu dia escoles rurals IVA excòs	Total	Modificació prevista	Total
24-25	Setembre a desembre 2024	72	229,69 €	16.537,68 €	20%	3.307,54 €
24-25	Gener a juny 2025	106	229,69 €	24.347,14 €	20%	4.869,43 €
25-26	Setembre a desembre 2025	72	229,69 €	16.537,68 €	20%	3.307,54 €
25-26	Gener a juny 2026	106	229,69 €	24.347,14 €	20%	4.869,43 €
26-27	Setembre a desembre 2026	72	229,69 €	16.537,68 €	20%	3.307,54 €
26-27	Gener a juny 2027	106	229,69 €	24.347,14 €	20%	4.869,43 €
27-28	Setembre a desembre 2027	72	229,69 €	16.537,68 €	20%	3.307,54 €
27-28	Gener a juny 2028	106	229,69 €	24.347,14 €	20%	4.869,43 €

4.6. Revisió de preus [art. 103 LCSP].



D'acord amb l'article 103.2 de la LCSP, prèvia justificació a l'expedient, podrà admetre's la revisió de preus en determinats contractes, encara que el període de recuperació de la inversió sigui inferior a cinc anys, sempre que la suma de la participació en el pressupost base de licitació del contracte en les matèries primeres superi el 20% d'aquest pressupost, fet que es dona en el component dels aliments. En aquests casos, la revisió només podrà afectar a la fracció del preu del contracte que representa aquesta participació.

Escoles 2,5 hores

Concepte que està subjecte a revisió (fons verd)	Import	Percentatge
Personal de cuina	1,63 €	22,48%
Matèria primera alimentària	2,05 €	28,28%
Altres subministraments i reposició	0,34 €	4,69%
Estructura	0,51 €	7,03%
Vestuari	0,02 €	0,28%
Riscos	0,04 €	0,55%
Benefici industrial	0,14 €	1,93%
Marge comercial	0,14 €	1,93%
Nòmina monitoratge	1,91 €	26,34%
IVA	0,47 €	6,48%
TOTAL	7,25 €	100,00%

Escoles 2 hores

Concepte que està subjecte a revisió (fons verd)	Import	Percentatge
Personal de cuina	1,63 €	23,73 %
Matèria primera alimentària	2,05 €	29,84 %
Altres subministraments i reposició	0,34 €	4,95%
Estructura	0,51 €	7,42%
Vestuari	0,02 €	0,29%
Riscos	0,04 €	0,58%
Benefici industrial	0,14 €	2,04%
Marge comercial	0,14 €	2,04%
Nòmina monitoratge	1,53 €	22,27%
IVA	0,47 €	6,84%
TOTAL	6,87 €	100,00%



Indicador revisió matèria primària alimentària

* Variació IPC Català per grup d'aliments i begudes no alcohòliques (desembre XXXX a desembre XXXX)

Aquesta revisió s'establirà per curs escolar, coincidint amb la publicació de la resolució del preu de menjador que la Generalitat de Catalunya aprova cada curs, i aquesta no es podrà sol·licitar fins passat un any de la seva adjudicació i s'hagi executat, almenys, un 20% de l'import.

La revisió de preus es farà a petició de l'empresa adjudicatària i serà d'aplicació amb l'inici del següent curs. Queda fora de la revisió els altres conceptes diferents al de la matèria primera alimentària.

La fórmula de revisió de preus queda establerta de la següent manera:

$$PF = A + (\text{import matèria primera} * IP\% * 1,1 \text{ IVA})$$

PF = Preu final revisat

A = Matèria primera Alimentària (oferta)

IP = % Variació IPC Català per grup d'aliments i begudes no alcohòliques (calculat període desembre a desembre)

La fórmula serà invariable durant la vigència del contracte

Clàusula 5. Capacitat, solvència i garanties del contractista

5.1 Requisits mínims de capacitat i solvència i prohibicions [Art. 65 a 70; 71 a 73; 74 a 76 LCSP]

Podran concórrer a la present licitació les persones naturals o jurídiques, espanyoles o estrangeres, que tinguin plena capacitat d'obrar, no estiguin incurses en cap supòsit d'incapacitat o prohibició de contractar de les relacionades en l'article 71 LCSP i acreditin la seva solvència econòmica, financera i tècnica o professional en els termes de la clàusula 5.3.

Aquestes circumstàncies són independents del compliment dels requisits que s'estableixen a continuació.

5.1.1 Capacitat d'obrar [Art. 66 a 69 LCSP].

La capacitat d'obrar dels empresaris que siguin persones jurídiques s'acredita mitjançant l'escriptura o document de constitució, els estatuts o l'acte fundacional, en què constin les normes per les quals es regula la seva activitat, degudament inscrits, si s'escau, en el registre públic que correspongui, segons el tipus de persona jurídica de què es tracti. L'objecte social ha d'abastar l'objecte del contracte [art. 84 LCSP]. També cal aportar NIF de l'empresa o empresari individual.



La capacitat d'obrar de les empreses no espanyoles d'Estats membres de la Unió Europea o signataris de l'Acord sobre Espai Econòmic Europeu s'ha d'acreditar mitjançant la inscripció en els registres professionals o mercantils adients del seu Estat membre d'establiment o la presentació d'una declaració jurada o una de les certificacions que s'indiquen en l'annex XI de la Directiva 2014/24/UE. Les empreses no comunitàries poden acreditar la seva solvència per mitjà de l'aportació d'un informe emès per la missió diplomàtica permanent o per l'oficina consular d'Espanya del lloc del domicili de l'empresa, en els termes de l'art. 68 LCSP.

En els termes de l'art. 69 LCSP, també poden participar en aquesta licitació les unions d'empreses que es constitueixin temporalment a aquest efecte (UTE), sense que sigui necessària formalitzar-les en escriptura pública fins que no se'ls hagi adjudicat el contracte. Aquestes empreses queden obligades solidàriament davant l'Administració i han de nomenar una persona representant o apoderada única amb poders suficients per exercir els drets i complir les obligacions que es derivin del contracte fins a la seva extinció, sense perjudici que les empreses atorguin poders mancomunats per a cobraments i pagaments d'una quantia significativa. La durada de la UTE ha de coincidir, almenys, amb la del contracte fins a la seva extinció.

5.1.2 Els licitadors hauran d'acreditar la solvència econòmica i financera en els termes establerts a l'apartat I.1 del QCC.

5.1.3. Les empreses licitadores, amb independència de les seva nacionalitat, han d'acreditar la seva solvència tècnica o professional. La solvència tècnica s'acredita en els termes de l'establert a l'apartat I.2 del QCC.

5.1.4. Adscripció del personal. En els termes descrits a l'apartat I.3 del QCC amb independència del dret de subrogació de les persones relacionades en l'annex 4.

5.2 Classificació [Art. 77 LCSP]. En els termes de l'establert a l'apartat I.3 del QCC.

5.3 Autoritzacions i habilitacions professionals. En els termes de l'establert a l'apartat I.4 del QCC.

5.4 Mitjans d'acreditació [87 i 90 LCSP]. La inscripció en el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores (REELIC) o homòleg estatal acredita, segons el que hi estigui reflectit, les condicions d'aptitud de l'empresari quant a la seva personalitat i capacitat d'obrar, solvència econòmica i financera i solvència tècnica. Les empreses que no disposin d'aquesta inscripció, cas que siguin proposades com adjudicatàries, acreditaran la seva aptitud mitjançant l'aportació descrita en aquesta clàusula i a l'apartat I del QCC i que s'haurà compromès a aportar signant l'annex 1.

5.5 Garanties [Art. 106 a 111 i DA 4.3 LCSP]. En els termes establerts als apartats M i N del QCC.

Clàusula 6. Procediment d'adjudicació i formalització



6.1 Tipus de tramitació i procediment d'adjudicació. El contracte s'adjudica per procediment obert i tramitació ordinària. [art. 116 ss i 131 ss LCSP].

6.2 Documentació

6.2.1 Els licitadors presentaran telemàticament TRES (3) sobres digitals, xifrats i signats per persona apoderada, amb les formalitats que s'estableixen més avall, i contindran:

- El sobre "A": La declaració responsable per prendre part en el procediment
- El sobre "B": La proposició valorable per mitjà de judici de valor.
- El sobre "C": La proposició valorable per aplicació automàtica de fórmules i altra documentació que s'indica més avall.

Si s'inclouen documents del sobre B en el sobre C, la informació aportada no serà considerada per a la valoració de la proposició. Però, **si l'error patit consistís en haver inclòs documents del sobre C en el sobre B, la proposta serà automàticament exclosa.**

Aquests sobres digitals s'han d'elaborar i presentar per mitjà de l'aplicació de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de Catalunya, lliures de virus informàtics. Si per qualsevol motiu de tipus tècnic algun dels sobres de la proposició no es poguessin obrir, la culpa del licitant determinarà la seva exclusió.

Un cop presentada una proposició no podrà ser retirada llevat que no s'efectuï l'adjudicació en el termini del SIS (6) MESOS, comptadors des de la data d'obertura de proposicions.

El licitador, per la presentació de la seva proposició coneix, queda assabentat i accepta que, cas que l'adjudicació no pugui realitzar-se per la manca, inexistència, falsedat o qualsevol altre incompliment del seu compromís d'aportació de documentació, haurà de respondre dels perjudicis causats a l'Administració i de les penalitats que se li imposin, que poden ascendir fins al TRES (3%) per cent de l'import del pressupost base de licitació [Arts. 150.2.2n i 153.4 LCSP].

Sobre "A" (de documentació administrativa)

Annex 1. Declaració responsable per a prendre part en el procediment.

En el sobre "A" haurà d'introduir complimentada correctament la declaració formal de l'annex 1 d'aquest plec, que inclou el compromís que, en cas de ser proposat com a adjudicatari, en ser l'autor de la proposició amb major puntuació, es compromet a que en el termini improrrogable de DEU (10) dies hàbils aportarà davant l'òrgan de contractació la documentació a que fa referència aquest annex.



El licitador, per la presentació de la seva proposició coneix, queda assabentat i accepta que, cas que l'adjudicació no pugui realitzar-se per la manca, inexistència, falsedat o qualsevol altre incompliment del seu compromís d'aportació de documentació, haurà de respondre dels perjudicis causats a l'Administració i de les penalitats que se li imposin, que poden ascendir fins al TRES (3%) per cent de l'import del pressupost base de licitació [Art. 153.4 LCSP].

En el cas d'empreses que concorrin a la licitació amb el compromís d'agrupar-se en una unió temporal si resulten adjudicatàries del contracte, cadascuna ha d'acreditar la seva personalitat, capacitat i solvència, i presentar un Annex 1 separat. A més de l'Annex 1, han d'aportar un document on consti el compromís de constituir-se formalment en unió temporal en cas de resultar adjudicatàries del contracte.

En el cas que l'annex 1 no es presenti complimentat correctament per qüestions de forma es donarà un termini de TRES (3) dies al licitador per esmenar. En qualsevol altre cas el licitador quedarà exclòs del procediment.

Annex 6. Si es pretén declarar informació confidencial. Per què vinculi a l'Administració ha de ser concurrent amb la indicació al sistema electrònic i s'ha de referir únicament a documents que tinguin difusió restringida [Art. 131.1.2 LCSP].

Sobre "B" (criteris avaluables per judici de valor)

Annex 2. Proposició valorable per mitjà de judici de valor.

Proposició tècnica. Redactada seguint l'annex 2 del present plec, sense errades o guixades que dificultin conèixer clarament allò que es proposa, i que, de produir-se, provocaran que la **proposició sigui exclosa**. La finalitat és que els licitadors donin resposta concreta als requeriments establerts a les prescripcions tècniques, en especial als que confereixin major qualitat del servei o subministrament objecte del contracte, i als criteris que depenguin de judici de valor.

El redactat de les proposicions tècniques és lliure amb l'únic límit de no superar 10 fulls (20 cares) DIN A4 pels criteris 8 i 9, i 15 fulls (30 cares) pel criteri 10. En tot cas, es recomana considerar l'apartat 6.4.2 d'aquest plec, en el que s'enumeren els ítems que es tindran en compte a l'hora de la valoració global de les propostes. No s'ha d'incloure cap import econòmic del qual es pugui deduir l'oferta de l'annex 3.

Sobre "C" (criteris avaluables objectivament)

Annex 3. Proposició valorable per aplicació de fórmules que es compona:



CRITERIS	PUNTS
1. Oferta econòmica	10
2. Formació continuada del personal	16
3. Menús elaborats, en una part substancial, amb matèria primera que tingui un origen de proximitat	8
4. Menús elaborats, en una part substancial, amb productes ecològics	8
5. Qualitat del menjar i menús saludables	8
6. Neteja. Utilització de productes amb etiqueta ecològica	2,5
7. Disposar d'una APP per les famílies usuàries del servei, amb informació dels menús, de les activitats, bústia de notificacions, etc.	2,5

Serà redactat seguint les previsions de l'annex 3 del present plec, sense errades o guixades que dificultin conèixer clarament allò que l'òrgan de contractació estimi fonamental per considerar les ofertes, i que, de produir-se, **provocaran que la proposició sigui exclosa.**

6.3 Presentació de proposicions¹. Les proposicions es lliuraran en el termini que indiqui l'anunci de convocatòria, que establirà un termini mínim de TRENTA (30) dies naturals, a comptar des de l'enviament a l'Oficina de Publicacions de la Unió Europea, [art. 156.3 i c) LCSP]. Les proposicions es presentaran **EXCLUSIVAMENT** a <https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/2618488?categoria=0> fins les 14:00 hores del darrer dia.

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 el seu annex 1, DEUC per rebre els avisos de notificacions i comunicacions.

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

¹Podeu trobar material de suport sobre com preparar una oferta mitjançant l'eina de sobre digital a l'apartat de "Material d'ajuda per a persones usuàries" dins de "suport" de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública: <https://contractaciopublica.cat/ca/manuals/usuari>



licitadores poden preparar i enviar aquesta documentació de forma esglaonada, abans de fer la presentació de l'oferta.

Per poder iniciar la tramesa de la documentació, l'eina requerirà a les empreses licitadores que introdueixin una paraula clau per a cada sobre amb documentació xifrada que formi part de la licitació (pel sobre A no es requereix paraula clau, atès que la documentació no està xifrada). Amb aquesta paraula clau es xifrarà, en el moment de l'enviament de les ofertes, la documentació. Per tant, aquest procés de xifrat el duu a terme l'eina de Sobre digital, de manera que les empreses licitadores NO han de xifrar prèviament els arxius mitjançant una altra eina. Així mateix, el desxifrat dels documents de les ofertes es realitza mitjançant la mateixa paraula clau, la qual han de custodiar les empreses licitadores. Cal tenir en compte la importància de custodiar correctament aquesta o aquestes claus (poden ser la mateixa per tots els sobres o diferents per cadascun d'ells), ja que només les empreses licitadores la/les tenen (l'eina de Sobre digital no guarda ni recorda les contrasenyes introduïdes) i són imprescindibles per al desxifrat de les ofertes i, per tant, per l'accés al seu contingut.

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 securitzat 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.

Les empreses licitadores han d'introduir en tot cas la paraula clau abans de la finalització de l'acte d'obertura del primer 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/les paraula/es clau, que només elles custodien durant tot el procés, per poder accedir al contingut xifrat dels sobres, 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.

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, la qual no es considera presentada fins que no ha estat registrada, amb l'apunt d'entrada corresponent, a través de l'eina. A partir del moment en què l'oferta s'hagi presentat, ja no es podrà modificar la documentació tramesa.

Cal tenir en compte que l'eina de Sobre digital no permet suprimir o modificar les ofertes un cop presentades; sí que és possible en qualsevol moment anterior a l'enviament de l'oferta. En cas que una empresa licitadora presenti dues o més ofertes a un mateix lot/contracte dins del termini de presentació d'ofertes, prenent que l'última substitueixi a una o unes ofertes anteriors, ha d'informar-ho així fefaentment a l'òrgan de contractació i aquest o, en el seu



cas, la mesa de contractació, valorarà el que procedeixi respecte d'aquestes ofertes.

Podeu trobar material de suport sobre com preparar una oferta mitjançant l'eina de sobre digital a l'apartat de "Material d'ajuda per a persones usuàries" dins de "suport" de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública: (<https://contractaciopublica.cat/ca/manuals/usuari>)

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

Si es fa ús d'aquesta possibilitat, cal tenir en compte que la documentació tramesa en aquesta segona fase ha de coincidir totalment amb aquella respecte de la que s'ha enviat l'empremta digital prèviament, de manera que no es pot produir cap modificació dels fitxers electrònics que configuren la documentació de l'oferta. En aquest sentit, cal assenyalar la importància de no manipular aquests arxius (ni, per exemple, fer-ne còpies, encara que siguin de contingut idèntic) per tal de no variar-ne l'empremta electrònica, que és la que es comprovarà per assegurar la coincidència de documents en les ofertes trameses en dues fases.

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 empreses licitadores podran presentar una còpia de seguretat dels documents electrònics presentats en suport físic electrònic, que serà sol·licitada a les empreses licitadores en cas de necessitat, per tal de poder accedir al contingut dels documents en cas que estiguin malmesos. En aquest sentit, cal recordar la importància de no manipular aquests arxius per tal de no variar-ne l'empremta electrònica, que és la que es comprovarà per assegurar la coincidència dels documents de la còpia de seguretat, tramesos en suport físic



electrònic, i dels tramesos en l'oferta, a través de l'eina de Sobre digital. Així mateix, cal tenir en compte que aquesta còpia no podrà ser emprada en el cas d'haver enviat documents amb virus a través de l'eina de Sobre digital, atesa la impossibilitat tècnica en aquests casos de poder fer la comparació de les empremtes electròniques i, per tant, de poder garantir la no modificació de les ofertes un cop finalitzat el termini de presentació.

L'eina de Sobre digital no permet la presentació d'arxius de mida superior a 25 Mb. Per aquest motiu, els arxius de les ofertes d'aquesta mida s'han de comprimir o fragmentar en diverses parts. La partició s'ha de realitzar manualment (sense utilitzar eines del tipus winzip o winrar de partició automàtica) i sense incorporar cap tipus de contrasenya. Els arxius resultants de la partició s'incorporen en l'apartat d'altra documentació numerats (part 1 de 2, part 2 de 2).

Les especificacions tècniques necessàries per a la presentació electrònica d'ofertes es troben disponibles a l'apartat de "Material d'ajuda per a persones usuàries" dins de "suport" de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública: (<https://contractaciopublica.cat/ca/manuals/usuari>).

El Consell Comarcal, d'acord amb els articles 138 LCSP, inserirà tota la informació relativa a aquesta convocatòria al perfil del contractant. Fins a SIS (6) dies abans de l'acabament del termini de presentació, s'atendrà la sol·licitud d'informació addicional i consultes. Les empreses licitadores hauran d'accedir a l'anunci de licitació publicat al Perfil de contractant, que es troba a la Plataforma de serveis de contractació pública, apartat "Enviar pregunta".

Cada licitador, individualment, no podrà presentar més d'una proposició, ni tampoc subscriure cap altra proposta en una UTE, o figurar integrat en més d'una UTE, amb **la conseqüència de la no admissió de totes les propostes** presentades en infracció d'aquesta norma [Art. 139 LCSP].

Els licitadors tindran dret a què se'ls lliuri un rebut del registre d'entrada de documents.

6.4 Criteris d'adjudicació. Els criteris d'adjudicació que han de servir de base per a la determinació de l'oferta més avantatjosa són aquells que es relacionen a continuació, tenint una puntuació màxima de 100 punts en total:

CRITERIS	PUNTS	VALORACIÓ
1. Oferta econòmica	10	Fórmula
2. Formació continuada del personal	16	
3. Menús elaborats, en una part substancial, amb matèria primera que tingui un origen de proximitat	8	
4. Menús elaborats, en una part substancial, amb productes ecològics	8	
5. Qualitat del menjar i menús saludables	8	
6. Neteja. Utilització de productes amb etiqueta ecològica	2,5	



CRITERIS	PUNTS	VALORACIÓ
7. Disposar d'una APP per les famílies usuàries del servei, amb informació dels menús, de les activitats, bústia de notificacions, etc.	2,5	
8. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit organitzatiu	10	Judici de valor
9. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit nutricional	10	
10. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit pedagògic	25	

La puntuació total obtinguda per oferta de cada licitació resulta de la suma aritmètica dels deu criteris

$$PT = C1 + C2 + C3 + C4 + C5 + C6 + C7 + C8 + C9 + C10$$

D'on

PT= puntuació total

Cn= criteri número

Els criteris 2 a 10 fan un judici qualitatiu sobre la millor proposta tècnica, mentre el criteri 1 avalua objectivament el millor preu.

En cas de produir-se empat s'aplica el criteri establert a l'art. 147.1.a) LCSP i, de persistir, la resta de criteris del paràgraf 1, en l'ordre establert i sempre que tinguin relació directe amb l'objecte del contracte. La documentació se sol·licitarà i es presentarà solament si es produeix l'empat.

Descripció detallada dels criteris d'adjudicació:

6.4.1 CRITERIS VALORATS MITJANÇANT FÓRMULA (55 punts):

Criteri 1. Oferta econòmica, fins a 10 punts, mitjançant la següent fórmula, (amb dos decimals):

$$\text{Puntuació de l'oferta a valorar} = (1 - (\text{Ov} - \text{Om} / \text{IL})) * (1 / \text{VP}) * \text{P}$$

On:

Om=Millor oferta

Ov= Oferta a valorar

IL= Import de licitació

VP= Factor de modulació que equival a 1

P= Punts del criteri econòmic que equival a 10

La formula per a la valoració de l'oferta econòmica es considera justificada en base a la DIRECTRIU 1/2020 D'APLICACIÓ DE FÓRMULES DE VALORACIÓ I PUNTUACIÓ DE LES PROPOSICIONS ECONÒMICA I TÈCNICA, dictada per la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya.

Criteri 2. Formació continuada del personal d'atenció a l'alumnat del



servei. S'atorgarà la puntuació màxima de 16 punts a la proposta que ofereixi cada curs escolar 10 hores o més de formació al personal d'atenció als usuaris (coordinadors/es i monitors/es). La resta d'ofertes rebran una puntuació inversament proporcional a l'oferta proposada, d'acord amb la fórmula següent:

$$\text{Puntuació de l'oferta} = 16 \times \frac{\text{Nombre d'hores ofertes per l'empresa}}{\text{Nombre d'hores de l'oferta més alta}}$$

Aquesta fórmula s'aplicarà directament a les ofertes presentades.

Cal tenir en compte que:

- a) Aquestes hores seran addicionals a les hores de formació obligatòria que s'exigeix a la prescripció tècnica 6, punt 15 de les Prescripcions Tècniques.
- b) Les hores de formació que pugui realitzar internament l'empresa no es valoraran, llevat de que acrediti disposar d'un departament de formació, amb personal titulat adequat (per exemple: pedagog i tècnic especialista en cuina, etc.) i una experiència mínima de funcionament de 3 anys.
- c) Els adjudicataris acreditaran que han complert amb aquest criteri d'acord amb el que exigeix prescripció tècnica 6, punt 15 de les Prescripcions Tècniques.
- d) En tot cas, caldrà certificar que la formació suplementària duta a terme té relació directe amb el servei de menjador escolar (lleure, primer auxilis, resolució de conflictes, dinàmiques de grups, etc.).

Criteri 3. Menús elaborats, en una part substancial, amb matèria primera que tingui un origen de proximitat i circuit curt màxim de 200 km (8 punts)

Es valorarà el fet que una part substancial de la matèria prima tingui un origen de proximitat, per afavorir el comerç de país i mitigar la petjada ecològica que suposa el transport de mercaderies des d'origens més llunyans. Es consideraran productes d'origen de proximitat els que la distància entre el punt d'origen i el punt de consum sigui de com a màxim 200 km. Es valoraran els següents productes, amb 0,8 punts per cada producte que compleixi aquest criteri:

- Enciam
- Arròs
- Lenties
- Patates
- Ceba
- Taronja
- Poma
- Pera
- Iogurt
- Carabassa



Criteri 4. Menús elaborats, en una part substancial, amb productes ecològics (8 punts)

Com més naturals siguin els productes utilitzats, de més qualitat seran els menús escolars dels centres, propiciant com a conseqüència una millor salut alimentària per als usuaris. Mitjançant la presentació del corresponent document acreditatiu, s'aplicarà fórmula per al seu còmput. Es valoraran els següents productes, amb 0,8 punts per cada producte que compleixi aquest criteri:

- Oli d'oliva
- Iogurt
- Cigrans
- Mongeta seca
- Lenties
- Macarrons
- Hamburguesa de vedella
- Poma
- Pera
- Plàtan

Criteri 5. Qualitat del menjar i menús saludables (8 punts)

Es tindran en compte aspectes que incideixen en la qualitat del menjar i en que els menús siguin els més saludables possibles, d'acord amb els següents criteris:

- Peix que se serveix sigui fresc: 2 punts
- En el menú no s'incorporin aliments ultraprocessats: 2 punts
- Les verdures que se serveixin com a plat principal siguin de temporada: 2 punts
- No es compren productes en envasos unitaris i s'opta per la compra a granel: 2 punts

Criteri 6. Neteja. Utilització de productes amb etiqueta ecològica (2,5 punts)

Si des de la comunitat educativa es vol educar en el respecte a la natura i el medi ambient, és necessari fomentar aquests valors. Per aquest motiu es valora mitjançant l'aportació per part dels participants dels certificats que ho acreditin. Es valoraran els següents productes, amb 0,5 punts per cada producte que compleixi aquest criteri:

- Rentavaixelles (líquid o en pastilla)
- Desgreixador
- Paper de cuina
- Bosses escombraries
- Líquid neteja terres



Criteri 7. Disposar d'una APP per les famílies usuàries del servei (2,5 punts)

Es considera un indicador de qualitat que l'adjudicatari disposi d'una APP per a les famílies usuàries del servei, amb la següent fórmula, on cada ítem es valora amb 0,5 punts:

- Programació de les activitats que es realitzen en l'espai de lleure (i canvis que es vagin produint)
- Programació dels menús (i canvis que es vagin produint)
- Bústia de notificacions
- Formulari de contacte per la família
- Informació del servei (telèfons de contacte, horaris correu electrònic, etc).

6.4.2 CRITERIS VALORATS MITJANÇANT JUDICI DE VALOR (45 punts):

La valoració del Sobre "B" es realitzarà mitjançant l'anàlisi dels punts i criteris que es descriuen a continuació, amb una puntuació màxima de 45 punts.

La puntuació de cada proposició s'obindrà de la suma de la puntuació obtinguda per a cada criteri, amb dos decimals, segons els barems de puntuació que s'indiquen a continuació.

Els serveis tècnics del Departament responsable del contracte, en el termini de **SET (7) dies**, valoraran motivadament les propostes. La conclusió a la que arribin es traslladarà a punts mitjançant la següent taula basada en la Llei Weber-Fechner o dels mínims intervals de percepció (MIPS), segons la qual per a que una diferència entre dos elements pugui ser perceptiva (i per tant valorable de manera diversa), ha de ser d'un mínim de 15%. Per tant, es valorarà a partir de SIS (6) intervals de diferència, en progressió logarítmica (entre 1 i 2), que es descriuen a continuació, (amb dos decimals):

Interval	Descripció literària del judici que mereix	%
1	No s'ajusta als plecs contractuals	0,00%
2	La proposta tècnica és clarament insuficient	15,00%
3	La proposta tècnica no assoleix, raonablement, el nivell de prestació definit en els plecs. És insuficient	32,00%
4	La proposta tècnica compleix el nivell mínim admissible de prestació definit en els plecs	52,00%
5	La proposta tècnica compleix folgadamente el nivell de prestació definit en els plecs	75,00%
6	La proposta tècnica supera el nivell de prestació definit en els plecs	100,00%

S'atendrà a la coherència de la proposta tècnica globalment considerada en cadascun dels seus apartats (organitzatiu, nutricional i pedagògic), l'absència de contradiccions entre els diversos apartats, la concreció, la comprensibilitat i la univocitat de les seves iniciatives i així com la seva aptitud objectiva per a ser



executades efectivament, sense que sigui previsible esperar especials dificultats.

L'avaluació global de les propostes valorables per judici de valor incorpora un llindar tècnic (50%, equivalent a 22,5 punts), per sota del qual es considera que la proposta tècnica, qualitativament considerada, no respon per defecte a la necessitat administrativa concretada en els plecs, **i determina l'exclusió del licitador que la presenta**, en aplicació del que disposa l'art. 146.3 LCSP.

Els barems de puntuació són els que es presenten a continuació:

Criteri 8. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit organitzatiu (10 punts)

En un servei tant complex com el de menjador, on intervenen diferents factors (nutricional, educatiu, social, etc) es considera que una adequada organització és bàsica per al seu bon funcionament. Per aquest motiu es valoraran amb 2 punts els següents aspectes:

- Pla de funcionament del servei
- Capacitat de reacció davant incidències
- Tasques i responsabilitats del seguiment del servei per part del personal de l'empresa
- Control i seguiment diari d'utilització del servei per part dels usuaris amb comunicació al Consell Comarcal
- Coordinació amb les direccions dels centres i representants de les famílies.

Criteri 9. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit nutricional (10 punts)

L'equilibri nutricional basat en les directrius del Departament de Salut de la Generalitat o altres de nivell Estatal es tindran en compte, però també es valoraran aquelles iniciatives per tal d'aconseguir que els usuaris d'aquest servei gaudeixin d'uns aliments saludables i nutricionals de qualitat.

Per valorar aquestes iniciatives s'hauran de presentar els programes previstos on es pugui valorar la seva implementació, ja sigui total o parcial, o en el seu cas de quins recursos disposen per a detectar els possibles problemes (menús que no agradin a la majoria) i aconseguir la finalitat proposada (aconseguir un bon equilibri nutricional). Es tindrà en compte, i es puntuaran amb 2 punts, els següents aspectes:

- Proposta per garantir menús equilibrats i freqüències de consum
- Detecció de quins aliments no es mengen i motius
- Atenció a les derivacions per necessitats especials
- Desenvolupament i la implementació d'hàbits d'higiene i de la seguretat alimentària i hàbits saludables
- Reducció del malbaratament alimentari i reaprofitament de l'excedent amb finalitat social.



Criteri 10. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit pedagògic (25 punts)

La part pedagògica té una enorme importància, i d'aquí que es valori com un criteri diferenciat dels altres, sent l'apartat que puntua de forma més alta. Si el tracte amb els infants i joves no és l'adequat el projecte nutricional i pedagògic es desvirtua. Per tant, es valora de forma molt acurada tot l'aspecte pedagògic de la proposta: normes del servei, informació i relació amb les famílies, formes de resolució dels problemes de comportament que es puguin produir al servei, etc. Es valorarà la proposta que s'adeqüi i es vinculi amb el Projecte Educatiu de Centre i el Projecte Curricular de Centre de cada escola, i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius. S'ha de facilitar i coordinar la implicació del menjador a les activitats complementàries i comuns del centre.

El servei no es limita a una prestació d'àpats i menús amb unes característiques concretes, sinó que contempla també la importància que té pels menors l'espai del migdia, com a espai relacional, d'aprenentatge, de convivència, d'inclusió, de realització d'activitats, etc. Els menors, de dilluns a divendres, passen un mínim de 2 hores en aquest espai del menjador. Durant aquest temps, els usuaris es relacionen amb els altres alumnes, amb els i les monitors/es, amb el personal de cuina. També disposen d'un espai de lleure on realitzar activitats i convida amb els altres companys/es de menjador, pel que és molt important que el personal de l'empresa adjudicatària doni valor a aquest temps, i vetlli perquè els usuaris es sentin escolats, es respectin els seus valors, i disposin d'un ventall d'activitats a fer en funció de les seves necessitats. Que l'espai del migdia sigui un espai educatiu implicarà, sí o sí, que els i les alumnes puguin participar en la presa de decisions de com ha de ser aquest espai.

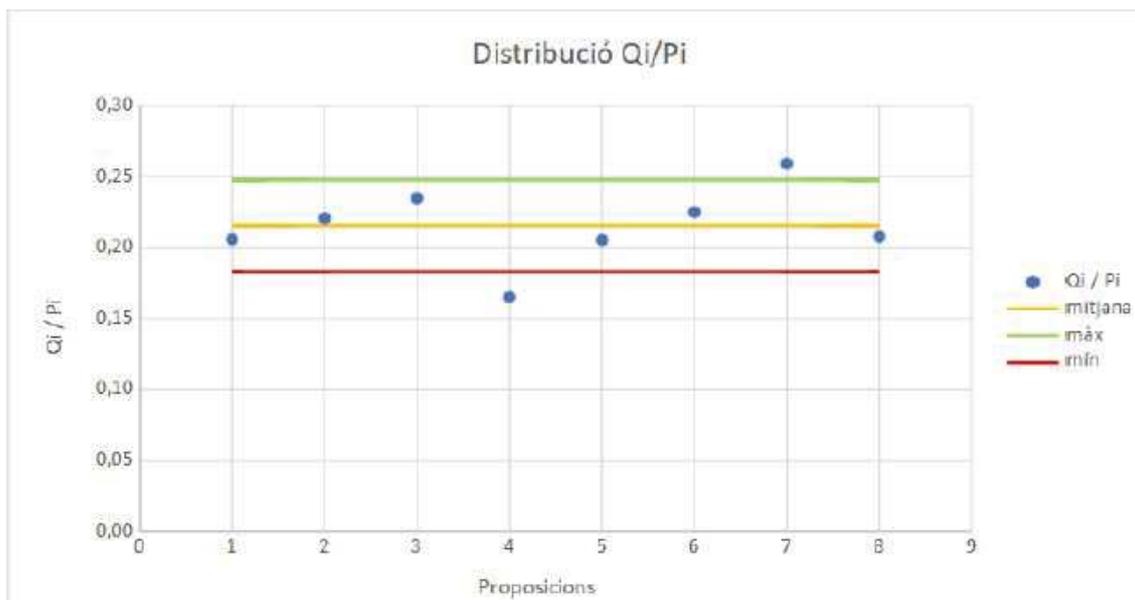
Es tindran en compte els següents apartats i puntuació màxima:

- Marc teòric que legítimi i fonamenti la intervenció educativa: 5 punts
- Creació d'un espai relacional i social positiu que fomenti la participació i l'autonomia, tant de les famílies com dels propis alumnes: 5 punts
- Proposta d'adequació i vinculació del servei de menjador i temps educatiu del migdia amb el Projecte Educatiu del Centre: 5 punts
- Proposta de programació presentada del temps educatiu del migdia: el projecte educatiu i de lleure, la qualitat del projecte pedagògic adequat a cada franja d'edat, ventall d'activitats que es realitzaran, valors que es treballaran en aquest temps educatiu: 10 punts

6.5 Ofertes anormalment baixes. La mesa de contractació aplicarà l'art. 149 de la LCSP quan presumeixi ofertes anormalment baixes. La presumpció d'oferta anormal s'estableix:

Quan concorrin fins a CINCO (5) proposicions vàlides, per les ofertes econòmiques inferiors en SIS unitats percentuals (15%) sobre el de licitació a la mitja aritmètica de les ofertes presentades vàlides. Si solament hi ha una





6.6 Mesa de contractació [DA 2.7 i art. 326]. L'òrgan de contractació estarà assistit per la Mesa de contractació. Seran membres de la Mesa les persones següents: President/a: Funcionària de carrera del Departament d'Ensenyament. Vocals: els titulars de la Secretaria, de la Intervenció de fons i funcionària de carrera encarregada de contractació i Secretària: la funcionària cap del negociat de Secretaria. Per motius d'absència o malaltia poden establir-se substitucions. La composició definitiva de la Mesa es publicarà al perfil contractant.

La Mesa actua vàlidament en presència de la meitat més un dels seus membres (3), entre els quals s'hi comptarà, necessàriament, qui actuï de president i qui ho faci de secretari. Ordinàriament, els acords s'adopten per majoria simple i la presidència exerceix el vot de qualitat en cas d'empat reiterat. La secretària actua amb veu i sense vot.

A fi d'avaluar les ofertes presentades, la Mesa de contractació pot sol·licitar l'assessorament i els informes dels tècnics que consideri necessaris. També pot demanar als licitadors els aclariments que consideri oportuns, sempre que no suposi una modificació de la seva oferta.

Clos el termini de presentació de proposicions, la Mesa procedirà a l'obertura dels sobres digitals "A". Comprovarà que cada licitador hagi complimentat correctament el document annex 1 i **exclourà els que presentin defectes no esmenables**, notificant-los oportunament. Cas que presentin defectes esmenables se'ls atorgarà un termini de tres dies hàbils per esmenar-los.

Seguidament obrirà el sobres digitals "B" i encarregarà als serveis tècnics del departament responsable del contracte (Ensenyament), un informe tècnic de valoració, per judici de valor, de la proposició tècnica, d'acord amb el que estableix l'art. 146.2.b) LCSP. Quan la Mesa, a partir dels informes rebuts hagi de valorar, per judici de valor, les propostes del sobre "B" se seguirà el següent procediment: Cada membre de la Mesa emetrà en seu judici de manera



independent i el judici de la Mesa serà la resultant de la mitja aritmètica de les valoracions dels seus membres, sempre que superi el 0,60 de coeficient de concordança “kappa de Fleiss”, definit per la fórmula:

$$k = (P - P_e) / (1 - P_e)$$

d'on:

k = coeficient de kappa de Fleiss

$$P = (1/N) \cdot \sum_{i=1}^n P_i$$

$$P_e = \sum_{j=1}^c p_j^2$$

N= nombre de criteris o subcriteris a avaluar

c= nombre d'interval·ls

n= nombre de membres de la Mesa

$$P_i = 1 / (n \cdot (n-1)) \cdot \sum_{j=1}^c n_{ij} \cdot (n_{ij}-1)$$

$$p_j = 1 / (N \cdot n) \cdot \sum_{i=1}^N n_{ij}$$

Si no se supera el coeficient adés indicat, es procedirà a una segona ronda d'avaluacions. Si es continua sense superar el coeficient, es calcularà descomptaran les avaluacions més extremes i en darrer cas, decidirà la presidència de la Mesa.

La Mesa es reunirà en sessió no publica per valorar les proposicions contingudes en els sobres “B”, a la vista dels informes tècnics que hagi sol·licitat.

La Mesa iniciarà la fase pública per mitjà de la convocatòria al perfil del contractant del lloc, data i hora en que tindrà lloc l'acte d'obertura del sobre digital “C”. Tots els licitadors es consideren citats, sense més tràmits, a aquest acte públic. L'acte s'iniciarà donant compte dels acords adoptats sobre admissió o exclusió de pliques. Seguirà amb la puntuació de les proposicions valorades per judici de valor, tot donant vista de les pròpies proposicions i dels informes tècnics. Es clourà l'acte públic obrint i llegint les propostes valorables de forma automàtica i, si és possible, anunciant el licitador que hagi obtingut la major puntuació.

La Mesa efectuarà la comprovació d'oferta no anormalment baixa, de les condicions d'aptitud de l'empresari quant a la seva personalitat i capacitat d'obrar, solvència econòmica i financera, ja per consulta directa al REELIC o l'homòleg estatal, obtindrà directament els certificats acreditatius de la situació tributària i amb la Seguretat Social, o requerint a l'empresa proposada l'aportació de la documentació a que s'hi va comprometre aportar amb la signatura de l'annex 1 i constitució de garantia definitiva. En aquest cas, el termini de presentació serà de DEU (10) dies hàbils. Finalitzada la comprovació, la Mesa elevarà a l'òrgan de contractació la proposta de classificació valorada, puntuada i ordenada per ordre decreixent de candidats.

La Junta de Govern, com a òrgan de contractació, acceptarà la proposta de la Mesa o l'esmenarà motivadament. En aquest segon cas, si es produís un canvi



de candidat amb major puntuació, se li donarà el termini de presentació de documentació a que fa referència el paràgraf anterior.

De no complimentar-se adequadament el requeriment en el termini assenyalat, **s'entendrà que el licitador ha retirat la seva oferta**, procedint-se en aquest cas a requerir la mateixa documentació al licitador següent, per l'ordre en què hagin quedat puntuades les proposicions, sense perjudici de la reclamació per danys que l'Administració pot dirigir i de les penalitats que pot imposar davant aquest comportament.

En el cas que l'oferta més avantatjosa, correspongui a una Agrupació d'Empreses (UTE), aquestes hauran d'acreditar la constitució de la mateixa, en escriptura pública, dins del termini atorgat per a la formalització del Contracte, i NIF assignat a l'Agrupació.

Les proposicions presentades, tant les declarades admeses com les rebutjades sense obrir o les desestimades un cop obertes, seran arxivades a l'expedient. Adjudicat el contracte i transcorreguts els terminis per a la interposició de recursos sense que s'hagin interposat, la documentació que acompanya a les proposicions quedarà a disposició dels interessats.

6.7 Adjudicació, notificació i publicació simultània al perfil [Art. 150 i 151 LCSP]. La Junta de Govern, pel delegació expressa del Ple del Consell Comarcal, adjudicarà el contracte dins dels CINC (5) dies següents a la presentació de la documentació justificativa per part de l'empresa proposada com adjudicatari [Art. 150.4) LCSP]. L'adjudicació del contracte haurà de concretar i fixar els termes definitius del contracte. No podrà declarar-se desert el procediment si hi ha alguna proposició admissible [art. 150.3 LCSP]. Així mateix, podrà no adjudicar-se el contracte o desistir del procediment en els casos previstos a l'art. 152 de la LCSP. En cap cas procedirà l'adjudicació del contracte per un import superior al pressupost màxim de despesa assenyalat en el present plec. No podrà iniciar-se l'execució del contracte sense la seva prèvia formalització, excepte en els casos previstos legalment.

L'adjudicació serà motivada i es notificarà en el termini de QUINZE (15) dies a l'empresa adjudicatària, així com a la resta de licitadores, amb la forma i amb els efectes establerts als articles 41 i 43 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, de procediment administratiu comú, mitjançant compareixença a la seu electrònica del Consell Comarcal. Simultàniament, es publicarà en el perfil de contractant.

6.8 Formalització del contracte. Atès que aquest contracte es susceptible de recurs especial, la formalització no tindrà lloc abans de transcorreguts QUINZE (15) dies hàbils següents al de la notificació de l'adjudicació als licitadors. Transcorregut aquest termini sense que s'hagi interposat el recurs, es requerirà a l'adjudicatari per la formalització en un termini no superior a CINC (5) dies hàbils.

El contractista signarà digitalment, juntament amb el contracte, la resta de la documentació annexa, com a prova de la seva voluntat de donar compliment fidel. El contracte incorporarà com a annexos:



- Aquest plec de clàusules administratives particulars i el plec de prescripcions tècniques particulars.
- L'Annex 3, signat
- Reiteració expressa de que el contractista s'obliga a complir en tot moment i en especial en el període d'execució del contracte amb les condicions fixades en el conveni col·lectiu que li sigui d'aplicació.
- Documents de garantia definitiva i dades identificatives de la pòlissa de responsabilitat civil pel risc contractual i d'intoxicació alimentària subscripta pel contractista.

Clàusula 7 Execució del contracte

7.1 Responsable supervisor de l'execució del contracte [Art 62 LCSP]. L'òrgan de contractació designarà una persona física o jurídica, vinculada a l'ens contractant o aliena a ell, com a responsable del contracte, qui exercirà la direcció, el seguiment i la supervisió dels treballs objecte del contracte. El supervisor informarà al cap del departament promotor que figura a la clàusula 2.2.

7.2 El delegat del contractista és la persona física designada expressament pel contractista i acceptada prèviament pel Consell Comarcal, amb facultats suficients per ostentar la representació del contractista, per mitjà de la qual es canalitzaran totes les relacions que es derivin de l'execució del contracte. Aquesta persona estarà localitzable mitjançant telèfon durant el transcurs del servei per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

7.3 Pactes definidors de drets, obligacions i responsabilitat de les parts:

7.3.1 Obligacions de l'adjudicatari

- Tindran caràcter essencial les obligacions de l'adjudicatari relacionades amb:
 - o Obligacions socials i laborals amb el seu personal.
 - o El compliment de l'oferta que hagi presentat en tots els seus termes
 - o El contractista quedarà obligat al compliment del Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques 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) 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.
- Conformen la posició de l'adjudicatari les següents obligacions:
 - o Prestar el servei contractat amb subjecció estricta al present plec de clàusules administratives, al plec de prescripcions tècniques particulars i també a tota l'altra documentació complementària d'aquests, la qual li serà comunicada formalment amb garantia del respecte del seu dret a audiència prèvia.



- o Els lliuraments dels menús elaborats en modalitat càtering i, en general qualsevol subministrament, s'efectuaran sempre amb transport pagat i assegurat (CIF) fins al lloc indicat de lliurament.
- o Complir les disposicions vigents en matèria mercantil, fiscal, laboral, de seguretat social i salut i higiene en el treball i les que dicti el Consell Comarcal, així com assumir totes les despeses i retribucions dels elements materials i personals necessaris, amb total responsabilitat de les seves obligacions legals de caràcter mercantil, laboral, civil i fiscal. També donarà compliment a la normativa mediambiental d'aplicació.
- o Complir el conveni col·lectiu sectorial d'aplicació, les disposicions i condicions de seguretat, salut i higiene establertes en els reglaments, ordenances o convenis laborals vigents.
- o Satisfer l'import total dels costos de personal, material, productes, maquinària, amortitzacions, assegurances socials i impostos.
- o Garantir el manteniment del servei i subministraments durant el termini d'execució del contracte, amb independència de problemes laborals propis o dels proveïdors.
- o Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal suficient per l'adequada prestació del contracte.
- o Mantenir permanentment informat el Consell Comarcal de les incidències rellevants relacionades amb l'execució del servei i atendre amb diligència les sol·licituds d'informació que li adreci el Consell Comarcal.
- o Obtenir i disposar al seu càrrec de les homologacions i permisos de qualsevol tipus que siguin necessàries, així com de les patents de fabricació i les autoritzacions d'utilització d'equips i programaris informàtics.
- o Comunicar a l'òrgan de contractació la circumstància en el cas de successió d'empresa, en el termini de màxim de CINCO (5) dies hàbils, en els termes de l'art. 98 LCSP.
- o L'adjudicatari ha d'emprar el català en les seves relacions amb el Consell Comarcal del Baix Penedès derivades de l'execució del contracte. Així mateix, l'adjudicatari ha d'emprar el català en els documents formals que presenti, provisionals i definitius, i en les comunicacions a tercers que es derivin de l'execució del contracte. En tot cas, l'adjudicatari roman subjecte en l'execució del contracte a les obligacions derivades de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística i de les disposicions que la desenvolupen.
- o Un cop finalitzat el termini de prestació del servei, continuar prestant-lo, amb caràcter obligatori, fins que un nou contractista l'assumeixi.
- o Donar compliment al que disposa l'art. 3.2 de la Llei 19/2014, de 29 de novembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern.
- o L'empresa contractista, en relació amb les dades personals a les quals tingui accés amb ocasió del contracte, actua com a encarregat del tractament i s'obliga al compliment de tot allò que estableix la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció



de dades personals i garantia dels drets digitals, a la normativa de desenvolupament i al que estableix el Reglament (UE) 2016/679, 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 i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE, amb les mateixes obligacions que l'encarregat que és el Consell Comarcal.

- o La documentació i la informació que es desprengui o a la qual es tingui accés amb ocasió de l'execució de les prestacions objecte d'aquest contracte i que correspon a l'Administració responsable del tractament de les dades personals, té caràcter confidencial i no podrà ésser objecte de reproducció total o parcial per cap mitjà o suport. Per tant, no se'n podrà fer ni tractament ni edició informàtica, ni transmissió a tercers fora de l'estricta àmbit de l'execució directa del contracte.

7.3.2 Responsabilitat de l'adjudicatari

- El contractista serà responsable de la qualitat tècnica dels subministraments i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers degut a les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- Ésser directament responsable, davant qualsevol organisme públic, de totes les obligacions i prestacions que la legislació social vigent estableix per al personal.
- Indemnitzar els danys que s'originen a tercers i els que s'originen al Consell Comarcal o al personal que en depèn, pels perjudicis basats de dol o negligència en el compliment de les obligacions resultants de l'adjudicació dels contractes. En aquests supòsits, la indemnització es determinarà per l'òrgan de contractació en raó dels perjudicis causats, amb audiència prèvia del contractista i sense perjudici de l'acció penal que en el seu cas procedeixi.
- També seran responsables de tota classe de reclamacions relatives a la propietat industrial i comercial dels aparells, equips i maquinari i programaris informàtics utilitzats, i hauran d'indemnitzar de tots els danys i perjudicis contractuals que puguin derivar-se per la interposició de reclamacions.
- També s'hauran de fer càrrec de les despeses derivades de les reclamacions que eventualment puguin dirigir-se contra el Consell Comarcal.
- D'acord amb l'art 197 LCSP, el contracte s'executa a risc i ventura del contractista.

7.3.3 Drets de l'adjudicatari

- Prestar el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendran jeràrquicament dependents del Consell Comarcal del Baix Penedès, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans del Consell Comarcal del Baix Penedès.



- Ser rebut en audiència en tots els casos que estableix la Llei.
- A rebre els abonaments al preu convingut, dins dels terminis legals.

7.4 Condicions especials d'execució en matèria ètica, mediambiental i social, [Art. 201-202 LCSP], són les establertes a l'apartat "O" del quadre de característiques – anunci de licitació, d'aquest contracte.

L'Administració comprovarà el compliment d'aquestes condicions d'execució i en cas de ser incomplertes aplicarà les sancions previstes a la clàusula 7.8, com incompliment parcial o defectuós [art.192 LCSP].

7.5 Pagaments al contractista i factura electrònica [Art. 198 LCSP]. El contractista tindrà dret al pagament de l'efectivament executat, d'acord amb els preus convinguts (amb el corresponent Impost sobre el Valor Afegit), mitjançant factura mercantil electrònica d'acord amb la clàusula 4.2 d'aquests plecs.

Presentada la factura i aprovada la seva conformitat, el Consell Comarcal farà efectiu el pagament dins del termini legalment establert a la normativa sobre prevenció de la morositat.

Si el Consell considera que els serveis no han estat prestats de conformitat, posarà en coneixement de l'adjudicatari l'esmentada circumstància, que pot incloure la suspensió del pagament, a l'efecte que aquest presenti les al·legacions que convinguin al seu dret, resolent en darrera instància el Consell. Contra aquesta resolució l'adjudicatari podrà adoptar les mesures legalment establertes.

El contractista s'abstindrà d'utilitzar les factures com l'objecte d'un contracte d'endós mercantil. Això no obstant, podrà cedir el seu crèdit a altri. En el document de cessió es presentarà al Registre General, signat pels representants legal del cedent i del cessionari, i hi constarà necessàriament la presa de raó de la Intervenció comarcal, sense la qual, el contracte entre particulars no vincularà de cap manera l'Administració. Feta la presa de raó de la cessió, l'ordre de pagament s'expedirà a favor del cessionari. En tot cas, el Consell Comarcal podrà oposar al cessionari les excepcions de pagament i els mitjans de defensa que tingués contra el cedent i especialment aquelles que procedeixin en el cas d'embargament dels drets del contractista meritats com a conseqüència de l'execució del contracte. [Art. 200 LCSP]

D'acord amb la normativa general reguladora de la facturació electrònica, aquesta Administració accepta la recepció de factures que compleixin amb els requeriments següents:

- L'autenticitat de l'origen i integritat del contingut de les factures electròniques es garantirà mitjançant signatura electrònica reconeguda.
- El format de factura electrònica és el format "facturae". Aquest format es troba descrit mitjançant un esquema XSD, XML Schema Definition a www.facturae.es, ajustant-se el format de signatura electrònica a l'especificació XML-Advanced Electronic Signatures (XAeS), ETSI TS 101 903.
- El lliurament de les factures s'efectuarà a través del servei e.FACT bé utilitzant la bústia de lliurament de factures accessible des de la seu



electrònica d'aquest Consell Comarcal o bé través de les plataformes de facturació electròniques adherides al servei e.FACT.

7.6 Modificacions. Per raons d'interès públic i disposant de crèdit pressupostari, es podran introduir les següents modificacions [Art. 202 a 206 LCSP]:

- Previstes, amb el límit del 20% del preu inicial i obligatòria pel contractista (Art. 206 LCSP). Fa referència a la possibilitat d'incorporar nous menjadors escolars de la comarca, amb el màxim de 281 usuaris/curs. El preu unitari serà el mateix resultant de l'adjudicació del contracte. No formen part del còmput d'aquesta modificació, la variació que durant la correcta execució de la prestació es produeixi en el nombre d'unitats realment executades sobre les previsions del contracte, fins el límit de despesa del 10% [Art. 309.1 LCSP].
- El contractista vindrà obligat a suportar les reduccions corresponents del preu quan Consell el Comarcal acordi una reducció en la prestació del servei si aquesta està determinada per aplicació de mesures d'estabilitat pressupostària o reducció o supressió del seu àmbit competencial.
- No previstes. Quan calgui afegir subministraments o serveis addicionals, o derivi de circumstàncies imprevisibles o modificacions que no tinguin per resultat un contracte de naturalesa materialment diferent, fins al 50% del preu inicial, IVA exclòs, essent obligatòria per al contractista fins el 20% (Art. 206 LCSP).
- Modificacions no autoritzades. El contractista no pot introduir modificacions en l'execució del contracte sense la prèvia aprovació per part de l'òrgan de contractació. Cas que ho faci, aquestes no vinculen econòmicament el Consell Comarcal del Baix Penedès i originaran responsabilitat en el contractista.

7.7 Cessió i subcontractació. El contracte es podrà cedir i subcontractar amb la forma i condicions establertes als articles 214 i 215 LCSP.

Si és el cas, l'òrgan de contractació autoritzarà la cessió, sempre que estigui executat no menys del 20% de l'import del contracte i el cessionari proposat acrediti capacitat i solvència tècnica i econòmica adequada en funció de la fase d'execució del contracte. La cessió es formalitzarà en escriptura pública i se'n lliurarà una còpia a l'òrgan de contractació abans de la subrogació efectiva de drets i obligacions al cessionari.

Abans de fer qualsevol subcontractació, l'adjudicatari ha de comunicar a l'òrgan de contractació la seva intenció i la quantia de la subcontractació, tot adjuntant la documentació justificativa de la capacitat i solvència de l'empresa subcontractista. L'incompliment de l'anterior serà sancionable d'acord amb l'apartat 3 de l'art. 215. Les relacions jurídiques entre ambdós són de caràcter privat i en cap cas disminueixin la total responsabilitat de l'adjudicatari davant l'Administració. Així mateix, l'òrgan de contractació pot comprovar l'efectiu pagament en termini del contractista al subcontractista, i aplicar les penalitats que corresponguin en cas d'incompliment, fins i tot procedint al pagament directe al subcontractista DA51).

7.8 En cas d'incompliment parcial, compliment defectuós o demora en l'execució per causes atribuïbles al contractista, s'aplicaran les penalitats a que fan



referència els articles 192 i 193 de la LCSP, fins i tot exigint indemnització per danys i perjudicis i resolució del contracte. En el cas a que fa referència l'art. 192, les sancions es concreten pel cas d'infraccions lleus: 1% del preu del contracte, IVA exclòs i en el cas d'infraccions greu en el 5% del preu del contracte, IVA exclòs. La determinació del tipus d'infracció es realitzarà amb ponderació a: intencionalitat, pertorbació causada al servei en qualitat, quantitat i temps, danys produïts, quantitat estimada del benefici il·lícit, transcendència social de la infracció i reincidència.

En el cas d'incompliment greu s'aplicarà el que disposa l'art. 312. d) de LCSP poden l'Administració resoldre el contracte, o procedir al segrest o la intervenció del contracte.

7.9 En cas de suspensió del contracte s'aplicarà el que disposa l'art. 208 LCSP.

7.10 Assegurances. L'adjudicatari respondrà de qualsevol reclamació d'un tercer contra el Consell Comarcal del Baix Penedès, derivada de l'activitat d'aquell. Amb aquesta finalitat i amb caràcter previ a la formalització del contracte l'adjudicatària subscriurà, i la mantindrà vigent durant tot el termini d'execució del contracte i del termini de garantia (12 mesos), la corresponent pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil pel risc contractual i d'intoxicació alimentària a la qual s'ha compromès signant l'annex 1.

Clàusula 8. Acabament del contracte

Els contractes s'extingeixen per compliment o per resolució. El contracte s'entén complert quan s'ha realitzat la totalitat de la prestació, del qual se'n deixarà constància per mitjà de la recepció o conformitat, dins del mes següent al lliurament o realització de l'objecte del contracte, amb assistència de la Intervenció General si el contracte supera els 50.000 € d'adjudicació o si ho considera oportú.

Els contractes es resolen en les causes, amb el procediment i efectes establerts a la Llei [art. 198.6, 209 a 213, 306 o 313 LCSP].



ANNEX 1. DECLARACIÓ RESPONSABLE²

(Aquest annex, complimentat correctament, s'ha d'incloure en el sobre "A")

1. INFORMACIÓ SOBRE L'OPERADOR ECONÒMIC

A) Dades de l'empresa licitadora

- Denominació social: (...)
- Nom comercial: (...)
- NIF: (...)
- Adreça d'internet (cas de que disposi de pàgina web): (...)
- Domicili social (adreça, població i CP): (...)
- Adreça de correu electrònic a efectes de notificacions: (...)
- Adreça postal (adreça, població i CP): (...)
- Tipus d'empresa: (micro, petita, mitjana o gran empresa)³: (...)
- Té perfil social (que el seu objectiu principal sigui la integració social i professional de persones discapacitades o desafavorides): NO/SÍ.
- L'empresa (...) NO/SÍ conforma grup empresarial, segons allò previst en l'article 42 del Codi de Comerç. El Grup es denomina (...) i el conformen les entitats següents: (...)
- L'empresa licitadora està participant en el procediment de contractació juntament amb altres operadors econòmics: NO/SÍ.
- Si disposa d'algun tipus de certificació o classificació empresarial vigent relacionada amb l'objecte de contracte, especificar quina: (...)

B) Representants de l'empresa licitadora

- Representant #1 del licitador, Nom i cognoms: (...)
- DNI, NIE: (...)
- Telèfon mòbil: (...)
- Adreça de correu electrònic a efectes de notificacions: (...)
- Tipus d'apoderament (solidari o mancomunat ...): (...)
- Document d'apoderament (escriptura, data, notari número de protocol, vigència): (...)

- Representant #2 del licitador, Nom i cognoms: (...)
- DNI, NIE: (...)
- Telèfon mòbil: (...)
- Adreça de correu electrònic a efectes de notificacions: (...)
- Tipus d'apoderament (solidari o mancomunat ...): (...)
- Document d'apoderament (escriptura, data, notari número de protocol, vigència): (...)

² L'article 159.4.c de la LCSP estableix que la presentació de l'oferta exigirà la declaració responsable del signatari respecte a ostentar la representació de la societat que presenta l'oferta; a comptar amb l'adequada solvència econòmica, financera i tècnica o, si escau, la classificació corresponent; a comptar amb les autoritzacions necessàries per exercir l'activitat; a no estar incurs en prohibició de contractar alguna; i es pronunciarà sobre l'existència del compromís a què es refereix l'article 75.2.

³ Microempresa: empresa amb menys de 10 treballadors i amb una xifra de negocis anual o balanç total anual que no excedeix els 2 milions EUR. Petita empresa: empresa amb menys de 50 treballadors i amb una xifra de negocis anual o balanç total anual que no excedeix els 10 milions EUR. Mitjana empresa: empresa que no és ni una microempresa ni una petita empresa, que té menys de 250 treballadors i que el seu volum de negocis anual no excedeix de 50 milions EUR o que el seu balanç total anual no excedeix de 43 milions EUR.



(Si fos el cas d'altres apoderats que signen la proposta posar les mateixes dades).

- Delegat del contractista (Nom i cognoms, càrrec o titulació professional, adreça de correu electrònic i telèfon mòbil)

2. EXOSO I DEMANO: Que sigui admesa la proposició en el procediment contractual convocat pel Consell Comarcal del Baix Penedès, pel servei de la gestió integral de menjadors escolars a la comarca, expedient 947/2023

3. DECLARO FORMALMENT:

- Tenir plena capacitat d'obrar.
- Actuar en nom propi / Estar autoritzat per actuar en nom d'altri / Tenir poders suficients per actuar en representació de (...)
- No estar incurs en cap prohibició de contractar de les establertes a l'art. 71 de la LCSP.
- No estar inclòs en cap de les circumstàncies d'incompatibilitat previstes a la Llei 25/1983, de 26 de desembre, d'incompatibilitat d'alts càrrecs o la Llei 53/1984, de 26 de desembre, d'incompatibilitat del personal al servei de les administracions públiques. I, concretament respecte del Consell Comarcal del Baix Penedès, no estar afectat per incompatibilitat derivada de càrrec electiu, ni tenir relació conjugal o d'anàloga convivència afectiva o ser descendent de càrrec electe o de personal eventual de designació del Consell Comarcal del Baix Penedès.
- Disposar d'una estructura organitzativa suficient per a la prestació del servei durant tota la vigència del contracte.
- Que compta amb la corresponent classificació o que compleix els requisits de solvència econòmica, financera, tècnica o professional exigits en els plecs.
- Estar al corrent en el compliment de les obligacions tributàries o de Seguretat Social.
- Complir les condicions establertes legalment per contractar amb l'Administració.
- (Cas que procedeixi) Estar inscrit en el REELIC / **ROLECSP** i ser vigents les dades que hi consten.
- (Cas que procedeixi) Que, essent una empresa estrangera, se sotmetrà als jutjats i tribunals espanyols de qualsevol ordre i per totes les incidències que puguin sorgint en el contracte.
- (Cas que procedeixi) Que la plantilla de l'empresa, estant-hi obligada⁴, està integrada per un nombre de treballadors amb discapacitat no inferior al 2%, o que s'hagi adoptat alguna de les mesures alternatives previstes a l'art. 2 del RD 364/2002, de 8 d'abril.

⁴ RD Legislatiu 1/2013, de 29 de novembre, TR Llei general drets persones amb discapacitat i de la seva inclusió social, art 42 (empreses amb més de 50 treballadors)



- (Cas que procedeixi) Que l'empresa, estant-hi obligada⁵, compleix amb les obligacions relatives a l'elaboració i implantació d'un pla d'igualtat, tal com preveu la Llei Orgànica 3/2007, de 22 de març, per a la igualtat efectiva de dones i homes.
- Que l'empresa té la capacitat per aplicar, les mesures tècniques i organitzatives apropiades per garantir i acreditar que el tractament de dades de caràcter personal s'efectua de conformitat amb la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, amb la normativa de desenvolupament i d'acord amb el Reglament (UE) 2016/679 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 i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE»
- Compromís ferm de complir amb les obligacions, clàusules administratives i prescripcions tècniques d'aquest contracte davant del Consell Comarcal del Baix Penedès.
- Que consent formalment que el Consell Comarcal del Baix Penedès, en tant que administració adjudicadora, accedeixi als documents justificatius i autoritza a obtenir-los directament.
- Que és cert tot el que ha declarat.

4. DOCUMENTS QUE ES COMPROMET A APORTAR, CAS DE SER PROPOSAT COM ADJUDICATARI:

- Document Nacional d'Identitat (o NIE) de qui presenta la proposta.
- Persones jurídiques: Escripcions notarials de constitució de la societat i d'apoderament suficient per comparèixer i signar proposicions en nom i interès de la societat, ambdues inscrites en el Registre Mercantil; o acte fundacional i apoderament inscrit en el registre públic que correspongui, segons el tipus de persona jurídica de què es tracti; i CIF de l'empresa o entitat.
- Certificat de la inscripció en el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores (REELIC o de l'homòleg estatal) o els documents acreditatius de la solvència econòmica i financera i tècnica o professional, corresponent a cada lot, en els termes de la clàusula administrativa particular «5. Capacitat, solvència i garanties del contractista», especialment els apartats «5.3. Acreditació de la solvència tècnica i econòmica» i «5.4 Mitjans d'acreditació», d'aquests PCAP.
- Certificats originals de les acreditacions en les normes ISO o similar.
- Certificació de la inscripció en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i que aquesta està vigent.
- Constitució de garantia definitiva
- El contractista haurà de subscriure o tenir subscripta d'una pòlissa de responsabilitat civil de pel risc contractual (indústria) i intoxicació alimentària (producte) no inferior a UN MILIÓ (1.000.000'-) d'euros.

5. CLÀUSULA ÈTICA. REGLES DE CONDUCTA DELS LICITADORS I ELS CONTRACTISTES DEL CONSELL COMARCAL DEL BAIX PENEDÈS

⁵ Llei Orgànica 3/2007, de 22 de març, per a la igualtat efectiva de dones i homes (empreses amb més de 50 treballadors)



Que com a licitador, i en el seu cas, com a contractista-adjudicatari del Consell Comarcal del Baix Penedès mantindrà en tot moment una conducta èticament exemplar i actuarà de la següent forma per evitar la qualsevol tipus de corrupció:

- a) Denunciar les situacions irregulars que es puguin presentar en els processos de contractació pública o durant l'execució dels contractes.
- b) 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.).
- c) Respectar els acords i les normes de confidencialitat.
- d) 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 pertoquin de forma directa per previsió legal.

Aquestes obligacions tenen la consideració de condicions especials d'execució del contracte.

Localitat, data / Signatura digital del representant legal de l'empresa



**ANNEX 2. PROPOSICIÓ TÈCNICA valorable per judici de valor
(Aquest annex, complimentat correctament, s'ha d'incloure en el sobre
"B")**

En/Na, amb Document Nacional d'Identitat
núm., amb domicili a efectes de notificació a, carrer ...,
núm. ..., en nom propi o en representació
de, CIF,
assabentat/assabentada del procediment obert convocat pel Consell Comarcal
del Baix Penedès per a l'adjudicació del contracte de servei de la gestió integral
de menjadors escolars a la comarca, expedient 947/2023

PRIMER. Manifesto que accepto íntegrament els plecs de clàusules
administratives particulars (PCAP) i de prescripcions tècniques (PPT), i em
comprometo a complir les obligacions especificades en aquests plecs.

SEGON. Que ofereixo executar el present contracte, en els seus aspectes
tècnics substancials, d'acord amb aquesta proposició tècnica, distribuïda en els
següents àmbits:

- 2n. 1r. Proposta tècnica sobre l'àmbit organitzatiu (criteri 8)
- 2n. 2n. Proposta tècnica sobre l'àmbit nutricional (criteri 9)
- 2n. 3r. Proposta tècnica sobre l'àmbit pedagògic (criteri 10)

(Nota important: El redactat de les proposicions tècniques és lliure amb l'únic límit de no
superar 10 fulls (20 cares) DIN A4 pels criteris 8 i 9, i 15 fulls (30 cares) pel criteri 10. En tot
cas, es recomana considerar l'apartat 6.4.2 d'aquest plec, en el que s'enumeren els ítems que
es tindran en compte a l'hora de la valoració global de les propostes. No s'ha d'incloure cap
import econòmic del qual es pugui deduir l'oferta de l'annex 3.)

I perquè consti, en aquest procediment de contractació.

Localitat, data / Signatura digital



**ANNEX 3. PROPOSICIÓ VALORABLE PER APLICACIÓ DE FÓRMULES
(Aquest annex, complimentat correctament, s'ha d'incloure en el sobre
"C")**

En/Na, amb Document Nacional d'Identitat núm., amb domicili a efectes de notificació a, carrer ..., núm. ..., en nom propi o en representació de, CIF, assabentat/assabentada del procediment obert convocat pel Consell Comarcal del Baix Penedès per a l'adjudicació del contracte de servei de la gestió integral de menjadors escolars a la comarca, expedient 947/2023

PRIMER. Manifesto que accepto íntegrament els plecs de clàusules administratives particulars (PCAP) i de prescripcions tècniques (PPT), i em comprometo a complir les obligacions especificades en aquests plecs.

SEGON. Que ofereixo executar el present contracte per un preu sense iva, repercussió iva i total (IVA inclòs) de (poseu en lletres i números i tingueu en compte el pressupost base de licitació establert a la clàusula administrativa particular 4.2.c).

Que resulta de la següent estructura de costos unitaris, menú/dia:

Ecoles amb 2 h de temps de migdia

Concepte	Curs 24-25	Curs 25-26
Personal de cuina	(...) €	(...) €
Matèria primera alimentària	(...) €	(...) €
Altres subministraments i reposició	(...) €	(...) €
Total despeses estructura (direcció, gestoria, estudis, projectes, altres)	(...) €	(...) €
Vestuari	(...) €	(...) €
Prevenició de riscos	(...) €	(...) €
Benefici Industrial	(...) €	(...) €
Marge comercial	(...) €	(...) €
Nòmina monitoratge (exempt d'IVA)	(...) €	(...) €
IVA	(...) €	(...) €
= TOTAL € MENÚ / DIA (4)	(...) €	(...) €



Escoles amb 2,5 h de temps de migdia

Concepte	Curs 24-25	Curs 25-26
Personal de cuina	(...) €	(...) €
Matèria primera alimentària	(...) €	(...) €
Altres subministraments i reposició	(...) €	(...) €
Total despeses estructura (direcció, gestoria, estudis, projectes, altres)	(...) €	(...) €
Vestuari	(...) €	(...) €
Prevenió de riscos	(...) €	(...) €
Benefici Industrial	(...) €	(...) €
Marge comercial	(...) €	(...) €
Nòmina monitoratge (exempt d'IVA)	(...) €	(...) €
IVA	(...) €	(...) €
= TOTAL € MENÚ / DIA (4)	(...) €	(...) €

Escoles rurals (Import fixe)

Curs	Dies	Preu dia (IVA inclòs)	Total curs escolar
2024-25	178	252,66 €	44,973,48 €
2025-26	178	252,66 €	44,973,48 €

A) Escoles amb menjador de 2 h

Curs	Cost unitari de producció del servei (2)	Nombre d'alumnes previstos	Nombre de dies del curs escolar	Oferta econòmica
2024-25	(...) €	497	178	(...) €
2025-26	(...) €	497	178	(...) €
(A) Oferta econòmica				(...) €

B) Escoles amb menjador de 2,5 h

Curs	Cost unitari de producció del servei (2)	Nombre d'alumnes previstos	Nombre de dies del curs escolar	Oferta econòmica
2024-25	(...) €	2083	178	(...) €
2025-26	(...) €	2083	178	(...) €
(B) Oferta econòmica				(...) €

C) Escoles rurals (preu fixe)

Curs	Dies	Preu dia (IVA inclòs)	Total curs escolar
2024-25	178	252,66 €	44.973,48 €
2025-26	178	252,66 €	44.973,48 €
(C) Oferta econòmica			89.946,96 €

TOTAL OFERTA ECONÒMICA (A+B+C)

Oferta econòmica (2h)	(.....) €
Oferta econòmica (2,5 h)	(.....) €



Escoles rurals	89.946,96 €
TOTAL OFERTA	(.....) €

En relació a les escoles rurals, no estan subjectes a millora econòmica per part de les empreses, ja que és una quantitat que ve establerta pel Departament d'Educació a través d'un document que s'ha d'omplir cada curs escolar. La quantia assignada s'estableix perquè a les escoles rurals es compti amb la figura de com a mínim un segon monitor/a, encara que hi hagi pocs comensals i per ràtio no pertoqui, i també perquè el preu del menjador no sigui més elevat en aquestes escoles que les que tenen un nombre de comensals més alt.

El preu que s'ha establert es basa en la quantia del curs 2023-24, i afegint un comensal més per cada curs escolar. Per tant, si no es produeix aquest augment d'alumnes previst la quantia pot ser inferior a la prevista en els plecs, i si és així l'empresa no té dret a cap indemnització. En el cas que sigui superior a l'import previst, l'empresa tindrà dret a aquest diferencial.

TERCER. Que en l'execució del present contracte em comprometo a realitzar accions de formació permanent ADDICIONALS del personal d'atenció a l'alumnat, consistent en (... poseu un nombre d'hores cada curs escolar)

QUART. Que en l'execució del present contracte em comprometo a que els següents productes tinguin un origen de proximitat i circuit curt màxim de 200 km (marcar amb una X els que tinguin aquest origen):

- Enciam
- Arròs
- Llenties
- Patates
- Ceba
- Taronja
- Poma
- Pera
- logurt
- Carabassa

CINQUÈ. Que en l'execució del present contracte em comprometo a que els següents productes siguin ecològics (marcar amb una X els compleixin aquest requisit):

- Oli d'oliva
- logurt
- Cigrons
- Mongeta seca
- Llenties
- Macarrons
- Hamburguesa de vedella
- Poma
- Pera
- Plàtan



SISÈ. Que en l'execució del present contracte em comprometo, en relació a la qualitat del menjar i dels menús saludables, a complir els següents criteris (marcar amb una X els que es comprometin a fer):

Peix que es serveix sigui fresc
En el menú no s'incorporin aliments ultraprocessats
Les verdures que es serveixin com a plat principal siguin de temporada
No es compren productes en envasos unitaris i s'opta per la compra a granel

SETÈ. Que en l'execució del present contracte em comprometo a que els següents productes de neteja siguin ecològics (marcar amb una X els compleixin aquest requisit)

Rentavaixelles (líquid o en pastilla)
Desgreixador
Paper de cuina
Bosses escombraries
Líquid neteja terres

VUITÈ. Disposo (SI / NO) d'una APP per les famílies usuàries del servei, on s'informa de les activitats que es fan, amb les següents funcionalitats (marcar amb una X les que es compleixin):

- Programació de les activitats que es realitzen en l'espai de lleure (i canvis que es vagin produint).....
- Programació dels menús (i canvis que es vagin produint)
- Bústia de notificacions
- Formulari de contacte per la família
- Informació del servei (telèfons de contacte, horaris correu electrònic, etc).

I perquè consti, en aquest procediment de contractació.

Localitat, data / Signatura digital



ANNEX 4. PERSONAL A SUBROGAR

D'acord amb l'article 130 LCSP aquesta informació ha estat facilitada per l'empresa que actualment ostenta la condició d'empleador dels treballadors/es afectats (7 i TRIA, SA, NIF: A61046017):

Nom treballadora	Contracte	Categoria	Data d'antiguitat	Hores setmana	Conveni	Escola / Centre	Total brut	Pagues
ARHUA	100	Coordinadora de projectes	07/07/2010	37,5h	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	Estructura	1954,93	325,82
LOCAA	300	Coordinadora de projecte (cuina)	15/09/2005	37,5h	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	Estructura	1716,71	286,12

Nom treballador/a	Contracte	Categoria	Data d'antiguitat	Hores setm.	Conveni	Escola/centre	Total brut	pagues
ARSAE	300	CUINER/A	19/09/2002	37,5	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	1.555,88	
CATAS	300	MONITOR/A	12/09/2007	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
FOSAM	300	MONITOR/A	14/09/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
GUGOJ	300	MONITOR/A	30/01/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
HESAE	389	MONITOR/A	26/09/2018	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
LEHI	300	AJUDANT/A CUINA	19/10/2020	25	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	913,82	150,00
LOHAL	300	MONITOR/A	28/02/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
MIPIF	300	MONITOR/A	02/10/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
PAESC	300	MONITOR/A	14/09/2020	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
PEARE	300	MONITOR/A	05/09/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
POTOA	300	MONITOR/A	05/09/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
RORUS	300	AJUDANT/A CUINA	17/09/2021	37,5	CONVENI COL·LECTIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	1.161,77	193,62



					LLEURE EDUCATIU			
ROMEP	300	MONITOR/A	04/10/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
RUARD	300	MONITOR/A	13/09/2021	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
RUGAS	300	COORDINADOR/A ACTIV.	12/09/2017	25	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	1.074,36	
VIROE	300	MONITOR/A	14/09/2020	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ÀNGEL GUIMERA	479,39	
BOAGC	300	MONITOR/A	13/09/2021	8,75	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA BERENGUER DE MONTOLIU	322,59	
VEYEE	300	MONITOR/A	07/09/2010	14,25	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA BERENGUER DE MONTOLIU	684,95	
ANSAA	389	COORDINADOR/A ACTIV.	30/09/2014	30	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	1.289,16	
AYCAP	300	MONITOR/A	14/09/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	479,39	
BEROM	300	MONITOR/A	24/01/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	479,39	
BEARE	300	MONITOR/A	08/01/2013	18	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	663,72	
CAROJ	300	MONITOR/A	17/10/2017	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	479,39	
COCAA	300	MONITOR/A	09/01/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	479,39	
COINM	300	MONITOR/A	20/09/2021	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	479,39	
ESCOV	300	AJUDANT/A CUINA	14/09/2017	40	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	1.453,84	240,00
FOJOD	300	MONITOR/A	09/05/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	479,39	
GACAC	300	CUINER/A	06/09/2010	40	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	1.717,87	259,30
GOCAR	300	MONITOR/A	16/09/2019	13	CONVENI	ESCOLA	479,39	



					COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	CASTELL DE CALAFELL		
HIBEM	300	MONITOR/A	14/09/2020	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	479,39	
LOGOS	300	MONITOR/A	03/10/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	479,39	
NAROM	300	COORDINADO R/A ACTIV.	18/10/1999	30	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	1.289,16	
PABOA	300	AJUDANT/A CUINA	14/09/2020	22,5	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	823,82	135,00
ROMAM	300	MONITOR/A	01/01/2004	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	479,39	
RUGIN	300	MONITOR/A	03/11/2021	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	479,39	
TOFEM	300	MONITOR/A	23/03/2004	20,5	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA CASTELL DE CALAFELL	755,95	
BOVAM	300	MONITOR/A	14/09/2020	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA JOAN PERUCHO	479,39	
CAROA	300	MONITOR/A	10/01/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA JOAN PERUCHO	479,39	
CIGUL	300	CUINER/A	10/09/2021	37,5	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA JOAN PERUCHO	1.254,80	
MAGAA	300	COORDINADO R/A ACTIV.	09/09/2020	20	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA JOAN PERUCHO	736,62	122,78
MIMER	300	MONITOR/A	02/11/2021	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA JOAN PERUCHO	479,39	
MULOE	300	MONITOR/A	14/09/2020	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA JOAN PERUCHO	479,39	
PALEY	300	MONITOR/A	02/10/2019	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA JOAN PERUCHO	479,39	
ROOLI	300	EMPLEAT/A NETEJA	12/05/2023	10	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA JOAN PERUCHO	354,76	
RUMOR	300	MONITOR/A	01/02/2024	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE	ESCOLA JOAN PERUCHO	479,39	



					EDUCATIU			
SOMAP	300	MONITOR/A	09/02/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA LA PARELLADA	479,39	
PAGOI	300	MONITOR/A	01/02/2024	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA LA PARELLADA	479,39	
GORES	300	MONITOR/A	05/09/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA L'ESTEL	479,39	
SORAA	300	MONITOR/A	10/02/2016	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA L'ESTEL	479,39	
BOBEN	300	MONITOR/A	19/09/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
COSAV	300	MONITOR/A	10/01/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
ESCOM	300	AJUDANT/A CUINA	08/09/2017	40	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	1.693,84	
GAMAM	300	MONITOR/A	01/03/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
GACAN	300	MONITOR/A	23/11/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
GAFEI	300	MONITOR/A	05/09/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
INDAS	300	MONITOR/A	05/02/2014	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
JUCAM	300	MONITOR/A	05/09/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
LACQJ	300	COORDINADOR/A ACTIV.	24/09/2001	30	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	1.289,16	
LUSEI	300	MONITOR/A	13/09/2018	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
MULAJ	300	CUINER/A	08/09/2017	40	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	1.828,86	
NAMOE	389	MONITOR/A	06/09/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	



ONDOM	300	MONITOR/A	13/09/2021	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
RAMOE	300	MONITOR/A	13/09/2021	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
ROCEJ	300	MONITOR/A	13/09/2021	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
ROPEI	300	MONITOR/A	25/09/2019	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
VALAG	300	MONITOR/A	11/10/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA MOSSEN JACINT VERDAGUER	479,39	
ALCAS	300	AJUDANT/A CUINA	14/09/2021	40	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA POMPEU FABRA	1.453,84	240,00
BEMAN	300	MONITOR/A	17/09/2019	15,6	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	575,22	
BUGAR	300	MONITOR/A	10/10/2023	15,6	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	575,22	
CAGAP	300	MONITOR/A	20/04/2023	15,6	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	575,22	
FILAA	300	EMPLEAT/A NETEJA	27/09/2023	25	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	886,84	
GUFEM	300	MONITOR/A	12/09/2018	15,6	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	575,22	
LOGAM	300	MONITOR/A	12/09/2007	15,6	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	575,22	
MANAM	300	CUINER/A	31/08/2022	37,5	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	1.428,98	
MEGOS	300	MONITOR/A	11/11/2019	15,6	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	575,22	
ORRUM	389	COORDINADO R/A ACTIV.	12/09/2017	27,5	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	1.181,69	
PAGAR	300	MONITOR/A	14/09/2020	15,6	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	575,22	
PEORL	300	MONITOR/A	15/10/2021	15,6	CONVENI COL·LECTIU LLEURE	ESCOLA POMPEU FABRA	575,22	



					EDUCATIU			
RALON	300	MONITOR/A	12/09/2022	15,6	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	575,22	
VITEV	300	MONITOR/A	07/02/2024	15,6	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA POMPEU FABRA	575,22	
ALGUC	300	MONITOR/A	12/09/2018	11,7	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANT JULIÀ	431,42	
BAAMR	300	MONITOR/A	17/09/2020	11,7	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANT JULIÀ	431,42	
BIPEM	300	MONITOR/A	14/10/2019	11,7	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANT JULIÀ	431,42	
CAMOE	300	CUINER/A	08/09/2011	40	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA SANT JULIÀ	1.569,56	259,30
DOBAE	300	MONITOR/A	15/09/2008	17,95	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANT JULIÀ	661,92	
JIRII	300	MONITOR/A	11/01/2022	11,7	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANT JULIÀ	431,42	
MARUR	300	EMPLEAT/A NETEJA	12/09/2006	25	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANT JULIÀ	926,32	
PAEGR	389	COORDINADOR/A ACTIV.	14/09/2020	20	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANT JULIÀ	859,40	
SADIC	300	MONITOR/A	16/10/2023	11,7	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANT JULIÀ	431,42	
SEJIA	300	MONITOR/A	15/11/2021	11,7	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANT JULIÀ	431,42	
AGCAV	300	AJUDANT/A CUINA	09/09/2020	37,5	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	1.364,56	225,12
BAPUJ	300	MONITOR/A	07/02/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
CHOCT	300	MONITOR/A	18/09/2020	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
DOLAP	300	MONITOR/A	02/10/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
ESTOS	300	MONITOR/A	04/10/2022	13	CONVENI COL·LECTIU	ESCOLA SANTA CREU DE	479,39	



					LLEURE EDUCATIU	CALAFELL		
ESPLC	300	CUINER/A	22/09/2003	40	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	1.617,87	259,30
GAMAN	300	MONITOR/A	15/09/2008	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
GOCAY	300	MONITOR/A	22/09/2003	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
IGGAA	300	MONITOR/A	21/09/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
LAPEE	300	MONITOR/A	10/01/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
MAUTP	300	COORDINADOR/A ACTIV.	13/11/2003	30	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	1.289,16	
	300	MONITOR/A	14/09/2020	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
ROSAS	300	AJUDANT/A CUINA	16/09/2022	30	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	1.084,32	
RUADM	300	MONITOR/A	12/09/2007	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
RUGIE	300	MONITOR/A	15/09/2008	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
SADEL	300	MONITOR/A	17/11/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
SAROL	300	MONITOR/A	05/10/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
SASAM	300	MONITOR/A	15/09/2008	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
SEMUM	300	EMPLEAT/A NETEJA	13/11/2023	15	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	532,08	
TEGOM	300	MONITOR/A	27/10/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	
CAGAM	300	MONITOR/A	29/01/2024	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA SANTA CREU DE CALAFELL	479,39	



CAOLR	300	EMPLEAT/A NETEJA	10/01/2024	10	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA TERESA GODES I DOMÈNECH	354,76	
JUBAR	300	MONITOR/A	11/04/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA TERESA GODES I DOMÈNECH	479,39	
SOFEN	389	MONITOR/A	14/09/2020	19,45	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA TERESA GODES I DOMÈNECH	807,62	
VIGUN	300	MONITOR/A	18/09/2019	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA TERESA GODES I DOMÈNECH	479,39	
CAROS	300	MONITOR/A	14/09/2020	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ULL DE VENT	479,39	
CAMAI	300	CUINER/A	08/09/2016	40	Restauracion colectiva estatal	ESCOLA ULL DE VENT	1.569,56	259,30
ESHER	300	MONITOR/A	20/09/2023	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ULL DE VENT	479,39	
LOGUP	300	MONITOR/A	17/09/2019	28	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ULL DE VENT	1.032,49	
MATUS	300	MONITOR/A	14/09/2021	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ULL DE VENT	479,39	
OLDIM	300	MONITOR/A	14/09/2015	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ULL DE VENT	479,39	
RONIM	300	MONITOR/A	14/09/2015	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA ULL DE VENT	479,39	
BLPEB	300	MONITOR/A	02/11/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA VILAMAR	479,39	
CAOPO	300	MONITOR/A	05/10/2021	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA VILAMAR	479,39	
CUMAM	300	AJUDANT/A CUINA	28/01/2021	27,5	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA VILAMAR	993,91	
GUSAA	300	COORDINADO R/A ACTIV.	15/09/2014	18	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA VILAMAR	773,50	
MOMOE	300	MONITOR/A	12/09/2006	18	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA VILAMAR	663,72	
OLCOM	300	MONITOR/A	20/09/2021	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE	ESCOLA VILAMAR	479,39	



					EDUCATIU			
PEMOM	300	MONITOR/A	01/11/2007	18	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA VILAMAR	663,72	
SIHES	300	MONITOR/A	12/09/2018	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA VILAMAR	479,39	
STMI	300	MONITOR/A	20/10/2022	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	ESCOLA VILAMAR	479,39	
CAESM	300	MONITOR/A	31/01/2022	15,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	567,88	
CEFIY	300	MONITOR/A	07/10/2019	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	383,44	
COBAL	300	MONITOR/A	27/11/2023	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	383,44	
CRESC	300	MONITOR/A	13/09/2021	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	383,44	
CUDIC	300	MONITOR/A	12/09/2013	13	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	479,39	
FESEM	300	AJUDANT/A CUINA	06/09/2023	32,5	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	1.174,73	
GAAUM	300	MONITOR/A	04/10/2023	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	383,44	
GILOM	300	CUINER/A	12/09/2014	37,5	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	1.555,88	
MOBAL	300	MONITOR/A	25/01/2024	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	383,44	
PLCRE	300	COORDINADOR/A ACTIV.	12/09/2019	30	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	1.289,16	
ROVAA	300	MONITOR/A	12/09/2022	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	383,44	
RORUS	300	MONITOR/A	22/05/2023	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	383,44	
CASIE	300	MONITOR/A	08/02/2024	18,7	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	689,58	



YAHAA	300	MONITOR/A	22/05/2023	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	383,44	
ABROA	300	MONITOR/A	21/09/2023	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	479,39	
ASAOA	300	MONITOR/A	18/10/2022	12,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	457,27	
BAVIA	300	MONITOR/A	14/02/2023	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	383,44	
CEMAS	300	EMPLEAT/A NETEJA	17/11/2022	20	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	709,39	
COPAN	300	MONITOR/A	18/03/2022	12,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	457,27	
DIBRA	300	MONITOR/A	11/04/2023	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	383,44	
FEMOS	300	MONITOR/A	25/02/2022	8,32	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	306,70	
FEORB	300	MONITOR/A	23/09/2019	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	383,44	
FIGAN	300	MONITOR/A	05/09/2022	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	383,44	
GRROM	300	AJUDANT/A CUINA	05/09/2022	35	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	1.265,00	
HUSEV	300	MONITOR/A	16/09/2021	17,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	641,59	
LADIM	300	CUINER/A	12/09/2006	40	Restauracion colectiva estatal	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	1.877,17	
LOCAA	300	MONITOR/A	25/09/2023	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	383,44	
MAPOA	300	MONITOR/A	16/09/2019	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	383,44	
MACOF	300	COORDINADOR/A ACTIV.	08/09/2010	30	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	1.289,16	
MICAJ	300	CUINER/A	13/09/2017	40	Restauracion colectiva estatal	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	1.569,56	259,30



						RUGA		
MOPIP	300	MONITOR/A	13/11/2023	8,3	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	306,00	
ROOLL	300	MONITOR/A	24/01/2023	8,3	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	306,00	
RUGAR	300	MONITOR/A	12/09/2023	8,32	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	306,70	
VACRL	300	MONITOR/A	08/11/2022	8,32	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	306,70	
MESAV	300	MONITOR/A	16/09/2019	10,4	CONVENI COL·LECTIU LLEURE EDUCATIU	INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA	383,44	



ANNEX 5. MODEL D'AVAL

L'entitat (raó social de l'entitat de crèdit o societat de garantia recíproca), NIF, amb domicili (a l'efecte de notificacions i requeriments) en el carrer/plaça/avinguda, codi postal, localitat, i en el seu nom (nom i cognoms dels apoderats), amb poders suficients per a obligar-li en aquest acte, segons es dedueix de la validació de poders que es ressenya en la part inferior d'aquest document, avala a (nom i cognoms o raó social de l'avalat), NIF, en virtut del disposat per (norma/s i article/s que imposa/n la constitució d'aquesta garantia) per a respondre de les obligacions següents (detallar l'objecte del contracte o obligació assumida pel garantit, amb indicació de les possibles pròrrogues previstes en el contracte), davant (òrgan administratiu, organisme autònom o ens públic), per import de (en lletra i en xifra).

L'entitat avalista declara sota la seva responsabilitat que compleix els requisits previstos en l'article 56.2 del Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques. Aquest aval s'atorga solidàriament respecte a l'obligat principal, amb renúncia expressa al benefici d'excussió i amb compromís de pagament al primer requeriment del Caixa General de Dipòsits, amb subjecció als termes previstos en la legislació de contractes de les Administracions Públiques, en les seves normes de desenvolupament i en la normativa reguladora de la Caixa General de Dipòsits.

El present aval estarà en vigor fins que el Consell Comarcal del Baix Penedès autoritzi la seva cancel·lació o devolució d'acord amb l'establert en la normativa de contractes aplicable a les Administracions Públiques i legislació complementària.

Aquest aval ha estat inscrit en el dia de la data en el Registre Especial d'Avalls del Banc d'Espanya amb el nombre ...

Localitat, data, raó social de l'entitat i signatura dels apoderats

ANNEX 6. DECLARACIÓ DE CONFIDENCIALITAT

[OPCIONAL, pel cas que es vulgui declarar documentació confidencial. La simple indicació de confidencialitat en el sistema electrònic de licitació NO VINCULA l'òrgan de contractació sinó va acompanyat d'aquesta declaració signada. S'inclourà en el sobre "A"]

En/Na, amb Document Nacional d'Identitat núm., amb domicili a efectes de notificació a, carrer ..., núm. ..., en nom propi o en representació de, CIF, assabentat/assabentada que segons disposa l'art 133 de la LCSP, les empreses licitadores poden declarar confidencials una part de la informació que



inclouen en les seves ofertes, sense que en cap cap es pugui estendre al contingut de tota l'oferta ni a documents públicament accessibles. Que els motius de la declaració de confidencialitat es basaran en la protecció de secrets tècnics o comercials, o en aspectes confidencials que puguin ser utilitzats per falsejar la competència en aquest o ulterior procediment contractual de licitació,

Declara confidencials els següents documents, pels següent motius:

Doc. Motiu: (...)

I, en conseqüència, no tenen la consideració de confidencials, els següents:

Doc. (...)

I perquè consti, en aquest procediment de contractació.

Localitat, data / Signatura digital



ANNEX 7: CONVENI REGULADOR DE LA FIGURA D'ENCARREGAT/A DE TRACTAMENT

A _____, a _____ de _____ de 202__

EXPOSEN

1. Objecte de l'encàrrec del tractament

Mitjançant les presents clàusules, s'habilita encarregat/da del tractament, per a tractar per compte del CONSELL COMARCAL DEL BAIX PENEDÈS, responsable del tractament, les dades de caràcter personal necessàries per prestar el servei de menjador escolar i temps educatiu del migdia a diverses escoles de la comarca.

El tractament consistirà en prestar el _____

Concreció dels tractaments a realitzar:

Recollida		Registre
Estructuració	x	Modificació
Conservació		Extracció
x Consulta		Comunicació per transmissió
Difusió		Interconnexió
Confrontació		Limitació
Supressió		Destrucció
Altres: _____	x	Comunicació

2. Identificació de la informació afectada

Per a l'execució de les prestacions derivades del compliment de l'objecte d'aquest encàrrec, el CONSELL COMARCAL DEL BAIX PENEDÈS responsable del tractament, posa a disposició de l'encarregada del tractament, la informació relativa a

3. Duració

El present acord té una duració vinculada a la prestació del servei.



Amb la finalització del present contracte, l'encarregat del tractament ha de retornar al responsable les dades personals i suprimir qualsevol còpia que estigui en el seu poder.

4. Obligacions de l'encarregat/da del tractament

L'encarregat/da del tractament i tot el personal al seu càrrec, es compromet a:

- Utilitzar les dades personals objecte de tractament, o les que reculli per a la seva inclusió, només per a la finalitat objecte d'aquest encàrrec. En cap cas podrà utilitzar les dades per a finalitats pròpies.
- Tractar les dades d'acord amb las instruccions del/de la responsable del tractament.
- Si l'encarregat/da del tractament considera que alguna de les instruccions infringeix el RGPD o qualsevol altra disposició en matèria de protecció de dades de la Unió Europea o dels Estats membres, l'encarregat informarà immediatament al responsable.
- Portar, per escrit, un registre de totes les categories d'activitats de tractament efectuades per compte del responsable, que contingui:
 - o El nom i les dades de contacte de l'encarregat o encarregats i de cada responsable per compte del que actuï l'encarregat/da, i, en el seu cas, del representant del responsable o de l'encarregat/da i de la persona delegada de protecció de dades.
 - o Les categories de tractaments efectuades per compte de cada responsable.
 - o En el seu cas, les transferències de dades personals a un tercer país o organització internacional, inclosa la identificació d'aquest tercer país o organització internacional i, en el cas de les transferències exposades a l'article 49 apartat 1, paràgraf segon del RGPD, la documentació de garanties adequades.
 - o Una descripció general de les mesures tècniques i organitzatives de seguretat relatives a:

La pseudoanimització i el xifrat de dades personals.

La capacitat de garantir la confidencialitat, integritat, disponibilitat i resiliència permanents dels sistemes i serveis de tractament.

La capacitat de restaurar la disponibilitat i l'accés a les dades personals de forma ràpida, en cas d'incident físic o tècnic.

El procés de verificació, avaluació i valoració regulars de l'eficàcia de les mesures tècniques i organitzatives per a garantir la seguretat del tractament.



No comunicar les dades a terceres persones, llevat que es tingui l'autorització expressa del responsable del tractament, en els supòsits legalment admissibles.

- L'encarregat/da pot comunicar les dades a altres encarregats del tractament del mateix responsable, d'acord amb les instruccions del responsable. En aquest cas, el responsable identificarà, de forma prèvia i per escrit, l'entitat a la que s'han de comunicar les dades, les dades que s'han de comunicar i les mesures de seguretat que s'han d'aplicar per a procedir a la comunicació. Si l'encarregat ha de transferir dades personals a un tercer país o a una organització internacional, en virtut del Dret de la Unió Europea o dels Estats membres que li sigui aplicable, informará al responsable d'aquesta exigència de manera prèvia, llevat que el Dret ho prohibeixi per importants raons d'interès públic.
- Subcontractació. No subcontractar cap de les prestacions que formen part de l'objecte d'aquest contracte que comportin el tractament de dades personals, llevat els serveis auxiliars necessaris pel normal funcionament dels serveis de l'encarregat. Si fos necessari subcontractar algun tractament, aquest fet s'haurà de comunicar prèviament, i per escrit al responsable, amb una antelació de UN MES, indicant els tractaments que es pretenen subcontractar i identificant de forma clara i inequívoca l'empresa subcontractista i les seves dades de contacte. La subcontractació podrà dur-se a terme si el responsable no manifesta la seva oposició en el termini de temps establert. El subcontractista, que també tindrà la condició d'encarregat del tractament, està obligat igualment a complir les obligacions establertes en aquest document per l'encarregat del tractament i les instruccions que dicti el responsable. Correspon a l'encarregat inicial regular la nova relació de forma que el nou encarregat quedi subjecte a les mateixes condicions (instruccions, obligacions, mesures de seguretat...) i amb els mateixos requisits formals que ell, en el que es refereix a l'adequat tractament de les dades personals i a la garantia dels drets de les persones afectades. En el cas d'incompliment per part del sots-encarregat, l'encarregat inicial seguirà sent plenament responsable davant del responsable en el referent al compliment de les obligacions.
- Mantenir el deure de secret respecte a les dades de caràcter personal a les que hagi tingut accés, com a conseqüència del present encàrrec, fins i tot després de que finalitzi el seu objecte.
- Garantir que les persones autoritzades per tractar dades personals es comprometin, de forma expressa i per escrit, a respectar la confidencialitat, i a complir les mesures de seguretat corresponents, de les que han d'informar-li convenientment.
- Mantenir a disposició del responsable la documentació acreditativa del compliment de l'obligació establerta a l'apartat anterior.



- Garantir la formació necessària en matèria de protecció de dades personals de les persones autoritzades per tractar dades personals.

Assistir al responsable del tractament en la resposta a l'exercici dels drets de:

- o Accés, rectificació, supressió i oposició.
 - o Limitació del tractament
 - o Portabilitat de dades
 - o A no ser objecte de decisions individualitzades automatitzades (inclosa l'elaboració de perfils.)
- Quan les persones afectades exerceixin els drets d'accés, rectificació, supressió i oposició, limitació del tractament, portabilitat de dades i a no ser objecte de decisions individualitzades automatitzades, davant de l'encarregat del tractament, aquest ha de comunicar-ho per correu electrònic a la direcció del responsable d'aquest contracte. La comunicació ha de fer-se de forma immediata, i en cap cas més enllà del dia laborable següent al de la recepció de la sol·licitud, juntament, en el seu cas, amb altres informacions que puguin ser rellevants per a resoldre la sol·licitud.
- Dret d'informació. Correspon al responsable facilitar el dret d'informació en el moment de la recollida de les dades. Notificació de violacions de la seguretat de les dades. L'encarregat del tractament notificarà al responsable del tractament, sense dilació indeguda, i en qualsevol cas abans del termini màxim de 24 hores, i a través de l'adreça de correu del responsable les violacions de la seguretat de les dades personals que estiguin sota el seu càrrec de les que tingui coneixement, juntament amb tota la informació rellevant per a la documentació i comunicació de la incidència.
- No serà necessària la notificació quan sigui improbable que aquesta violació de la seguretat constitueixi un risc per als drets i les llibertats de les persones físiques.
- Si es disposa d'ella es facilitarà, com a mínim, la informació següent:
 - o Descripció de la naturalesa de la violació de la seguretat de les dades personals, inclòs, quan sigui possible, les categories i el número aproximat dels interessats afectats, i les categories i el número aproximat de registre de dades personals afectats.
 - o El nom i les dades de contacte del delegat de protecció de dades o d'un altre punt de contacte en el que es pugui obtenir més informació.
 - o Descripcions de les possibles conseqüències de la violació de la seguretat de les dades personals.



- o Descripció de les mesures adoptades o proposades per a posar remei a la violació de la seguretat de les dades personals, inclòs, si procedeix, les mesures adoptades per mitigar els possibles efectes negatius.
- o Si no es possible facilitar la informació simultàniament, i en la mesura en que no hi sigui, la informació es facilitarà de forma gradual sense dilacions indegudes.
- Donar recolzament al responsable del tractament en la realització de les avaluacions d'impacte relatives a la protecció de dades, quan correspongui.
- Donar recolzament al responsable del tractament en la realització de les consultes prèvies a l'autoritat de control, quan correspongui.
- Posar a disposició del responsable tota la informació necessària per demostrar el compliment de les seves obligacions, així com per la realització de les auditories o les inspeccions que realitzin el responsable o un altre auditor autoritzat per ell.
- Implantar les mesures de seguretat que permetin:
 - o Garantir la confidencialitat, integritat, disponibilitat i resiliència permanents dels sistemes i serveis de tractament.
 - o Restaurar la disponibilitat i l'accés a les dades personals de forma ràpida, en cas d'incident físic o tècnic.
 - o Verificar, avaluar i valorar, de forma regular, l'eficàcia de les mesures tècniques i organitzatives implantades per garantir la seguretat del tractament.
 - o Pseudoanimitzar i xifrar les dades personals, en el seu cas.
- Designar un delegat de protecció de dades i comunicar la seva identitat i dades de contacte al responsable.
- Destí de les dades. Retornar al responsable del tractament les dades de caràcter personal i, si procedeix, els suports on consten, una vegada complida la prestació. La devolució ha de comportar l'esborrat total de les dades existents als equips informàtics utilitzats per l'encarregat. No obstant, l'encarregat pot conservar una còpia, amb les dades degudament bloquejades, mentre puguin derivar-se responsabilitats de l'execució de la prestació.

5. Obligacions del responsable del tractament

Correspon al responsable del tractament:



- Entregar a l'encarregat les dades a les que es refereix la clàusula 2 d'aquest document.
- Realitzar una avaluació de l'impacte en la protecció de dades personals de les operacions de tractament a realitzar per l'encarregat.
- Realitzar les consultes prèvies que corresponguin.
- Vetllar, de forma prèvia, i durant tot el tractament, pel compliment del RGPD per part de l'encarregat.
- Supervisar el tractament, inclòs la realització d'inspeccions i auditories.

CONSELL COMARCAL DEL BAIX PENEDEÈS

Responsable del Tractament

Encarregat/da de Tractament

ANNEX 8. INVENTARI DEL MATERIAL

CENTRE: JOAN PERUCHO	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
OBRIDOR INDUSTRIAL	1
ALCUZA INX 1L	1
ARANYA A/INOX 545 mm 20 Ø	1
BATEDOR A/INOX 8 VARETES 350M M	1
CASSO INOX ALT 18Ø	2
CASSO INOX BAIX 16Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 45Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 35 Ø	1
CHAIRA OVAL 300MM	1
COLADOR XINÈS A/INOX 26 Ø	1
CUBETA GN 1/1 65 MM	3
CUBETA GN 1/1 POLI.150MM	2
CUBETA GN1/1 530X325 150MM	8
CULLERA MONOBLOCK INOX 27 L	12
CULLERA SOPERA C/12UD	114
CULLERETA POSTRES C/12UD	86
ECUMADORA INOX MONOBLOCK 440 mm 16 Ø	1



ESCORREDORA 40 Ø	2
ESCUMADORA PLÀSTIC SERVEI	12
ESPÀTULA GOMA	4
ESPÀTULA GRAB 800	1
ESPÀTULA PINTOR	1
FORQUILLA TAULA C / 12UD	113
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRE	1
GANIVET CARNISSER "COLOUR PROF" 250 mm	1
GANIVET TAULA C / 12UD	91
GERRA POLICARB. 1'8L	15
GOT TRANSP. 0,250ML POLICARBONAT	99
PAELLA ALUMINI ANTIADHERENT INOX 22 Ø	3
PANERA INOX	14
PELADOR 100X4 NEGRE	1
PINÇA INOX SERVEI 240 mm	10
PLAT FONDS POLICAR. 18,5 Ø	111
PLAT PLA POLICAR. BLANC 23,3 Ø	102
PLAT POSTRES POLICAR	70
RATLLADOR 4 COSTATS	1
SAFATA COMPARTIMENTADAS	150
TAULA DE TALL 530X325X20 BLANCA	2
TAULA DE TALL 530X325X20 GROGA	1
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	3
TOMBATRUITES	1
TRITURADORA BAMIX 200W	1
MAQUINÀRIA	
ARCON CONGELADOR	1
ARMARI INOX DUES PORTES	1
CAMPANA	1
FOGONS	1
FORN	1
FREGIDORA	1
MARMITA	1
NEVERA 4 PORTES	1
RENTAPLATS	1

CENTRE: POMPEU FABRA "CUNIT"	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
ARANYA A/INOX 545 mm 20 Ø	1
BRAÇ TRITURADOR BL	1



CAIXA EUROBOX 600X400X235MM	1
CASSO INOX RECTE ALT 4L	1
CASSO INOX RECTE BAIX 2L	1
CASSO INOX RECTE BAIX 4,3L	1
CASSOLA ALTA SENSE TAPA 34 Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA 38 Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 27L 45 Ø	1
CHAIRA OVAL 300MM	17
CISTELLA PA INOX	17
COLADOR 1/2BOLA A/INOX 19	1
CONTENIDOR DEIXALLES PEDAL + RODES 120L	1
CUBETA GN POLIPROPILENO 1/1 530X325 200MM	1
CULLERA MONOBLOCK INOX 370	1
CULLERA SERVEI PÀSTIC	17
CULLERA SERVEI PLASTA	17
CULLERA SOPERA C/12UD	90
CULLERETA POSTRES C/12UD	100
CULLEROT 0,05 L.	1
CULLEROT 0,2 L.	1
CULLEROT 0,25 L.	1
CULLEROT MONOBLOCK A/INOX 450MM 16	1
CULLEROT MONOBLOCK A/INOX 90x320	1
CULLERTO PLÀSTIC	17
ESCORREDORA INOX 45 Ø	1
ESCUMADORA INOX MONOBLOCK 440 mm 10 Ø	1
ESCUMADORA PLÀSTIC	17
ESPÀTULA GRAN 800	1
ESPÀTULA MONOBLOCK BUFET 370L	2
FONT RECTANGULAR FONDA A / INOX 390x270X72MM	2
FORQUILLES	110
GANIVET	100
GANIVET CUINER "COLOUR PROF" 250 mm	1
GANIVET PA 215MM NEGRE	1
GASTRONORM 525X325	2
GASTRONORM265X325	4
GASTRONORM532X200 1/1	1
GERRES	10
GOT 0,250ML POLIC	140
GOTS ALUMINI	140
PAELLA 22 CM	2
PAELLA 42	1
PINÇA INOX 24MM	1
PINÇA PLÀSTIC	17
PLATS BLANCS PORCELLANA FONDA	40
PLATS BLANCS PORCELLANA PLANS	30
PLATS BLANCS PORCELLANA POSTRES	26



PLATS FONDO POLIC.	100
PLATS PLANS POLIC.	120
PUNTILLA 100X4	2
RALLADOR 4 COSTATS	1
RASQUETA A/INOX	1
RATLLADOR 4 COSTATS INOX 200	1
SAFATA OVAL INOX PETITA	17
SOPERA INOX	17
TAULA DE TALL 530X325X20 BLANC	1
TAULA DE TALL 530X325X20 BLANCA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 VERMELL	1
TAULA PA PETITA	1
TAULA TALL PA PETITA	1
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	1
MAQUINÀRIA	
ARMARI INOX DUES PORTES	1
CAMPANA	1
CONGELADOR	1
FOGONS	1
FORN	2
FREGIDORA	1
MAQUINA TALLADORA	1
MARMITA	1
MICROONES	1
NEVERA 4 PORTES	1
PLANXA FRY TOP	1
RENTAPLATS	1
TAULA NEUTRA	1
TRITURADOR INDUSTRIAL	1



CENTRE: SANT JULIÀ	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
ARANYA A/INOX 545 mm 20 Ø	1
BALANÇA	1
CACEROLA BAJA SIN TAPA INOX 27L 40 Ø	1
CACILLO MONOBLOCK INOX 90X320 22 Ø	1
CASSOLA ALTA SENSE TAPA INOX 20,2L 30 Ø	1
CASSOLA BAIXA 45 Ø	1
CASSOLA BAIXA 50 Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 13,6L 35 Ø	2
COLADOR XINÉS A/INOX	1
CUBETA 1/1 PERFORADA 100MM	3
CUBETA 2/3 100MM	1
CUBETA GN 1/1 530X325 150MM	3
CULLERA MONOBLOCK INOX 370	3
CULLERA PLA`STIC SERVEI	12
CULLERA SOPERA C/12UD	120
CULLERETA POSTRES C / 12UD	49
CULLEROT PLÀSTIC SERVEI	12
ESCORREDORA INOX 40 Ø	2
ESCORREDORA PLÀSTIC 40 Ø	2
ESCUMADERA PLÀSTIC SERVEI	12
FORQUILLA TAULA C / 12UD	91
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRE	1
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO PETIT NEGRE	1
GANIVET CARNISSER "COLOUR PROF" 130 mm	1
GANIVET DE TAULA AMB SERRA	61
GANIVET TAULA C/12UD	61
GASTRONORM 1/2 65MM	14
GERRA INOX 1L	7
GERRA POLICARB. 1'8L AMB TAPA	5
GOT TRANSP. 0,250ML POLICARBONAT	90
GOTS AIGUA VIDRE	2
GOTS POLICARBONAT	96
GOTS POLICARBONAT IOGURT	145
PAELLA ALUMINI ANTIADHERENT AMB MÀNEC INOX 20 Ø	4
PANERES PLÀSTIC	3
PINÇA INOX SERVEI 240 mm	3
PINÇA INOX SERVEI 240 mm	8
PINÇA PLÀSTIC SERVEI	12
PINÇES SPAGUETTI SERVEI	12
PLAT FONDA POLICAR. 12 Ø	150
PLAT FONDA VIDRE TRANSPARENT	18



PLAT PLA POLICAR. BLANC 23,3 Ø	115
PLAT PLA VIDRE TRANSPARENT	61
PLAT POSTRE POLCARBONAT	97
PLAT POSTRES VIDRE	19
RASQUETA A/INOX 150X75 mm	1
SAFATA VIOLI SERVEI	25
SAFATES SERVEI	8
SOPERA INOX	16
TALLADORA EMBOTITS	1
TAULA DE TALL 530X325X20 BLANC	1
TAULA DE TALL 530X325X20 BLAU	1
TAULA DE TALL 530X325X20 VERD	1
TAULA DE TALL 530X325X20 VERMELL	1
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	2
MAQUINÀRIA	
CAMPANA	1
CONGELADOR	2
FOGONS	1
FORN	1
FREGIDORA	1
MAQUINA TALLADORA	1
MICROONES	1
NEVERA 2 PORTES	1
PLANXA FRY TOP	1
RENTAPLATS	1
MARMITA	1

CENTRE: SANTA CREU DE CALAFELL	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
OBRELLAUNES INDUSTRIAL 910	1
ARANYA A/INOX 545 mm 20 Ø	1
BASE AMB RODES 600x400	1
BATEDOR A/INOX 8 VARETES 350M M	1
BLOC MOTOR TR-350	1
CASSO INOX RECTE BAIX 2L	1
CASSO INOX RECTE BAIX 4,3L	1
CISTELLA PA INOX 22cm	18
COLADOR 1/2 BOLA REFORZADO A/INOX 19 Ø	1
COLADOR XINÈS A/INOX 26 Ø	1
CONTENIDOR DEIXALLES PEDAL + RODES 120L	3



CUBETA 1/1 INOX 100MM	6
CUBETA 1/2 INOX 200MM	2
CUBETA 1/3 INOX 100MM	3
CUBETA GN 1/1 530X325 150MM	2
CUBETA GN 1/1 530X325 65MM	2
CULLERA SOPA NEN PETIT	50
CULLERA SOPERA C/12UD	261
CULLERES PÀSTIC SERVEI	22
CULLERETA POSTRES C/12UD	180
CULLEROTS PLÀSTIC	22
ESCORREDORA INOX 45 Ø	2
ESCUMEDERA PLÀSTIC SERVEI	22
ESPÀTULA DE GOMA 230	2
ESPÀTULA GEGANT POLIETILÈ 800	1
ESPÀTULA TRIANGULAR "PINTOR" INOX 245	1
FORQUILLA TAULA C / 12UD	215
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRE	1
GANIVET CUINER "COLOUR PROF" 300 mm	1
GANIVET TAULA C/12UD	225
GERRA POLICARB. 1'8L	20
GOT TRANSP. 0,250ML POLICARBONAT	310
PAELLA ACER 42 Ø	1
PAELLA ALUMINI ANTIADHERENT AMB MÀNEC INOX 28 Ø	4
PINÇA INOX SERVEI 240 mm	4
PINÇES SERVEI	15
PINÇES SPAGUETTIS	20
PLAT FONDA POLICAR. 18,5 Ø	260
PLAT PLA POLICAR. BLANC 23,3 Ø	260
PLAT POSTRES	250
PUNTILLA PELADOR 100X4 NEGRE	5
RASQUETA A/INOX 150X75 mm	1
RATLLADOR 4 COSTATS INOX 200	1
RUSTIDERA ALUMINI 500X300X70	2
SAFATA INOX GASTRONORM SERVEI	22
SAFATA INOX SERVEI	22
SOPERA INOX	22
TABLA DE CORTE 530X325X20 BLANCO	2
TAPA GN1/1POLIPROPILÈ 1/2	4
TAPA INOX 1/1	7
TAULA DE TALL 530X325X20 VERDA	1
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180MM	4
MAQUINÀRIA	
ARMARI INOX DUES PORTES	1
CAMARA FREDA	3
CAMARA FRIGORIFICA	1



CAMPANA	1
CARRO GOT'S SELF	1
FOGONS	1
FORN	1
FREGIDORA	1
LINIA SELF (CALENT)	1
LINIA SELF (FRED)	1
LINIA SELF TAULA NEUTRA	1
MAQUINA TALLADORA	1
MARMITA	1
MICROONES	1
OBRIDOR INDUSTRIAL	1
PLANXA FRY TOP	1
RENTAPLATS	1
TAULA NEUTRA	2
TRITURADOR INDUSTRIAL	1
TRITURADOR PETIT	1



Codi Validació: ~~CR192P09A68NA6Z182NCRSEB2~~

Verificació: <https://ccbp.eadministracio.cat/>

Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 89 de 103

CENTRE: ANGEL GUIMERÀ EL VENDRELL	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
ARANYA A / INOX 545 mm 20 Ø	2
BATEDOR A / INOX 8 VARETES 350M M	1
BOL VIDRE	5
CASSOLA ALTA INOX 20,2 L 35	1
CASSOLA BAIXA INOX 13,6L 35	1
CASSOLA BAIXA INOX 27L 45	1
CUBELL ESCOMBRARIES PETIT AMB PEDAL	1
CUBETA 1/1 PERFORADA	4
CUBETA GN 1/1 530X325 150MM	4
CUBETA GN 1/2	1
CUBETA GN 1/3 100 mm POLIPROPILÈ	4
CUBETA GN 1/9 100 mm POLIPROPILÈ	1
CUBETA GN POLIPROPILÈ 1/2 325X265 100MM	1
CUBETA GN POLIPROPILÈ 1/9 100MM	1
CULLERA MONOBLOCK 18% INOX (345000)	16
CULLERA SOPERA C / 12UD	147
CULLERETA POSTRES C / 12UD	147
CULLERTOT MONOBLOCK INOX 16	19
ESCORREDORA ALUMINI 22 Ø	1
ESCORREDORA ALUMINI 34 Ø	1
ESCORREDORA ALUMINI 38 Ø	1
FORQUILLA TAULA C/12UD	176
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRE	2
GANIVET CUINER "COLOUR PROF" 130 mm	2
GANIVET CUINER 100MM	2
GANIVET TAULA C/12UD	160
GERRA AIGUA POLICARBONAT APILABLE 1L. (646.100)	10
GERRA ALUMINI 1 LITRE	13
GERRA PLÀSTIC 1 LITRE	5
GOT AIGUA PC 250 cc 70X102 mm (TRANSP)	245
LLENGUA PLÀSTIC	5
LLEVATAPS	1
OBRELLAUNES INDUSTRIAL	1
PAELLA ALUMINI ANTIADHERENT AMB MÀNEC INOX 20 Ø	4
PAELLA ALUMINI ANTIADHERENT AMB MÀNEC INOX 22 Ø	5
PARISIEN 40 Ø	1
PARISIEN 60 Ø	1
PINÇA CUINA	3
PINÇA INOX SERVEI 240 mm	5



PINÇA SENSE MOLL INOX (53101)	16
PLAT CADET POLICARBONAT 206X29 MM	15
PLAT FONDA POLICARBONAT 185X46 MM	192
PLAT FONDA VIDRE	9
PLAT PLA VIDRE	13
PLAT POSTRES policarbonat 175X25 MM	213
POT INOX RECTE BAIX 4,3L 24 Ø	4
RALLADOR 4 COSTATS INOX 200	1
RUSTIDERA DE ALUMINI GRAN	3
SAFATES compartimentada ALUMINI	170
SAFATES VIOLIN GRANS	11
SAFATES VIOLIN PETITES	4
SETRILLERES	1
SOPERA	22
TABLA DE CORTE 400X300X20 VERDA	1
TAPA GN 1/1 INOX STANDARD	4
TAPA GN 1/2 INOX STANDARD	5
TAPA GN 1/4 INOX STANDARD	3
TAPA GN 1/9 POLIPROPILÈ BLANCA	5
TAULA DE TALL 400X300X20 BLANCA	1
TAULA DE TALL 400X300X20 GROGA	1
TAULA DE TALL 400X300X20 ROJA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 BLANC	1
TERMO D'ALUMINI DE 1,5 LITRES	1
TERMÒMETRES	2
TISORA DE CUINA 180mm	2
TRITURADORA BAMIX 200W BRAÇ DE 40 CM	1
MAQUINÀRIA	
ARCÓ CONGELADOR	2
ARMARI CALENT	1
CAMBRA FRIGORÍFIQUES	1
CAMPANA 6 FILTRES	1
CUINA 8 FOCS	1
TALLADORA EMBOTITS	1
FREGIDORA 1 COS	1
RENTAMANS	1
RENTAIXELLES PETIT	2
MARMITA	1
NEVERA 1 PORTA	1
FORN	1



CENTRE: INSTITUT ESCOLA ÀNGEL DE TOBIES	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
CACILLO MONOBLOCK (341000)	12
CACILLO MONOBLOCK A/INOX 0,25L 10 Ø	5
CACILLO MONOBLOCK A/INOX 0,50L 12è	2
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 27L 45 Ø	1
COLADOR 23 Ø	1
COLADOR XINÈS A / INOX 26 Ø	2
CUBETA GN 1/1 530X325 650 mm	8
CUBETA GN 1/2 325X265 200MM	3
CUBETA GN 1/2 65	15
CUBETA GN 1/3 352X176 150MM	1
CUBETA GN 1/3 352X176 200MM	1
CUBETA GN POLIPROPILÈ 1/1 500X325 200MM	3
CUBETA POLIPROPILÈ 1/3	4
CULLERA MONOBLOCK (345000)	11
CULLERA SOPERA C/12UD	188
CULLERETA POSTRES C/12UD	171
ESCORREDORA INOX 26 Ø	1
ESCORREDORA INOX 45 Ø	1
ESCUMADORA INOX MONOBLOCK 10 Ø	1
ESCUMADORA MONOBLOCK (342.000)	12
ESCUMADORA MONOBLOCK DE 12CM	3
FORQUILLA TAULA C / 12UD	197
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRE	1
GANIVET TAULA C / 12UD	135
GERRA POLICARB. 1'8L	13
GOT TRANSP. 0,250ML POLICARBONAT	166
OLLA 32 Ø 33cm ALÇADA	1
OLLA INOX RECTA SENSE TAPA 25L 27 Ø	1
OLLA INOX RECTA SENSE TAPA 50 Ø 20CM ALTURA	1
PAELLA ALUMINI ANTIADHERENT AMB MÀNEC INOX 28 Ø	4
PAELLA FONDA 40 Ø	0
PANERA A INOX	11
PANERES PLÀSTIC	4
PINCES PASTA	9
PINCES SENSE MOLL (53101)	15
PLAT CERÀMICA BLANC FONDA	33
PLAT CERÀMICA BLANC PLA	27
PLAT CERÀMICA BLANC POSTRES	29
PLAT FONDA POLICAR. 18,5 Ø	141
PLAT PLA POLICAR. BLANC 23,3 Ø	153
PLAT POSTRES POLICARBONAT	164



PLATARA A/INOX 490X300	0
POT INOX RECTE ALT 4L 20 Ø	1
POT INOX RECTE BAIX 4,3L 24 Ø	1
RUSTIDERA D'ALUMINI ANTIADHERENT 500X300X60	4
RUSTIDERA D'ALUMINI ANTIADHERENT 600X400X70	1
SAFATA PERFORADA 1/1 100	4
SAFATA VIOLÍ	14
SAFATES ACER INOX COMPARTIMENTADA	40
SAFATES COMPARTIMENTADA EN POLICARBONAT 340X340	99
SOPERA	18
TAPA A/INOX 35 Ø	2
TAPA A/INOX 45 Ø	0
TAPA GN 1/1 INOX STANDARD	9
TAPA GN 1/4	0
TAPA GN POLIPROPILÈ 1/1	3
TAPA INOX 53 Ø	0
TAPA POLOPROPILÈ 1/3	2
TAULA DE TALL 530X325X20 BLANCA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 BLAU	1
TAULA DE TALL 530X325X20 VERDA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 VERMELLA	1
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	1
TISORA DE CUINA 200MM	1
TRITURADORA BAMIX 200W	1
MAQUINÀRIA	
BANY MARIA + ARMARI CALENT	1
CONGELADOR VERTICAL 6 ESTANTERIES	1
CUINA 4 FOCS	1
FORN	1
FREGIDORA UN COS	1
FRY-TOP	1
MARMITA	1
NEVERA 1 PORTA	1
NEVERA 2 PORTES	1
RENTAIXELLES CAPOTA	1



CENTRE: VILAMAR	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
ARANYA A/INOX 545 mm 20 Ø	1
CASSO MONOBLOCK INOX 90X320	2
CISTELLA PA INOX	13
CUBETA GN 1/1 530X325 150MM	1
CUBETA GN 1/1 530X325 65MM	2
CUBETA GN POLOPROPILENO 1/1 530X325 200MM	3
CULLERA MONOBLOCK INOX 370	2
CULLERA PASTA SERVI PLÀSTIC	14
CULLERA SERVEI PLÀSTIC	11
CULLERA SOPERA C/12UD	125
CULLERETA POSTRES C/12UD	100
CULLERTO PLÀSTIC	14
ESCUMADORA INOX MONOBLOCK 440 mm 16 Ø	1
ESCUMADORA PLÀSTIC	11
ESPÀTULA GRAN 800	1
ESPÀTULA MONOBLOCK BUFET 370L	2
FONT RECTANGULAR FONDA A / INOX 390x270X72MM	2
FORQUILLES	113
GANIVET	100
GANIVET CUINER "COLOUR PROF" 250 mm	1
GANIVET PA 215MM NEGRE	1
GASTRONORM 525X325	2
GASTRONORM POLIC. AMB TAPA	3
GASTRONORM265X325	4
GASTRONORM532X200 1/1	1
GERRES	16
GOT 0,250ML POLIC	118
ISOTERM	2
OBRIDOR DOMÈSTIC	1
PAELLA 22 CM	2
PAELLA 42	1
PINÇA INOX 24MM	17
PINÇA PLÀSTIC	11
PLATS FONDO POLIC.	107
PLATS PLANS POLIC.	90
PLATS POSTRES POLIC.	115
PUNTILLA 100X4	4
SAFATA OVAL INOX PETITA	17
SAFATA RECTANGULAR INOX	14
SOPERA INOX	15
TAULA DE TALL 530X325X20 BLANCA	1



TAULA DE TALL 530X325X20 VERDA	1
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	2
MAQUINÀRIA	
ARMARI INOX	1
FORN REGENERADOR	1
MICROONES	1
NEVERA	1
NEVERA AMB CONGELADOR DOMÈTICA	1
RENTAPLATS	1



Codi Validació: ~~CR192P09A68NA6Z182NCRSEB2~~

Verificació: <https://ccbp.eadministracio.cat/>

Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 83 de 103

CENTRE: ULL DE VENT	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
OBRIDOR DOMESTICO	1
ARANYA A/INOX 545 mm 20 Ø	1
BASCULA GRAN	1
BASCULA PETITA	1
BATEDOR A/INOX 8 VARETES 350M M	1
CACILLO MONOBLOC A/INOX 450 mm 16 Ø	1
CASSO INOX BAIX 18Ø	1
CASSO INOX BAIX 24Ø	1
CASSOLA ALTA SENSE TAPA 35 Ø	2
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 45Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 35 Ø	1
CISTELL COBERTS	10
COLADOR 1/2 BOLA INOX	1
COLADOR XINÈS A/INOX 26 Ø	1
CUBETA GN 1/1 530X325 150MM	1
CUBETA GN 1/2 100 MM	1
CUBETA GN 1/2 150MM	2
CUBETA GN 1/2 200MM	1
CUBETA GN 1/2 65 MM	14
CUBETA GN 1/3 150MM	1
CUBETA GN 1/6 150MM	2
CUBETA GN POLIPROPILÈ 1/1 530X325 200MM	1
CUBETA GN1/4 200MM	2
CULLERA MONOBLOCK INOX 370	1
CULLERA SOPERA C/12UD	128
CULLERETA POSTRES C/12UD	70
CULLEROT POLI	14
ECUMADORA INOX MONOBLOCK 440 mm 16 Ø	1
ESCORREDORA 40 Ø	1
ESCUMADORA SERVEI POLI	14
ESPÀTULA TRIANGULAR "PINTOR" INOX 245	1
FONT OVAL 450X292	14
FORQUILLA TAULA C / 12UD	99
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRE	1
GANIVET CARNISSER "COLOUR PROF" 130 mm	1
GANIVET TAULA C / 12UD	85
GERRA POLICARB. 1'8L	10
GOT TRANSP. 0,250ML POLICARBONAT	87
GOTS VIDRE	12
KIT CELIAC	1
MANDOLINA	1



OLLA INOX RECTA SENSE TAPA 50L 40 Ø	1
PAELLA ALUMINI AMB MÀNEC INOX 22 Ø	2
PANERES INOX	14
PELADOR 100X4 NEGRE	1
PINÇA INOX SERVEI 240 mm	2
PINZA SERVIR	14
PLAT FONTS LLOSA	20
PLAT FONTS POLICAR. 18,5 Ø	80
PLAT PLA POLICAR. BLANC 23,3 Ø	78
PLAT PLA POLICARBONAT	35
PLAT POSTRES POLICAR	70
SOPERA	14
TAPA A/INOX 45 Ø	2
TAPA GN 1/1 INOX STANDARD	1
TAPA GN 1/2 INOX	2
TAPA GN 1/3 INOX	1
TAPA GN POLIPROPILENO 1/1	1
TAULA DE TALL 530X325X20	3
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	1
MAQUINÀRIA	
CONGELADOR VERTICAL	1
FORN	1
FREGIDORA	1
MARMITA	1
NEVERA 1 PORTA	1
NEVERA 2 PORTES	1
OBRIDOR INDUSTRIAL	1
PLANXA FRY TOP	1
RENTAPLATS	1
TAULA CALENTA	1
TRITURADOR INDUSTRIAL	2

CENTRE: MOSSEN CINTO VERDARGUER	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
OBRIDOR DOMESTIC	1
ARANYA A/INOX 545 mm 20 Ø	1
BATEDOR A/INOX 8 VARETES 350M M	1
CACILLO MONOBLOC A/INOX 450 mm 16 Ø	1
CASSOLA ALTA SENSE TAPA 35 Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 45Ø	1



CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 35 Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 40 Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 45 Ø	1
CETRILLERA	1
COLADOR MALLA 1/2 BOLA	1
COLADOR XINÈS A/INOX 26 Ø	1
CUBETA GN 1/1 530X325 200MM	5
CUBETA GN 1/1 530X325 200MM	1
CUBETA GN 1/2 100 MM	1
CUBETA GN 1/2 65 MM	22
CUBETA GN 1/3 150MM	4
CUBETA GN POLIPROPILÈ 1/1 530X325 200MM	7
CULLERA MONOBLOCK INOX 370	2
CULLERA SOPERA C/12UD	195
CULLERETA POSTRES C/12UD	191
CULLEROT POLI	22
ECUMADORA INOX MONOBLOCK 440 mm 16 Ø	1
ESCORREDOR DE FREGITS 180/375 X75	1
ESCORREDORA 35 Ø	1
ESCORREDORA 45 Ø	1
ESCUMADORA SERVEI POLI	22
ESPÀTULA TRIANGULAR "PINTOR" INOX 245	1
FONT OVAL 450X292	22
FORQUILLA TAULA C / 12UD	187
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRE	1
GANIVET CARNISSER "COLOUR PROF" 130 mm	1
GANIVET TAULA C / 12UD	158
GERRA POLICARB. 1'8L	18
GERRA POLICARB. 1'L	5
GOT TRANSP. 0,150ML POLICARBONAT	262
GOT TRANSP. 0,250ML POLICARBONAT	250
OLLA INOX RECTA SENSE TAPA 50L 40 Ø	1
PAELLA ACER 42 Ø	1
PAELLA ALUMINI AMB MÀNEC INOX 22 Ø	2
PANERA INOX	15
PELADOR 100X4 NEGRE	1
PINÇA INOX SERVEI 240 mm	2
PINZA POLI	22
PINZA SERVIR	22
PLAT FONTS LLOSA	52
PLAT FONTS POLICAR. 18,5 Ø	191
PLAT PLA POLICAR. BLANC 23,3 Ø	72
PLAT PLA POLICARBONAT	161
PLAT POSTRES POLICAR	145
PUNTILLAS	2
RALLADOR 4 LADOS	1



SAFATA CAMBRERA FIBRA	10
SOPERA	22
TAPA 1/2	1
TAPA 1/3	2
TAPA A/INOX 45 Ø	1
TAPA GIRA TRUITES INOX 30 Ø	1
TAPA GN 1/1 INOX STANDARD	1
TAPA GN POLIPROPILENO 1/1	4
TAPA INOX GN 1/1	6
TAULA DE TALL 530X325X20	5
MAQUINÀRIA	
FOGONS	1
CAMPANA	1
CONGELADOR	2
FORN VERTICAL	1
FREGIDORA	1
MAQUINA TALLADORA	1
MARMITA	1
NEVERA 4 PORTES	1
NEVERA VERTICAL 1 PORTA	1
PLANXA FRY TOP	1
RENTAPLATS	1
TAULA CALENTA	1
TRITURADOR INDUSTRIAL	2

CENTRE: L'ESTEL	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
OBRIDOR DOMESTICO	1
ARANYA A/INOX 545 mm 20 Ø	1
CACILLO MONOBLOC A/INOX 450 mm 16 Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 45Ø	1
CUBETA GN 1/2 65 MM	1
CULLERA MONOBLOCK INOX 370	1
CULLERA SOPERA C/12UD	26
CULLERETA POSTRES C/12UD	12
ECUMADORA INOX MONOBLOCK 440 mm 16 Ø	1
ECUMADORA MONOBLOCK 110X350	1
ESCORREDORA 40 Ø	1
FONT OVAL 450X292	3
FORQUILLA TAULA C / 12UD	18
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRE	1



GANIVET CARNISSER "COLOUR PROF" 130 mm	1
GANIVET TAULA C / 12UD	20
GOT TRANSP. 0,150ML POLICARBONAT	24
GOT TRANSP. 0,250ML POLICARBONAT	20
OLLA ALTA 30Ø	1
PANERA INOX	3
PELADOR 100X4 NEGRE	1
PINÇA INOX SERVEI 240 mm	3
PLAT FONTS LLOSA	3
PLAT FONTS POLICAR. 18,5 Ø	19
PLAT PLA LLOSA	3
PLAT PLA POLICAR. BLANC 23,3 Ø	28
SARTEN ANTIADHERENTE AMB MANEC 22 Ø	2
TAULA DE TALL 530X325X20	4
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	1
MAQUINÀRIA	
FOGONS AMB FORN	1
ARMARI INOX DUES PORTES	1
CAMPANA	1
CONGELADOR	1
CONGELADOR VERTICAL	1
NEVERA VERTICAT 2 PORTES	1
RENTAPLATS PETIT	1
TRITURADOR INDUSTRIAL	2



CENTRE: CASTELL DE CALAFELL	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
OBRIDOR INDUSTRIAL	1
ARANYA A/INOX 545 mm 20 Ø	1
BATEDOR A/INOX 8 VARETES 350M M	1
CACILLO MONOBLOC A/INOX 450 mm 16 Ø	1
CASSO INOX BAIX 18Ø	1
CASSO INOX ALT 20Ø	1
CASSO INOX BAIX 24 Ø	1
CASSOLA ALTA SENSE TAPA 35 Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 45Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 35 Ø	1
COLADOR XINÈS A/INOX 26 Ø	1
CONTENIDOR DEIXALLES PEDAL+RODES 120L	2
CREPERA	4
CUBATA GN 1/1 530X325 65 MM	3
CUBETA GN 1/1 530X325 150MM	5
CUBETA GN 1/1 530X325 200MM	1
CUBETA GN 1/2 100 MM	1
CUBETA GN 1/2 200MM	2
CUBETA GN 1/2 65 MM	30
CUBETA GN 1/3 150MM	1
CUBETA GN POLIPROPILÈ 1/1 530X325 200MM	6
CULLERA MONOBLOCK INOX 370	2
CULLERA SOPERA C/12UD	250
CULLERETA POSTRES C/12UD	175
CULLEROT POLI	30
ECUMADORA INOX MONOBLOCK 440 mm 16 Ø	1
ECUMADORA MONOBLOCK 110X350	1
ESCORREDOR DE FREGITS 180/375 X75	1
ESCORREDORA 40 Ø	1
ESCUMADORA SERVEI POLI	30
ESPÀTULA TRIANGULAR "PINTOR" INOX 245	1
FONT OVAL 450X292	30
FORQUILLA TAULA C / 12UD	250
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRE	1
GANIVET CARNISSER "COLOUR PROF" 130 mm	1
GANIVET TAULA C / 12UD	170
GERRA POLICARB. 1'8L	20
GOT TRANSP. 0,150ML POLICARBONAT	215
GOT TRANSP. 0,250ML POLICARBONAT	216
GOTS VIDRE	12
OLLA INOX RECTA SENSE TAPA 50L 40 Ø	1



PAELLA ACER 42 Ø	1
PAELLA ALUMINI AMB MÀNEC INOX 22 Ø	2
PELADOR 100X4 NEGRE	1
PINÇA INOX SERVEI 240 mm	2
PINZA SERVIR	30
PLAT FONTS LLOSA	20
PLAT FONTS POLICAR. 18,5 Ø	230
PLAT PLA POLICAR. BLANC 23,3 Ø	160
PLAT PLA POLICARBONAT	13
PLAT POSTRES POLICAR	260
SAFATA CAMBRERA FIBRA	15
SAFATA COMPARTIMENTADA INOX	100
SOPERA	30
TAPA A/INOX 45 Ø	1
TAPA GIRA TRUITES INOX 30 Ø	1
TAPA GN 1/1 INOX STANDARD	1
TAPA GN POLIPROPILENO 1/1	4
TAULA DE TALL 530X325X20	5
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	2
CISTELL COBERTS	22
MAQUINÀRIA	
FOGONS	1
ARMARI INOX DUES PORTES	1
CAMPANA	1
CONGELADOR	1
CONGELADOR VERTICAL	1
FORN	1
FREGIDORA	1
MAQUINA TALLADORA	1
MARMITA	1
MICROONES	1
NEVERA 4 PORTES	1
OBRIDOR INDUSTRIAL	1
PLANXA FRY TOP	1
RENTAPLATS	1
TAULA CALENTA	1
TRITURADOR INDUSTRIAL	2



CENTRE: LA PARELLADA	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
OBRIDOR DOMESTICO	1
ARANYA A/INOX 545 mm 20 Ø	1
BATEDOR A/INOX 8 VARETES 350M M	1
CACILLO MONOBLOC A/INOX 450 mm 16 Ø	1
CASSO INOX BAIX 18Ø	1
CASSO INOX ALT 20Ø	1
CASSO INOX BAIX 24 Ø	1
CASSOLA ALTA SENSE TAPA 35 Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 45Ø	1
CASSOLA BAIXA SENSE TAPA INOX 35 Ø	1
CISTELL COBERTS	10
COLADOR XINÈS A/INOX 26 Ø	1
CONTENIDOR DEIXALLES PEDAL+RODES 120L	1
CUBETA GN 1/2 200MM	1
CUBETA GN 1/2 65 MM	10
CUBETA GN 1/3 150MM	1
CUBETA GN POLIPROPILÈ 1/1 530X325 200MM	2
CULLERA MONOBLOCK INOX 370	2
CULLERA SOPERA C/12UD	160
CULLERETA POSTRES C/12UD	90
CULLEROT POLI	10
ECUMADORA INOX MONOBLOCK 440 mm 16 Ø	1
ECUMADORA MONOBLOCK 110X350	1
ESCORREDORA 40 Ø	1
ESCUMADORA SERVEI POLI	10
ESPÀTULA TRIANGULAR "PINTOR" INOX 245	1
FONT OVAL 450X292	15
FORQUILLA TAULA C / 12UD	110
GANIVET "PROFESSIONAL" PANERO 215 MM NEGRE	1
GANIVET CARNISSER "COLOUR PROF" 130 mm	1
GANIVET TAULA C / 12UD	60
GERRA POLICARB. 1'8L TAPA BLAU	10
GOT TRANSP. 0,250ML POLICARBONAT	140
OLLA INOX RECTA SENSE TAPA 35 Ø	1
OLLA INOX RECTA SENSE TAPA 40 Ø	1
PAELLA ALUMINI AMB MÀNEC INOX 22 Ø	2
PANERES INOX	15
PELADOR 100X4 NEGRE	1
PINÇA INOX SERVEI 240 mm	10
PINZA SERVIR	10
PLAT FONTS LLOSA	30



PLAT FONTS POLICAR. 18,5 Ø	92
PLAT PLA LLOSA	55
PLAT PLA POLICAR. BLANC 23,3 Ø	65
PLAT POSTRES POLICAR	15
SOPERA	10
TAPA A/INOX 45 Ø	1
TAPA GIRA TRUITES INOX 30 Ø	1
TAPA GN POLIPROPILENO 1/1	1
TAULA DE TALL 530X325X20	4
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	1
MAQUINÀRIA	
ARMARI INOX DUES PORTES	1
ARMARI INOX DUES PORTES	1
CAMPANA	1
CONGELADOR VERTICAL	1
FOGONS	1
FORN	1
FREGIDORA	1
MAQUINA TALLADORA	1
MARMITA	1

CENTRE: INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA (EDIFICI BLAU)	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
ARANYA INOX 540MM	1
BRAÇ TRITURADOR BL	1
CASSO INOX 450MM	3
CASSO INOX 90X320	1
COLADOR XINO A/INOX 26	1
CONTENIDOR DEIXALLES PEDAL + RODES 120L	1
CUBETA GN 1/1 530X325 65MM	1
CUBETA GN POLIPROPILENO 1/1 530X325 200MM	1
CULLERA SERVEI PÀSTIC	17
CULLERA SERVEI PLASTA	16
CULLERA SOPERA C/12UD	76
CULLERETA POSTRES C/12UD	79
CULLEROT SERVEI PLÀSTIC	16
ESCORREDORA INOX 40 Ø	1
ESCUMADORA INOX MONOBLOCK 110X350	2
ESCUMADORA PLÀSTIC	16



ESPÀTULA MONOBLOCK BUFET 370L	2
ESPÀTULA PINTOR INOX 245	1
FORQUILLES	70
GANIVET	68
GANIVET CUINER "COLOUR PROF" 250 mm	1
GANIVET PA 215MM NEGRE	2
GASTRONORM RECTANGULAR PETITA	15
GERRA MESURADORA 1,9L	2
GERRES	8
GOT 0,250ML POLIC	80
PAELLA 28 CM	2
PANERA	17
PINÇA INOX 24MM	1
PINÇA PLÀSTIC	10
PLATS FONDO POLIC.	89
PLATS PLANS POLIC.	60
PLATS POSTRES POLIC.	90
PUNTILLA 100X4	3
RATLLADOR 4 COSTATS INOX 200	1
RUSTIDERA ALUMINI 500X300X70	3
SAFATA OVAL INOX PETITA	18
SOPERA INOX	23
TAULA DE TALL 530X325X20 BLANCA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 BLAVA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 GROGA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 VERMELL	1
TISORA DE CUINA 180mm	1
TISORA DE CUINA 200MM	1
MAQUINÀRIA	
ARMARI INOX DUES PORTES	1
CAMPANA	1
CONGELADOR	1
FOGONS	1
FORN	2
FREGIDORA	1
MAQUINA TALLADORA	1
MARMITA NO FUNCIONA	1
MICROONES	1
NEVERA 1 PORTA	1
NEVERA 2PORTES	2
PLANXA FRY TOP	1
RENTAPLATS	1
TAULA NEUTRA	1
TRITURADOR INDUSTRIAL	1



CENTRE: INSTITUT ESCOLA COMA-RUGA ED.VERD	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
ARANYA INOX 540MM	1
BATIDOR A/INOX 8 VARETES 350MM	1
BRAÇ TRITURADOR BL	1
CASSO INOX RECTE ALT 4L	2
CASSO INOX RECTE BAIX 2L	1
CASSO INOX RECTE BAIX 4,3L	1
CASSOLA INOX BAIXA SENSE TAPA 10L	1
CASSOLA INOX BAIXA SENSE TAPA 27L	1
CASSOLA INOX RECTA SENSE TAPA 33,6L 35	1
CASSOLA INOX RECTA SENSE TAPA 50L 40	1
CISTELLA PA INOX 22CM	19
COLADOR 1/2BOLA REFORÇAT A/INOX 19	1
COLADOR XINO A/INOX 26	1
CONTENIDOR DEIXALLES PEDAL + RODES 120L	1
CUBETA GN POLIPROPILENO 1/1 325X176 100MM	1
CUBETA GN POLIPROPILENO 1/1 530X325 200MM	1
CUBETA GN POLIPROPILENO 1/2 325X265 200MM	1
CULLERA SERVEI PÀSTIC	19
CULLERA SOPERA C/12UD	178
CULLERETA POSTRES C/12UD	150
CULLEROT MONOBLOCK INOX 370	2
CULLEROT SERVEI PLÀSTIC	19
ESCORREDORA INOX 40 Ø	3
ESCUMADORA PLÀSTIC	18
ESPÀTULA MONOBLOCK BUFET 370L	5
ESPÀTULA PINTOR INOX 245	1
FORQUILLES	177
GANIVET	177
GANIVET CUINER "COLOUR PROF" 215 mm	2
GANIVET PA 215MM NEGRE	0
GASTRONORM RECTANGULAR PETITA	18
GERRES	19
GOT 0,250ML POLIC	127
GOTS VIDRE	5
GOTSPLÀSTIC COLORS	47
OBRELLAUNES DOMÈSTIC	1
OBRELLAUNES INDUSTRIAL	1
PAELLA 20CM	1
PAELLA 22CM	2
PANERA	18



PINÇA PLÀSTIC	17
PLAT LLOSA FONDO	10
PLAT LLOSA PLANS	10
PLATS FONDO POLIC.	175
PLATS PLANS POLIC.	190
PLATS POSTRES POLIC.	185
PUNTILLA 100X4	2
RATLLADOR 4 COSTATS INOX 200	1
RUSTIDERA ALUMINI 500X300X70	1
SAFATA OVAL INOX PETITA	21
SOPERA INOX	24
TAULA DE TALL 530X325X20 BLANCA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 BLAVA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 GROGA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 VERMELL	1
TERMÒMETRE	1
TISORA DE CUINA 180mm	1
TISORA DE CUINA 200MM	1
MAQUINÀRIA	
ARMARI INOX DUES PORTES	1
CAMPANA	1
CONGELADOR	1
FOGONS AMB 2 FORNS	1
FORN	1
FREGIDORA	1
MAQUINA TALLADORA	1
MARMITA	1
NEVERA 2 PORTES	1
PLANXA FRY TOP	1
RENTADORA	1
RENTAPLATS	1
SECADORA	1
TAULA CALENTA	1
TAULA NEUTRA	1
TRITURADOR INDUSTRIAL	1



CENTRE: LA MUNTANYETA	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
ARANYA INOX 540MM	1
BATIDOR A/INOX 8 VARETES 350MM	1
BRAÇ TRITURADOR BL	0
CASSO INOX RECTE ALT 4L	1
CASSO INOX RECTE BAIX 2L	1
COLADOR 1/2BOLA REFORÇAT A/INOX 19	1
COLADOR XINO A/INOX 26	1
CONTENIDOR DEIXALLES PEDAL + RODES 120L	1
CULLERA SOPERA C/12UD	130
CULLERETA POSTRES C/12UD	130
ESCUMADORA INOX MONOBLOCK 440MM	1
ESPÀTULA PLÀSTIC 230	2
FORQUILLES	130
GANIVET CUINER "COLOUR PROF" 130 mm	1
GANIVET CUINER "COLOUR PROF" 250 mm	1
GANIVET PA 215MM NEGRE	1
GANIVET TAULA	120
GASTRONORM RECTANGULAR PETITA	12
GOT 0,250ML POLIC	215
OBRELLAUNES DOMÈSTIC	1
PANERA	12
PLATS FONDO POLIC.	120
PLATS PLANS POLIC.	125
PLATS POSTRES POLIC.	115
PUNTILLA 100X4	1
RASQUETA PINTOR	1
RATLLADOR 4 COSTATS INOX 200	1
RUSTIDERA ALUMINI 500X300X70	1
SAFATA OVAL INOX PETITA	13
SOPERA INOX	14
TAPA INOX 35	1
TAPA INOX 45	1
TAULA DE TALL 530X325X20 BLANCA	1
TAULA DE TALL 530X325X20 VERDA	1
TERMÒMETRE	1
TISORA DE CUINA 180mm	1
TISORA DE CUINA 200MM	1
TOMBA TRUITES INOX 30	1
MAQUINÀRIA	
ARMARI INOX DUES PORTES	1
CAMPANA	1



CONGELADOR	1
FOGONS	1
FORN	1
FREGIDORA	1
MAQUINA TALLADORA	1
MARMITA	1
NEVERA 24PORTES	1
PLANXA FRY TOP	1
RENTAPLATS	1
TRITURADOR INDUSTRIAL	1



CENTRE: TERESA GODÉS	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
CETRILLERA	1
CULLERA SOPA	58
CULLERETA POSTRES C/12UD	50
CULLERTO PLÀSTIC	7
ESCUMADORA INOX MONOBLOCK 110X350	6
ESCUMADORA PLÀSTIC	6
ESPÀTULA MONOBLOCK BUFET 370L	1
GANIVET	41
GOT 0,250ML POLIC	44
PINÇA INOX 24MM	6
PINÇA PLÀSTIC	4
PLATS FONDO POLIC.	63
PLATS PLANS POLIC.	56
PLATS POSTRES POLIC.	48
SAFATA COMPARTIMENTADA INOX	12
SOPERA INOX	7
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	1
MAQUINÀRIA	
ARMARI INOX	1
NEVERA	1
RENTAPLATS	1



CENTRE: BERENGUER DE MONTOLIU	
DATA: DESEMBRE 2023	
DESCRIPCIÓ DE L'ARTICLE	UNITATS
ESTRIS	
BATIDOR A/INOX 8 VARILLES	1
CUBETA GN1/1 530X325 150MM	1
CUBETA GN1/1 530X325 65MM	1
CULLERA MONOBLOCK INOX 370	1
CULLERA PASTA SERVEI	3
CULLERA SOPA	42
CULLERETA POSTRES C/12UD	50
ESPÀTULA GOMA	2
ESPÀTULA PINTOR	1
FORQUILLES	50
GANIVET	44
GANIVET CUINER 250MM	1
GOT 0,250ML POLIC	41
OBRIDOR DOMÈSTIC	1
PINÇA INOX 24MM	2
PLATS FONDO POLIC.	15
PLATS LLOSA FONDO	33
PLATS LLOSA PLANS	32
PLATS LLOSA POSTRES	33
PLATS PLANS POLIC.	11
PLATS POSTRES POLIC.	18
SOPERA INOX	1
TAULA TALL 40X30 BLANCA	1
TAULA TALL 40X30 BLAVA	1
TAULA TALL 40X30 VERDA	1
TAULA TALL 40X30 VERMELLA	1
TERMÒMETRE MONOBLOCK DE PENETRACIÓ RÀPID	1
TISORA DE CUINA 180mm	1
MAQUINÀRIA	
ARMARI INOX	1
NEVERA	1
RENTAPLATS	1
CAMPANA	1
CONGELADOR	1
CUINA ELÈCTRICA	1
MICROONES	1



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE
REGIRAN EL CONTRACTE ADMINISTRATIU DE GESTIÓ DEL
SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR I TEMPS EDUCATIU DEL
MIGDIA, A DIVERSOS CENTRES ESCOLARS DE LA COMARCA
DEL BAIX PENEDÈS**

Expedient 947/2023



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR I TEMPS EDUCATIU DEL MIGDIA A DIVERSOS CENTRES ESCOLARS DE LA COMARCA DEL BAIX Penedès.

Prescripció 01.	Poder adjudicador.
Prescripció 02.	Objecte.
Prescripció 03.	Modalitat d'elaboració dels menús.
Prescripció 04.	Característiques dels menjadors escolars i del temps educatiu del migdia objecte del servei.
Prescripció 05.	Obligacions generals del contractista en la prestació del servei de menjador.
Prescripció 06.	Obligacions del contractista en relació a l'actuació dels monitors i personal de cuina en la prestació del servei de menjador.
Prescripció 07.	Projecte educatiu i de lleure.
Prescripció 08.	Utilització del menjador.
Prescripció 09.	Manteniment de l'equilibri financer resultant del nivell d'ocupació dels menjadors escolars
Prescripció 10.	Amortització, manteniment i reposició.
Prescripció 11.	Control i seguiment del servei de menjador escolar.
Annex Tècnic 01.	Relació de menjadors i les seves característiques.

Prescripció 1. Poder adjudicador

Nom: Consell Comarcal del Baix Penedès

Adreça: Plaça del Centre núm. 5 43700 El Vendrell (Baix Penedès)

Perfil del contractant:

https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_pscp/AppJava/cap.do?reqCode=viewDetail&idCap=2618488

Informació als licitadors en relació als plecs:

Consell Comarcal del Baix Penedès. Secretaria General

Telèfon 977 15 71 71

Adreça electrònica: secretaria@baixpenedes.cat

Prescripció 2. Objecte

L'objecte d'aquest contracte és la gestió integral del servei de menjador escolar i temps educatiu del migdia per l'alumnat de les següents escoles de la comarca del Baix Penedès, mitjançant procediment obert, amb una pluralitat de criteris d'adjudicació:



CODI CENTRE	DENOMINACIÓ	ADREÇA	MUNICIPI
43000548	Escola La Muntanyeta	C/Montserrat, s/n	Bellvei
43000615	Escola L'Estel-Zer Els Ceps	C/Muralla, s/n	Bonastre
43009898	Escola El Castell de Calafell	C/Cosme Mainé, s/n	Calafell
43000706	Escola Santa Creu Calafell	C/Joan Nin, s/n	Calafell
43011121	Escola Vilamar	Passatge del Ferrocarril, s/n	Calafell
43000721	Escola Mossèn Cinto Verdaguer	C/Josep Lluís de la Rosa, s/n	Calafell (Segur de Calafell)
43000998	Escola Pompeu Fabra	Av/Barcelona, 70	Cunit
43004748	Escola Àngel Guimerà	C/Apel·les Fenosa, 9	El Vendrell
43013129	Institut-escola Coma-ruga	C/Ocells, s/n	El Vendrell Coma-ruga
43013075	Institut-escola Àngel Tobies	C/Partida Botafoc, Ctra. Valls s/n	El Vendrell
43000597	Escola Ull de Vent	Av/Baix Penedès, s/n	La Bisbal Penedès
43000378	Escola Sant Julià	Av/Priorat, s/n	L'Arboç
43005595	Escola La Parellada	C/Josep N. Mas, s/n	Santa Oliva
43005297	Escola Joan Perucho	C/Francesc Macià, 1	Albinyana
43001656	Escola Teresa Godes i Domènech	Carretera s/n	El Montmell
43005421	Escola Berenguer de Montoliu – Zer els Ceps	C/Major, 48	Masllorenç

PERÍODES:

- Termini de durada contracte: curs escolar 24-25 i curs escolar 25-26
- Possibilitat de pròrrogues i termini: 2 pròrrogues, d'un any cadascuna:
 - 1^a pròrroga: curs escolar 26-27
 - 2^a pròrroga: curs escolar 27-28

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars.

Prescripció 3. Modalitats d'elaboració dels menús

3.1 La modalitat d'elaboració dels menús de les escoles públiques que integren el present plec consistirà majoritàriament en l'elaboració "in situ".

- Cuina in situ: el centre escolar disposa de cuina on s'elaborarà el menjar per als usuaris del mateix centre.
- Cuina central habilitada en una de les escoles objecte de la licitació: el centre escolar disposa de cuina on s'elaborarà el menjar per als usuaris del mateix centre i per als usuaris de menjador d'un/s altre/s centre/s proper/s. Pel que fa a les cuines amb aquesta modalitat, durant la vigència del contracte es podria permetre l'elaboració i/o la distribució de menús previstos, amb l'autorització prèvia del Consell Comarcal i d'acord amb la limitació del nombre de menús que pugui constar a la



sol·licitud del RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) i les recomanacions dels tècnics del Departament de Salut.

- Càtering (transport en línia freda). L'empresa adjudicatària elabora el menjar a les instal·lacions pròpies (la seva cuina central) i el subministra posteriorment als menjadors dels centres educatius amb mitjans adequats. El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia freda i d'acord amb els requeriments especificats a les presents prescripcions tècniques. En tots els casos, l'empresa tindrà el menjar disponible als menjadors en equips preparats per a la conservació de la temperatura en fred, i així mateix disposarà dels equips adients per rethermalitzar l'àpat del dia i tenir-lo preparat segons l'hora del servei de cada centre. Durant la vigència del contracte, pel que fa a la modalitat de càtering prevista, l'empresa adjudicatària podrà proposar un canvi de modalitat a cuina *in situ* o central, sempre que el centre docent disposi de les instal·lacions adequades i la infraestructura necessària per tal de poder cuinar-hi, i reuneixi les condicions sanitàries corresponents, d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. La proposta de canvi de modalitat no pot suposar, en cap cas, un encariment del preu del servei i precisarà l'autorització prèvia del Consell Comarcal, qui n'estudiarà la viabilitat i en donarà el consentiment o no a l'empresa. Quan per motius aliens a l'empresa (per ex. talls de gas, electricitat, etc.), alguna de les cuines dels centres docents de la comarca (*in situ* o centrals) no pugui cuinar el menjar, aquest s'haurà d'elaborar en les instal·lacions pròpies de l'empresa i subministrar posteriorment a l'escola en línia freda.

3.2. Trasllats dels menús

El trasllat dels menús des de la cuina central de l'empresa o de la cuina central del centre escolar a la resta de menjadors escolars anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

La distribució del menjar haurà de complir les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes per la normativa específica vigent. 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.

L'adjudicatari és directament i immediatament responsable d'obtenir els corresponents permisos del Departament de Sanitat, de donar-los-hi estricta compliment i d'extremar les condicions de seguretat alimentària dels comensals.

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

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document, tipus albarà de lliurament i informe, on hi consti, entre d'altres coses, 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 que depenguin. 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.

Prescripció 4. Característiques dels menjadors escolars i del temps educatiu del migdia objecte del servei

4.1 El servei es prestarà d'acord amb el Plec de prescripcions tècniques, i en la forma i condicions mínimes establertes pel Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics i normes de titularitat del Departament d'Ensenyament (DOGC 20.05.1996) i, qualsevol modificació que la Generalitat de Catalunya introdueixi en aquest decret variant les condicions mínimes de prestació del servei s'entén automàticament aplicable al contracte.

4.2 Les característiques dels menjadors objecte d'aquest contracte (nombre de comensals, de personal de cuina, de monitors, etc.) es troben relacionades a l'Annex Tècnic 1.

4.3 Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

4.3.1 Els serveis disponibles seran: aigua potable, gas, energia elèctrica, clavegueram i recollida d'escombraries. Cas de no estar disponibles i comprometre la gestió del menjador, el Consell Comarcal els reclamarà davant les Administracions responsables titulars del centre escolar. El Consell Comarcal no es fa responsable del cost dels consums. Aquests aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, sempre que hi hagin comptadors específics per la quantificació del consum d'aquests serveis de cuina/menjador.

4.3.2 El menjador es lliura equipat d'acord amb l'inventari que consta a l'Annex 8 del Plec de clàusules administratives particulars. Aquest es signarà amb audiència del contractista i s'incorporarà com a part del contracte. Tota la maquinària i estris són propietat del Consell Comarcal del Baix Penedès.

La dotació del mobiliari dels menjadors escolars (taules i cadires) va a càrrec del Departament d'Educació de la Generalitat. 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 la Generalitat de dotació, ampliació o reposició del mobiliari. La dotació de cuina (rentavaixelles, escalfaplats, frigorífics, etc.), i de la resta de material necessari per prestar el servei correspon a l'adjudicatari.

4.4 Control de qualitat dels menús



4.4.1 La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels Departaments d'Educació i Salut de la Generalitat de Catalunya.

4.4.2 Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes. Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per a nens/es de 3 a 6 anys o de 7 a 12 anys, sense oblidar 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 del primer plat.

4.4.3 S'hauran de preveure menús especials per a casos específics: al·lèrgies, intoleràncies, diabetis, indisposicions esporàdiques, creences religioses (sense porc o o volactovegetarià) o prescripció mèdica.

L'elaboració d'aquests menús només es portarà a terme mitjançant la presentació, al responsable del menjador, del certificat mèdic pertinent, en els casos de prescripció mèdica i per autorització expressa signada del pare/mare/tutor, en la resta de casos.

4.4.4 Cada menú estarà compost per un primer i un segon plat, postres, pa i beguda.

4.4.5 Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: pasta, arròs, hortalisses, verdures, llegums i patates.

4.4.6 Els segons plats alternaran carn, peix, ous i aniran acompanyats de guarnicions com amanides variades, patates, hortalisses, llegums, pastes, bolets, etc. o combinacions d'aquests aliments.

4.4.7 Postres: fruita del temps o lactis i esporàdicament dolços (flam, crema, fruita en almívar, gelat, torró, etc.).

4.4.8 La matèria primera utilitzada 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.

4.4.9 La beguda servida als alumnes serà aigua de boca. En ocasió d'alguna festivitat escolar, s'autoritza a l'empresa a servir begudes refrescants amb baix contingut de sucre i sense contingut alcohòlic.

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

- La redacció haurà de ser clara i detallada:
 - o El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat .



- o La cocció utilitzada (forn, bullit, fregit, planxa, etc.).
- o A l'imprès també hi haurà de constar el nom de l'escola, la data i el nom del dietista de l'empresa que l'ha revisat i el número de col·legiat.
- La presentació dels plats serà variada i acurada.
- Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional.
- No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.
- S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres 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.
- Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic. I per amanir i sofregits oli d'oliva.
- La utilització de sal, en les preparacions, ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut (OMS). Ha de ser iodada.

4.4.11 Pel que fa als productes que proposi l'empresa en les programacions mensuals dels menús, el Consell Comarcal pot determinar no acceptar la introducció d'alguns tipus d'aliments, com per exemple els peixos panga, perca i tilàpia, entre d'altres.

4.4.12 L'empresa haurà de garantir que es compleix la programació mensual dels menús que s'ha establert prèviament. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'ha de comunicar prèviament al Consell Comarcal i informar a les escoles. Els canvis no poden afectar mai la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les racions.

4.4.13 Es prioritzarà la utilització de productes alimentaris frescos (carn, fruita, verdura, etc.) i de temporada per a l'elaboració dels menús.

S'entendrà producte fresc d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol. De cada tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible (per ex. de carn: vedella, pollastre, conill, gall dindi, porc, xai, etc.).

Pel que fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques que s'utilitzin, s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada.

4.4.14 La introducció de productes ecològics en les programacions dels menús escolars s'atendrà al compliment de les millores ofertes per l'empresa adjudicatària. Si el consell comarcal té dubtes respecte un o varis productes ecològics introduïts, l'empresa haurà d'acreditar que l'aliment proposat com ecològic compleix amb les especificacions tècniques que estableixen els



Reglaments (CE) 834/2007¹ (derogat i substituït pel Reglament 2018/848), 889/2008 (modificat pel Reglament d'execució 2018/1584 de la Comissió, de 22 d'octubre de 2018) i 1235/2008, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (modificat i corregit pel Reglament d'execució (UE) 2020/786 de la Comissió de 15 de juny de 2020.

Pel que fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques de producció ecològica que s'utilitzin, s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada.

Caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents en el moment de presentar la plica a efectes de puntuació en els criteris d'adjudicació d'aquesta licitació.

4.4.15 Finalment, també es valorarà la utilització de productes de proximitat i/o ecològic.

Caldrà aportar la llista de productes de proximitat i/o ecològic prèviament a l'adjudicació d'aquesta licitació.

4.4.16 Mensualment, l'empresa adjudicatària lliurarà al consell comarcal les factures de compra de productes de proximitat i/o ecològics o altra document acreditatiu.

4.4.17 La planificació mensual dels menús es notificarà al Consell Comarcal. Altrament, l'empresa lliurarà mitjançant els monitors i amb una periodicitat mínima mensual, una còpia dels menús per als tutors dels alumnes. Els menús seran confeccionats de tal manera que no es repeteixin almenys durant una setmana. Excepcionalment, i previ requeriment amb antelació suficient del centre escolar (mínim 2 dies) l'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei en la modalitat de "pícnic", que constarà com a mínim de 2 entrepans (formatge/embotit), 1 peça de fruita i 1 ampolla d'aigua de 33 cl. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

4.4.18 L'adjudicatari establirà un coordinador general de cuina que dirigirà i controlarà el servei d'alimentació i que serà responsable davant el consell comarcal. El consell es reserva la facultat de denegar la seva conformitat a la designació del coordinador general de la cuina, feta per l'adjudicatari.

4.5. Temps educatiu del migdia

4.5.1. El servei no es limita a una prestació d'àpats i menús amb unes característiques concretes, sinó que contempla també la importància que té pels menors l'espai del migdia, com a espai relacional, d'aprenentatge, de convivència, d'inclusió, de realització d'activitats, etc. Els menors, de dilluns a divendres, passen un mínim de 2 hores en aquest espai del menjador. Durant aquest temps, els usuaris es relacionen amb els altres alumnes, amb els i les

¹ Derogat i substituït pel Reglament 2018/848 a partir de l'1 de gener de 2022, i en vigor fins el 31 de desembre de 2026.



monitors/es, amb el personal de cuina. També disposen d'un espai de lleure on realitzar activitats i conèixer amb els altres companys/es de menjador, pel que és molt important que el personal de l'empresa adjudicatària doni valor a aquest temps, i vetlli perquè els usuaris es sentin escolats, es respectin els seus valors, i disposin d'un ventall d'activitats a fer en funció de les seves necessitats. Hi haurà usuaris que per exemple necessitaran, després de l'àpat, un espai tranquil on poder llegir, d'altres que voldran realitzar activitats esportives o d'altre tipus, etc. i és important que l'espai del migdia s'adapti a aquestes necessitats.

4.5.2. Es promourà, des del Consell Comarcal i des de l'empresa adjudicatària, que el temps educatiu del migdia formi part del projecte o pla educatiu del centre escolar. D'aquesta manera, el servei de menjador estarà plenament integrat a la dinàmica de l'escola, i el personal que en forma part alineat amb aquest pla educatiu.

4.5.3. Que l'espai del migdia sigui un espai educatiu implicarà, sí o sí, que els i les alumnes puguin participar en la presa de decisions de com ha de ser aquest espai. Es crearan grups de treball o comissions amb la presència dels menors, on la seva veu sigui escoltada i tinguda en compte a l'hora de determinar com ha de ser aquest temps.

4.6. Neteja i manteniment

4.6.1 La neteja de cuina, estris, instal·lacions i menjador anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària que haurà de conservar i mantenir durant tota la vigència del contracte.

4.6.2 A l'inici i a la finalització del curs escolar, com a mínim, l'empresa haurà de fer una neteja a fons del material i de les instal·lacions del servei.

4.6.3 L'empresa adjudicatària haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que generi durant la prestació del servei i traslladar-los als punts de recollida establerts pels Ajuntaments respectius de cada centre escolar.

4.6.4 També serà responsable de la recollida i reciclatge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei.

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

4.6.6 Si cal dotar de més material respecte a la previsió d'aquesta licitació per atendre adequadament el servei, l'adjudicatari li haurà de posar al seu càrrec.



4.6.7 Es duran a terme les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització reglamentàries, a costa del l'adjudicatària, d'acord amb la normativa sanitària vigent.

4.7. Horari

Donada la flexibilitat actual del horaris dels centres educatius, s'estableix que el servei de menjador no es prestarà mai per més de tres hores diàries.

4.8. Ràtios de l'alumnat

Tots els centres han de comptar amb un número mínim de dues persones per atendre directament als usuaris del servei, independentment del nombre de comensals i de l'etapa educativa.

A partir d'aquest número mínim, les dotacions de personal per atendre els alumnes al servei de menjador s'atendran a les ràtios següents:

- Un (1) monitor per cada 8 (8) alumnes en educació infantil de primer cicle.
- Un (1) monitor per cada quinze (15) alumnes en educació infantil de segon cicle
- Un (1) monitor per cada vint-i-cinc (25) alumnes en educació primària.
- Un (1) monitor per cada trenta (30) alumnes en educació secundària

4.9. L'empresa comptarà amb el personal adient per atendre l'alumnat des de la finalització de les classes al migdia fins a l'inici de les classes a la tarda.

4.10. Les funcions del personal d'atenció a l'alumne seran les següents:

- Orientació en els hàbits alimentaris saludables.
- Ajut en l'aprenentatge d'hàbits i convencions socials.
- Ajut en l'ús i en la conservació del parament de menjador.
- Vetllar per l'organització i el funcionament correcte del menjador.
- Organitzar i dur a terme les activitats de lleure en horari interlectiu d'acord amb les instruccions de la Direcció de l'Escola.
- Avaluar i informar de l'evolució dels alumnes en els hàbits alimentaris i d'activitats de lleure.
- En general, qualsevol altra tasca relacionada amb la vigilància de l'alumne en el període interlectiu.

4.11. El personal d'atenció a l'alumne dependrà laboralment a tots els efectes de l'empresa adjudicatària o, en el seu cas de l'empresa subcontractada, no tenint amb el Consell Comarcal cap vincle contractual.



4.12. El personal d'atenció a l'alumnat haurà de tenir la capacitat adient per a la prestació del servei. En concret hauran de tenir:

- 16 anys complerts.
- Estar en possessió de diploma de monitor de menjador escolar, o d'activitats del lleure infantil i juvenil i/o experiència provada en el desenvolupament d'aquesta tasca.
- Formació específica que compregui els següents continguts:
 - o Alimentació i nutrició.
 - o Higiene alimentària.
 - o Aspectes normatius sobre organització i funcionament escolar.- Aspectes psicopedagògics i organitzatius d'activitats de lleure.
 - o Coneixement oral de la llengua catalana i en especial del vocabulari propi del menjador escolar.
 - o El coordinador/a de monitors, o en el seu defecte el monitor cap, haurà de tenir formació en primers auxilis.

Prescripció 5. Obligacions generals del contractista en la prestació del servei de menjador.

5.1 Prestar el servei d'acord amb allò que disposa la normativa contractual de les Administracions públiques, el plec de clàusules administratives generals i particulars, el plec de prescripcions tècniques, la normativa sanitària aplicable, la normativa hotelera, la normativa de les activitats d'educació en el lleure en les quals participen menors de 18 anys i d'altres que siguin d'aplicació.

5.2 Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris per tal d'exercir l'activitat objecte del contracte.

5.3 Respectar els preus autoritzats a la clàusula administrativa particular núm. quatre (4) i exposar les llistes de preus per als usuaris que no tenen dret a la gratuïtat.

5.4 Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament d'Educació i/o del Consell Comarcal i el material procedent de l'anterior contractista en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant al seu càrrec aquelles reparacions i reposicions que esdevinguin necessàries. En el cas de que les reposicions afectessin les instal·lacions, aparells i altres elements descrits a l'inventari, pel seu tràmit, s'haurà de posar en coneixement del Consell Comarcal i de la Direcció Territorial d'Educació.

5.5 En el supòsit que es produïssin avaries en la maquinària, una vegada vençut el període de garantia de tres anys, el contractista assumirà el cost de la reparació, fins i tot en l'excés de les partides que per a aquesta finalitat (manteniment) figuren en l'explicació de l'estructura de costos unitaris (apartat 2n de l'Annex 3 del Plec de clàusules administratives particulars) presentada pel contractista, sempre que aquesta reparació no superi el 50% del cost de



compra. Cas de superar el 50% el consell comarcal decidirà com es reposa aquesta maquinària.

5.6 El Control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon al Consell Comarcal del Baix Penedès, la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, tant en relació amb la normativa higiènica-sanitària aplicable com amb l'oferta que resulti adjudicatària i, en particular, tot el referent a: confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, cadenes de fred, elements de calor, transport, conservació a les escoles, desinfecció i qualitat higiènica.

5.7 Fer una tramesa trimestral -als centres i al Consell Comarcal- de l'anàlisi sanitària (bacteriològica) emesa per un laboratori acreditat.

5.8 Abonar els impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, comunitat autònoma, província o municipi, que afectin al contractista per al desenvolupament de la seva activitat específica.

5.9. Les despeses que resultin de la utilització dels serveis d'aigua potable, energia elèctrica i gas, sempre i quan l'Administració pertinent tingui instal·lats comptadors individualitzats pel control del consum derivat de la prestació del servei, seran abonades per l'empresa adjudicatària.

5.10 Preveure la confecció de menús especials per a casos específics, prèvia comunicació per escrit del pare, mare o representant legal al coordinador/a del menjador.

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

5.12 Confeccionar un informe de l'evolució de cada alumne quant als hàbits de menjador i activitats de lleure amb una periodicitat trimestral.

5.13 L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei.

5.14 L'empresa adjudicatària haurà de conservar mostres del menjar subministrat durant les 72 hores posteriors.

Prescripció 6. Obligacions del contractista en relació a l'actuació dels monitors i personal de cuina en la prestació del servei de menjador.

6.1 El personal necessari per al bon funcionament del servei serà subrogat per l'empresa adjudicatària i dependrà laboralment d'aquesta. Les dotacions de



personal actual i susceptibles de subrogació són les que figuren a l'Annex 4 del Plec de clàusules administratives particulars.

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

6.3 Realitzarà totes aquelles tasques que li siguin encomanades per l'òrgan contractant a fi d'assegurar la qualitat de la prestació del servei. En qualsevol cas, realitzarà les tasques previstes a l'actual normativa.

6.4 L'empresa adjudicatària també haurà de preveure la fórmula oportuna per tal de disposar, de forma immediata, de personal qualificat per cobrir les absències o per cobrir augments de la ràtio.

6.5 Quan la persona ocupi per primera vegada el lloc de treball caldrà que, abans d'incorporar-se a la feina, es presenti a la direcció del centre. L'empresa haurà de formar aquest personal en les tasques que hagi de realitzar, tant si es tracta de personal destinat a tasques de cuina, com de monitoratge o administració del servei.

6.6 Durant el servei de menjador escolar, l'empresa adjudicatària posarà a disposició de cada menjador escolar un telèfon mòbil per la persona que actua de coordinadora del servei, i un telèfon mòbil per la responsable de cuina (quan hi ha servei de cuina in situ).

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

6.8 També haurà de conèixer el contingut del Pla de Funcionament del Menjador i actuar d'acord amb aquest pla.

6.9 Tot el personal haurà de romandre al centre el temps que sigui necessari per a l'acompliment correcte de les tasques que li són pròpies.

6.10 L'empresa adjudicatària proporcionarà als seus treballadors, des del primer dia, la indumentària/vestuari necessari per a la correcta prestació del servei.

6.11 Es responsabilitzarà de la netedat, decòrum i del tractament del personal cap a l'alumnat, famílies, direcció, Consell Comarcal, etc.

6.12 Podrà oferir al seu personal l'opció de dinar al menjador del centre, però mai dins l'horari del servei de menjador.

6.13 L'empresa adjudicatària, a través del seu personal, assistirà, si escau, a les reunions que realitza cada escola amb les famílies abans de l'inici de curs, amb la finalitat d'informar-les del funcionament del servei de menjador.



6.14 Acreditarà, davant del consell comarcal, que tots els monitors i resta de personal -si tenen tracte amb els menors- disposen del Certificat negatiu vigent en el Registre de Delictes Sexuals. Es pot presentar el certificat individual o una certificació general de l'empresa. És responsabilitat de l'empresa mantenir actualitzada la informació al consell comarcal.

6.15 Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa adjudicatària haurà de garantir que tot el personal estigui en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments, que s'exigeix des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

En el cas concret del personal d'atenció directa a l'alumnat (monitoratge), serà obligatori que tot el monitoratge del servei de menjador estigui en possessió, com a mínim, del títol de monitor de menjador escolar (o similar); aquesta formació haurà de ser realitzada per un centre de formació homologat per la Generalitat de Catalunya.

En relació al personal de cuina, haurà d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

En l'equip de treball s'haurà de definir les persones que s'ocuparan d'atendre correctament alumnes amb dietes especials per intoleràncies, i en especial per a l'alumnat diabètic que pugui fer ús del servei de menjador. Aquest personal haurà de tenir coneixement de què és la diabetis, quins són els trets bàsics per reconèixer la situació extrema (hipoglucèmia), com cal actuar i quina dieta ha de prendre. En tot cas, haurà de seguir el pla personalitzat d'atenció a les necessitats de l'alumne/a diabètic que hagi aprovat el centre docent, i coordinar-se amb el tutor/a de l'alumne/a o persona designada, la família i l'empresa. En el mateix sentit, també caldrà que tingui formació per altres dietes especials com ara celiaquia o patologies de salut de l'alumnat. Caldrà fer constar en el Pla de Funcionament les persones designades per atendre aquests usuaris.

Per a tot el personal subrogat, l'empresa haurà de disposar d'un pla de formació continuada. Aquest pla haurà de concretar i preveure els cursos, monogràfics, tallers, etc. que es pretenen dur a terme, els temes/tipus de jornada formativa que es tractaran i un calendari de planificació d'aplicació amb les hores de formació que l'empresa es compromet a complir segons el mínim de 4 h/curs escolar, més el pack d'hores ofertes per l'adjudicatari segons criteris d'adjudicació.

Els cursos es realitzaran a través d'escoles homologades en lleure educatiu per la Direcció General de Joventut o altres departament de la Generalitat. L'activitat formativa que pugui realitzar internament l'empresa adjudicatària haurà de tenir relació directa amb al servei de menjador escolar (lleure, primers auxilis, resolució de conflictes, dinàmiques de grups, etc.), i el personal de l'empresa que imparteixi aquests cursos interns de formació haurà d'estar en possessió dels següents títols:



- Pedagog/a.
- Tècnic especialista en cuina, amb experiència reconeguda mínima de 3 anys.

Abans de 30 de juny de cada curs, l'empresa certificarà i acreditarà mitjançant presentació del programa formatiu (temàtica, hores i qui imparteix el curs), factura i comprovants d'assistència del personal de cada servei fins al nombre d'hores que s'hagi compromès l'adjudicatari per la suma de les hores de formació addicionals ofertes.

6.16. El contractista designarà un/a **coordinador/a dels monitors del menjador**, el qual té les següents obligacions:

6.16.1 Portar el control diari de les assistències dels alumnes i personal del centre que el Consell Comarcal ha autoritzat a fer ús del servei de menjador escolar, tant d'aquells que tinguin el rebut domiciliat com dels que vagin a través de tiquets, siguin fixos o esporàdics. El Consell Comarcal comprovarà els dies d'ús dels usuaris dels menjadors escolars i ho contrastarà amb la factura emesa per l'empresa adjudicatària.

6.16.2 Comunicar per escrit cada matí, a la cuina central de l'empresa o al cuiner/a de la cuina del centre, el nombre de menús que s'hauran de servir (especificant les dietes especials).

6.16.3 Coordinar-se amb el Consell Comarcal i el centre per a gestionar l'ús del servei i el control de l'alumnat impagat.

6.16.4 Informar i assessorar les famílies que vulguin utilitzar el servei segons la normativa de preus i règims d'ús comarcal i el pla de funcionament del menjador escolar, tràmits per a la inscripció al servei, baixes, compra de tiquets, tràmits per a la presentació de sol·licituds d'ajuts de menjador, etc.

6.16.5 Assistir a les reunions que convoqui el Consell Comarcal.

6.16.6 Realitzar les funcions de coordinador/a pedagògic següents:

- Establir els mecanismes d'informació a les famílies dels alumnes sobre l'avaluació i seguiment dels seus fills durant l'espai del menjador, d'acord amb el pla de funcionament del menjador.
- Coordinar l'equip de monitoratge i organitzar i vetllar perquè el servei funcioni correctament.
- Gestionar les incidències que es puguin produir durant el servei en relació als alumnes usuaris del servei de menjador, d'acord amb el Pla de funcionament, i comunicar-les a l'escola i al Consell Comarcal.

6.16.7 Informar la direcció del centre i el Consell Comarcal de les incidències o accidents que es produeixin i, en aquest cas, segons la gravetat, curar amb la farmaciola, portar la persona accidentada al



centre sanitari o telefonar a urgències sanitàries i seguir les instruccions que li donin.

6.17 Els/les **monitors/es**, sota la supervisió directa del coordinador/a, i sempre sota la responsabilitat general del contractista, han de realitzar les funcions següents:

6.17.1 Vigilar i tenir cura de l'alumnat durant la durada de la prestació del servei de menjador, amb especial cura de que no surtin del centre sense l'autorització corresponent.

6.17.2 Potenciar l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris, higiènics i socials entre els usuaris del servei. Dinamitzar les activitats intel·lectuals que s'hagin programat en funció si són activitats lliures o semi dirigides.

6.17.3 Informar a la Coordinadora del menjador i/o els tutors d'aquelles incidències que s'hagin pogut produir, durant el servei, en el seu grup: petits cops, problemes de comportament, etc. d'acord amb el pla de funcionament del servei.

6.17.4 Conèixer del pla de funcionament del servei i actuar segons les funcions que tingui establertes.

6.17.5 Realitzar les tasques de parament de taula i neteja de l'espai de menjador procurant, en funció de l'edat dels usuaris, que aquests també hi col·laborin i adquireixin bons hàbits higiènics, socials i de civisme.

6.17.6 Col·laborar en les tasques de parament de taula, preparar "emplataments" segons correspongui per les edats dels usuaris i recollida de plats bruts, d'acord amb el pla de funcionament.

6.17.7 Actuar d'acord amb el pla de funcionament del servei i participar de les reunions de coordinació establertes. Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.

6.18. El **personal de cuina** subrogat per l'adjudicatari té les següents obligacions:

6.18.1 Cuinar o 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 el cas de menjadors amb càtering total, 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.

6.18.2 Col·laborar en les tasques de parament de taula, preparar "emplataments" segons correspongui per les edats dels usuaris i recollida de plats bruts, d'acord amb el pla de funcionament.



6.18.3 Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja. Retirar els residus generats.

6.18.4 Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa o el Consell Comarcal.

6.18.5 En el cas de les cuines *in situ* o centrals, vetllarà 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 els tràmits pertinents per resoldre la incidència que s'hagi produït. Si tot i comunicar la "no conformitat", el problema persisteix, el Consell Comarcal pot determinar l'exclusió del proveïdor.

6.18.6 Participar de la formació continuada proposada per l'empresa.

6.18.7 Conèixer i complir amb la màxima observança el Pla de funcionament del servei de menjador elaborat pel Consell Escolar del centre.

6.18.8 Realitzar qualsevol altra tasca que els encomani l'empresa, el centre o el Consell Comarcal del Baix Penedès relacionada amb les seves funcions laborals.

Prescripció 7. Projecte educatiu i de lleure

7.1 L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta amb els objectius que s'haurien d'assolir durant el curs, segons els cicles educatius, la qual haurà de respondre als criteris següents:

- Alimentari: S'intentarà que, de forma lúdica i amena, els alumnes assoleixin una sèrie d'hàbits i coneixements relacionats amb l'alimentació i la nutrició.
- Higienic i sanitari: L'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador.
- De relació social: L'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc.

7.2 Paral·lelament s'ha d'establir una programació d'activitats de lleure.

7.3 Ambdós projectes s'han de portar a terme en coordinació amb els responsables del menjador de l'escola i adaptant-los a la línia del projecte educatiu de cada centre. Per tal de complir aquest darrer requisit els projectes necessitaran el vistiplau de la Direcció del centre.



7.4 L'empresa adjudicatària haurà d'informar les famílies de l'evolució de cada alumne pel que fa als àmbits que es treballen al menjador. La periodicitat de l'informe serà com a mínim trimestral.

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

7.6 També haurà d'avaluar el funcionament del servei i informar-ne el Consell i els centres trimestralment.

7.7. L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a de monitors/es, les funcions del qual seran les de coordinar-se amb la Comissió Escolar de Menjador, el seguiment del servei i realitzar un pla d'activitats pel període interlectiu que segueixi la línia del projecte educatiu de centre. Per tal de complir aquest darrer requisit, el pla necessitarà del vistiplau de la Direcció del centre.

7.8 L'adjudicatari designarà un coordinador general de monitors/es, que dirigirà i controlarà les activitats dels coordinadors/es i que representarà aquest col·lectiu davant la Comissió Escolar de Menjador dels centres. El Consell Comarcal es reserva la facultat de denegar aquesta designació feta per l'adjudicatari.

Prescripció 8. Utilització del menjador

8.1. Tenen dret a la utilització del menjador els alumnes del centre, així com el personal docent i no docent del centre.

8.2. Els alumnes amb dret a la gratuïtat del servei de menjador no hauran d'abonar el preu del servei a l'empresa adjudicatària.

A aquests efectes el Consell Comarcal del Baix Penedès proporcionarà la llista dels alumnes amb dret a la gratuïtat a l'empresa adjudicatària.

El cost derivat de la prestació del servei a aquests alumnes amb dret a gratuïtat haurà d'ésser facturat mensualment per l'empresa adjudicatària, trametent-la al Consell Comarcal del Baix Penedès per al seu abonament.

8.3 Els alumnes que no tenen dret a la gratuïtat, i el personal docent i el personal no docent autoritzats a dinar al menjador, abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei.

8.4 Durant tot el període de vigència del contracte de gestió del servei de menjador, l'empresa adjudicatària serà la responsable de les instal·lacions, maquinària i estris de la cuina i menjadors.

Per aquest motiu s'establirà el següent protocol per la utilització d'aquests espais fora dels dies lectius del curs:



8.4.1 Presentació de sol·licitud de l'administració, associació, entitat o persona particular interessada en fer ús de les instal·lacions, dirigida al Consell Comarcal del Baix Penedès, i on hi haurà de constar els dies d'utilització, espais, maquinària, estris i el motiu.

8.4.2 El Consell Comarcal del Baix Penedès, es posarà en contacte amb la Direcció del centre escolar i amb l'empresa adjudicatària, les quals hauran de donar autorització expressa per a la seva utilització.

8.4.3 El Consell Comarcal, prèvia audiència al contractista, es reserva el dret de demanar garantia al/s sol·licitant/s, depenent del perill de que es puguin malmetre aliments o maquinària.

8.4.4 Un cop autoritzada s'aixecarà acta de l'estat de la cuina/menjador (neteja, maquinària, estris, etc.) abans de la seva utilització per part dels sol·licitants, signant la seva conformitat un/a representant del Consell Comarcal, de l'escola, de l'empresa i del sol·licitant.

8.4.5 Finalitzat el període d'utilització, s'aixecarà acta de finalització de la seva utilització, que haurà d'anar signada per les mateixes parts on s'especificarà que tant les instal·lacions, com el mobiliari, la maquinària i estris, es troben en el mateix estat en que es van cedir, així com també la seva neteja general.

8.4.6 En cas que es produïssin perjudicis relacionats directament amb l'ús inapropiat de les instal·lacions, mobiliari o maquinària cedides, el sol·licitant haurà d'assumir els costos de reparació, neteja, etc., que li seran descomptats de la fiança presentada.

Prescripció 9. Nivell d'ocupació dels menjadors

9.1 El pressupost base de licitació i, en el seu cas el preu d'adjudicació, es considera adequat per gestionar els menjadors escolars objecte d'aquests plecs, complint totes les exigències assenyalades que els regulen, atesa que l'ocupació esperada de la mitjana dels menjadors en còmput curs, calculada per la suma dels alumnes que assisteixen a tots els menjadors dividit per nombre de menjadors, és de 161 alumnes/dia.

En cap cas el contractista pot cobrar cap increment als usuaris dels menjadors, ni directament, ni de manera indirecta, basat en l'escàs nombre de comensals, ni reduir la qualitat de la prestació.

9.2 El Consell Comarcal malgrat preferir el sistema cuinat "in situ", podrà optar pel sistema de càtering quan, en un menjador escolar concret, el nombre d'usuaris previstos durant el curs acadèmic no superi els quaranta (40) comensals i/o les instal·lacions del centre no siguin les adequades per fer cuina "in situ".



Prescripció 10. Amortització, manteniment i reposició.

10.1 Amortització a l'inici del contracte.

Tota la maquinària, instal·lacions i estris de cuina i menjadors són propietat del Consell Comarcal del Baix Penedès. Així mateix, no existeix cap saldo pendent d'amortització.

D'acord amb l'establert a la clàusula administrativa particular 4, l'operativa del contracte distingeix clarament entre el procediment de manteniment i reposició d'estrís i el procediment per l'adquisició d'inversions

10.2 Manteniment i reposició d'estrís

El manteniment i reposició d'estrís, que forma part del cost de producció del servei, està destinada a finançar avaries en els béns d'inversió (inferiors al 50% del seu valor) i la reposició del parament de menjador i de cuina, a tall d'exemple: plats, gots, coberts, olles, cassons, etc. Per tant, sense solució de continuïtat, l'adjudicatari ha de realitzar un manteniment amb l'objectiu de que el servei de menjador escolar mantingui en tot moment les condicions materials (equip) que permeten la prestació regular del servei de menjador escolar, dimensionat pel nombre de comensals que consta en el plec de condicions tècniques (Annex Tècnic 1) i fins a la finalització del contracte, moment en que l'adjudicatari retornarà els menjadors en les mateixes condicions d'equipament / funcionament.

Altrament, l'adjudicatari, i pel seu mitjà el personal que d'ell en depèn, tenen l'obligació d'usar la maquinària de cuina i els estris de cuina i menjador de manera adequada a la finalitat de cada eina/maquinària. Per tant, assumirà el cost econòmic de la reposició resultat d'un mal ús. Els principis anteriors es formulen i s'entenen com a condicions exigibles a la professionalitat de l'adjudicatari.

La maquinària de cuina dedicada al servei, una vegada ha superat el termini de garantia de tres anys, ha de ser mantinguda correctament per l'adjudicatari, en condicions que permetin la prestació regular del servei pel nombre de comensals que consten al plec de prescripcions tècniques (Annex Tècnic 1). Seran al seu càrrec les reparacions i manteniments ordinaris inferiors al 50% del seu valor.

De les actuacions que realitzi en aquest apartat n'ha d'informar periòdicament al Departament d'Ensenyament del Consell Comarcal, i fer-ne un resum al final de cada curs escolar.

10.3 Fons per a reforç de monitoratge, per inversió nova i per places gratuïtes de menjador a proposta de la comissió social del centre escolar



Es constitueix pel diferencial entre el preu de prestació del servei de menjador escolar i cost de producció. Aquest fons es podrà destinar a:

- o Reforç del servei de monitoratge en situacions puntuals, on es doni la necessitat de poder disposar de més monitors/es per atendre situacions sobrevingudes.
- o Adquisició de maquinària, mobiliari, instal·lacions i reparacions dels locals, amb una vida útil superior a l'any que s'adscriuen al menjador (sala o cuina) per al seu funcionament (cuines, fregidores, neveres, forns, microones, extractors de fums, armaris, pintura a les estances, etc.)
- o Places gratuïtes als menjadors escolars en situacions proposades per la comissió social del centre escolar, quan la família no disposi de beca de menjador del 100% i es doni una situació de precarietat econòmica i vulnerabilitat social.

Respecte al servei de monitoratge, l'empresa justificarà els imports de la contractació dels monitors/es de reforç, de forma trimestral, perquè des del Departament d'Ensenyament es pugui disposar d'un control de l'estat dels fons del que es disposa.

En relació a les inversions, ordinàriament, a la finalització del curs escolar, l'adjudicatari presentarà al Departament d'Ensenyament del Consell Comarcal una proposta raonada, prioritzada i valorada de les inversions noves que tècnicament considera caldria fer. El cost previst de les inversions s'ha d'adequar al fons generat durant el curs escolar. El Consell Comarcal pot demanar informes dels diferents estaments que conformen la comunitat i, en darrer terme, decidirà quines inversions s'executen valorant la globalitat de les necessitats dels menjadors escolars de la comarca que gestiona. L'adjudicatari procedirà a l'adquisició d'aquests béns amb càrrec al fons d'inversions i les lliurarà en propietat al Consell Comarcal que les adscriurà com béns de servei públic.

Cas que durant el curs escolar es produís en un menjador escolar la necessitat inajornable d'haver de realitzar urgentment una inversió, l'adjudicatari informará al Consell Comarcal de manera raonada i valorada, i aquest decidirà sobre la seva execució. Si s'ha de fer la inversió, l'adjudicatari procedirà a fer l'adquisició amb independència de que aquesta superi o no el saldo del fons per a inversions que en aquell moment estigui constituït. En acabar el curs escolar es procedirà a la regularització econòmica. Si la finalització el curs escolar coincideix amb la finalització del contracte s'aplicarà el que disposa la prescripció tècnica 4.2.

Quan les despeses per reposició d'estris o per inversió nova superin els 3.000 € per compra, l'adjudicatari presentarà al Consell Comarcal un mínim tres (3) pressupostos, quan això sigui possible. En el seu informe l'adjudicatari explicarà quina de les opcions és la millor valorant la relació qualitat/preu i els costos estimats durant la vida útil de cada bé.



Respecte a les places gratuïtes als menjadors escolars, com que serà el mateix Departament d'Ensenyament qui farà la proposta d'alumnes, amb les dates de concessió de la gratuïtat, no es requerirà cap justificació per part de l'empresa adjudicatària.

Prescripció 11. Control i seguiment del servei de menjador escolar

11.1 Supervisió del servei de menjador

11.1.1 El Consell Comarcal, a través del personal que determini, exercirà el control de caràcter objectiu i la supervisió en els menjadors escolars, d'acord amb les competències delegades del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. A aquest efecte, es crearà una Comissió de Seguiment de la correcta execució del contracte, a fi de verificar que es compleixen la totalitat de les prescripcions.

11.1.2 La Comissió de Seguiment vetllarà perquè es garanteixi un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment dels presents plecs de condicions i del contracte. Si escau, emetrà informes sobre el funcionament defectuós del servei.

11.1.3 El control consistirà, bàsicament, en el contrast i verificació dels mitjans personals i materials diàriament assignats a la prestació, i també del compliment de l'horari i dels menús subministrats, a més de les altres condicions establertes en els presents plecs de clàusules.

11.1.4 El motiu de la supervisió es pot donar arran del seguiment rutinari que realitza el Consell Comarcal dels menjadors escolars que gestiona, d'allò que li interessi vigilar especialment o bé, arran de la recepció d'una queixa concreta de l'escola, de l'associació de mares i pares de l'escola o de la família d'un usuari del servei.

11.1.5 La supervisió del servei, per part del personal que determini el Consell Comarcal, es portarà a terme sense avís previ.

11.2 Comissió del menjador

11.2.1 El Consell Escolar de cada centre crearà aquesta comissió i quedarà definida en el Pla de funcionament. 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 del Consell Escolar, un representant de l'empresa, un representant del Consell Comarcal i els coordinadors del servei de menjador i de cuina i/o responsable de l'empresa adjudicatària assignat al servei.

11.2.2 La periodicitat de les reunions la determinarà el Consell Escolar; com a mínim serà una per curs escolar.



11.2.3 Les funcions d'aquesta comissió seran les de realitzar una valoració general del servei i fer proposta de millores en el funcionament del menjador, tant de la part de menús com de la part d'activitats; vetllarà pel compliment normatiu i proporcionarà propostes per a la resolució d'incidències que es produeixin al servei de menjador. També podrà efectuar visites periòdiques al menjador per tastar el menjar i valorar el servei en general.

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



ANNEX TÈCNIC 1 RELACIÓ DE MENJADORS

Dades resultants de la gestió del curs 2023-24 que s'ofereixen als licitadors per a la seva millor informació.
El Consell Comarcal del Baix Penedès no assumeix cap responsabilitat derivada de l'exactitud de les dades

	NOM DEL CENTRE	MUNICIPI	COMENSALS ACTUALS	MODALITAT GESTIÓ	NOMBRE MONITORS	NOMBRE PERSONAL CUINA	NOMBRE PERSONAL NETEJA
1	Escola La Muntanyeta	Bellvei	102	1	6	1	0
2	Escola L'Estel	Bonastre	10	2	2	0	0
3	Escola El Castell de Calafell	Calafell	246	1	15	3	0
4	Escola Santa Creu de Calafell	Calafell	322	1	17	3	1
5	Escola Vilamar	Calafell	141	2	8	1	0
6	Escola Mossèn Cinto Verdaguier	Segur de Calafell	284	1	15	2	0
7	Escola Pompeu Fabra	Cunit	178	1	11	2	1
8	Escola Àngel Guimerà	El Vendrell	241	1	13	3	0
9	Institut-Escola Coma-ruga	El Vendrell-Coma-ruga	307	1	17	3	1
10	Institut-Escola Àngel de Tobies	El Vendrell	170	1	12	2	0
11	Escola Ull de Vent	La Bisbal del Penedès	127	1	7	1	0
12	Escola Sant Julià	L'Arboç	134	1	8	1	1
13	Escola La Parellada	Santa Oliva	139	1	9	1	1
14	Escola Joan Perucho	Albinyana	113	1	7	1	1
15	Escola Teresa Godes i Domènech	El Montmell	46	2	3	0	1
16	Escola Berenguer de Montoliu	Masllorenç	20	2	2	0	0
	TOTALS		2.580		152	24	7

- Modalitat de gestió: (1) cuina in situ (2) càtering total
- + 1 Coordinador pedagògic i un Coordinador activitats al 100%

Codi Validació: 7ZEJ0MRE6G5W85C3C0RDFR5L5H
 Verificació: <https://cche.eadrimtreccoc.cat/>
 Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Castellón | Pàgina 2 de 6 de 14 pàg.



ANNEX 3. PROPOSICIÓ VALORABLE PER APLICACIÓ DE FÓRMULES
(Aquest annex, complimentat correctament, s'ha d'incloure en el sobre "C")

En **ORIOI CARBONELL GÓMEZ**, amb Document Nacional d'Identitat núm. _____ amb domicili a efectes de notificació al Prat de Llobregat, carrer Riu Anoia, núm. 42-54, en representació de **7 i TRIA SLU**, CIF B61046017 assabentat del procediment obert convocat pel Consell Comarcal del Baix Penedès per a l'adjudicació del contracte de servei de la gestió integral de menjadors escolars a la comarca, expedient 947/2023

PRIMER. Manifesto que accepto íntegrament els plecs de clàusules administratives particulars (PCAP) i de prescripcions tècniques (PPT), i em comprometo a complir les obligacions especificades en aquests plecs.

SEGON. Que ofereixo executar el present contracte per un preu de **SIS MILIONS CENT CINQUANTA CINQ-MIL CENT QUARANTA-DOS EUROS AMB VINT I QUATRE CÈNTIMS (6.155.142,24 EUROS)** sense iva, repercussió iva **QUATRE CENTS TRENTA-CINC MIL NOU CENTS NORANTA-TRES EUROS AMB VINT-I-SET CENTIMS (435.993,27 EUROS)** i total (IVA inclòs) de **SIS MILIONS CINC CENTS NORANTA-UN MIL CENT TRENTA-CINC EUROS AMB 51 CÈNTIMS (6.591.135,51 EUROS)**

Que resulta de la següent estructura de costos unitaris, menú/dia:

Escoles amb 2 h de temps de migdia

Concepte	Curs 24-25	Curs 25-26
Personal de cuina	1,69 €	1,72 €
Matèria primera alimentària	2,05 €	2,05 €
Altres subministraments i reposició	0,10 €	0,10 €
Total despeses estructura (direcció, gestoria, estudis, projectes, altres)	0,51 €	0,51 €
Vestuari	0,02 €	0,02 €
Prevenió de riscos	0,04 €	0,04 €
Benefici Industrial	0,16 €	0,16 €
Marge comercial	0,16 €	0,16 €
Nòmina monitoratge (exempt d'IVA)	1,53 €	1,56 €
IVA	0,47 €	0,48 €
= TOTAL € MENÚ / DIA (4)	6,73 €	6,80 €



Escoles amb 2,5 h de temps de migdia

Concepte	Curs 24-25	Curs 25-26
Personal de cuina	1,69 €	1,72 €
Matèria primera alimentària	2,05 €	2,05 €
Altres subministraments i reposició	0,10 €	0,10 €
Total despeses estructura (direcció, gestoria, estudis, projectes, altres)	0,51 €	0,51 €
Vestuari	0,02 €	0,02 €
Prevenició de riscos	0,04 €	0,04 €
Benefici Industrial	0,16 €	0,16 €
Marge comercial	0,16 €	0,16 €
Nòmina monitoratge (exempt d'IVA)	1,91 €	1,95 €
IVA	0,47 €	0,48 €
= TOTAL € MENU / DIA (4)	7,11 €	7,19 €

Escoles rurals (Import fixe)

Curs	Dies	Preu dia (IVA inclòs)	Total curs escolar
2024-25	178	252,66 €	44.973,48 €
2025-26	178	252,66 €	44.973,48 €

A) Escoles amb menjador de 2 h

Curs	Cost unitari de producció del servei (2)	Nombre d'alumnes previstos	Nombre de dies del curs escolar	Oferta econòmica
2024-25	6,73 €	497	178	595.464,65 €
2025-26	6,80 €	497	178	601.727,68 €
(A) Oferta econòmica				1.197.192,33 €

B) Escoles amb menjador de 2,5 h

Curs	Cost unitari de producció del servei (2)	Nombre d'alumnes previstos	Nombre de dies del curs escolar	Oferta econòmica
2024-25	7,11 €	2083	178	2.637.315,46 €
2025-26	7,19 €	2083	178	2.666.680,76 €
(B) Oferta econòmica				5.303.996,22 €

C) Escoles rurals (preu fixe)

Curs	Dies	Preu dia (IVA inclòs)	Total curs escolar
2024-25	178	252,66 €	44.973,48 €
2025-26	178	252,66 €	44.973,48 €
(C) Oferta econòmica			89.946,96 €

TOTAL OFERTA ECONÒMICA (A+B+C)

Oferta econòmica (2h)	1.197.192,33 €
Oferta econòmica (2,5 h)	5.303.996,22 €

Escoles rurals	89.946,96 €
TOTAL OFERTA	6.591.135,51 €



En relació a les escoles rurals, no estan subjectes a millora econòmica per part de les empreses, ja que és una quantitat que ve establerta pel Departament d'Educació a través d'un document que s'ha d'omplir cada curs escolar. La quantia assignada s'estableix perquè a les escoles rurals es compti amb la figura de com a mínim un segon monitor/a, encara que hi hagi pocs comensals i per ràtio no pertoqui, i també perquè el preu del menjador no sigui més elevat en aquestes escoles que les que tenen un nombre de comensals més alt.

El preu que s'ha establert es basa en la quantia del curs 2023-24, i afegint un comensal més per cada curs escolar. Per tant, si no es produeix aquest augment d'alumnes previst la quantia pot ser inferior a la prevista en els plecs, i si és així l'empresa no té dret a cap indemnització. En el cas que sigui superior a l'import previst, l'empresa tindrà dret a aquest diferencial.

TERCER. Que en l'execució del present contracte em comprometo a realitzar accions de formació permanent ADDICIONALS del personal d'atenció a l'alumnat, consistent en **25 HORES PER CURS ESCOLAR**

QUART. Que en l'execució del present contracte em comprometo a que els següents productes tinguin un origen de proximitat i circuit curt màxim de 200 km (marcar amb una X els que tinguin aquest origen):

Enciam	X
Arròs	X
Llenties	X
Patates	X
Ceba	X
Taronja	X
Poma	X
Pera	X
logurt	X
Carabassa	X

CINQUÈ. Que en l'execució del present contracte em comprometo a que els següents productes siguin ecològics (marcar amb una X els compleixin aquest requisit):

Oli d'oliva	X
logurt	X
Cigrons	X
Mongeta seca	X
Llenties	X
Macarrons	X
Hamburguesa de vedella	X
Poma	X
Pera	X
Plàtan	X



SISÈ. Que en l'execució del present contracte em comprometo, en relació a la qualitat del menjar i dels menús saludables, a complir els següents criteris (marcar amb una X els que es comprometin a fer):

- Peix que es serveix sigui fresc **X**
- En el menú no s'incorporin aliments ultraprocessats **X**
- Les verdures que es serveixin com a plat principal siguin de temporada . **X**
- No es compren productes en envasos unitaris i s'opta per la compra a granel **X**

SETÈ. Que en l'execució del present contracte em comprometo a que els següents productes de neteja siguin ecològics (marcar amb una X els compleixin aquest requisit)

- Rentavaixelles (líquid o en pastilla) **X**
- Desgreixador **X**
- Paper de cuina **X**
- Bosses escombraries **X**
- Líquid neteja terres **X**

VUITÈ. Disposo **SI** d'una APP per les famílies usuàries del servei, on s'informa de les activitats que es fan, amb les següents funcionalitats (marcar amb una X les que es compleixin):

- Programació de les activitats que es realitzen en l'espai de lleure (i canvis que es vagin produint)..... **X**
- Programació dels menús (i canvis que es vagin produint) **X**
- Bústia de notificacions **X**
- Formulari de contacte per la família **X**
- Informació del servei (telèfons de contacte, horaris correu electrònic, etc). **X**

I perquè consti, en aquest procediment de contractació.

Localitat, data / Signatura digital

**JOSEP ORIOL
CARBONELL
(R: B61046017)**

Firmado digitalmente por (JOSEP
ORIOL CARBONELL (R: B61046017)
DN: Description=
Ref:AEAT/AEAT0265/PUESTO
1/45158/19992023133556, SERIALNUMBER
=IDCES , G=JOSEP ORIOL, SN
=CARBONELL GOMEZ, CN=
JOSEP ORIOL CARBONELL (R: B61046017
, OID.2.5.4.97=VATES-B61046017, O= I
TRIAS SLU, C=ES
Razón: Soy el autor de este documento
Ubicación:
Fecha: 2024.05.09 17:32:07+02'00'
Foxit PDF Editor Versión: 13.0.1



Expedient número: 947/2023
Assumpte: Contracte de servei
Procediment: Obert
Tramitació: SARHA
Document signat per: President i secretària acctal

DECRET DE PRESIDÈNCIA

EXP. 947/2023. CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR I TEMPS EDUCATIU DEL MIGDIA A DIVERSES ESCOLES DE LA COMARCA. CLASSIFICACIÓ DE PROPOSTES I ADJUDICACIÓ.

El dia 25 de març de 2024, el cap del Departament d'Ensenyament com a promotor i responsable del contracte del servei de menjador escolar i temps educatiu del migdia a diverses escoles de la comarca va presentar la memòria justificativa de la necessitat d'aquesta contractació. La Gerència comarcal va incoar expedient per a aquesta contractació, per procediment obert i sotmès a regularització harmonitzada. Consten a l'expedient els informes de Secretaria i d'Intervenció. Els plecs i la convocatòria es van aprovar per acord del Ple d'aquesta corporació en sessió ordinària 1/2024, de data 3 d'abril de 2024.

La Mesa de contractació es va reunir en sessió de data 27 de maig de 2024, per tal de procedir a l'obertura dels sobres "A" i "B".

Les empreses presentades i admeses van estar les següents:

Denominació/raó social	CIF
7 I TRIA, SLU	B61046017
CUINA GESTIO SLU	B43642222
SERHS FOOD AREA, SL	B59803825
AGORA CATERING SL	B64209299
SERVEI D'APATS, SL	B58703240

El mateix dia, la mesa de contractació va trametre la documentació continguda al sobre B al Departament d'Ensenyament per a la seva valoració i, posteriorment, el dia 19 de juny es va reunir per valorar les propostes avaluable per judici de valor resultant la següent puntuació:

Llicitador	Criteri 8 QT àmbit organitzatiu	Criteri 9 QT àmbit nutricional	Criteri 10 QT àmbit pedagògic	Total Criteris avaluable per judici de valor
7 I TRIA, SLU	6,58	8,00	20,00	34,58
CUINA GESTIO SLU	5,32	6,62	12,45	24,39
SERHS FOOD AREA, SL	6,12	6,22	15,45	27,79



<u>Escoles amb 2,5 h de temps de migdia</u>		
Concepte	Curs 24-25	Curs 25-26
Personal de cuina	1,16 €	1,19 €
Matèria primera alimentària	1,27 €	1,32 €
Altres subministraments i reposició	0,32 €	0,33 €
Total despeses estructura (direcció, gestoria, estudis, projectes, altres)	0,64 €	0,66 €
Vestuari	0,02 €	0,02 €
Prevençió de riscos	0,02 €	0,02 €
Benefici Industrial	0,71 €	0,61 €
Marge comercial	0,29 €	0,25 €
Nòmina monitoratge (exempt d'IVA)	1,67 €	1,71 €
IVA	0,68 €	0,68 €
= TOTAL € MENÚ / DIA (4)	6,78 €	6,78 €

La mesa va considerar que l'error en el preu unitari de l'oferta de SERVEI D'ÀPATS, SL, no era esmenable ja que suposaria una nova oferta del preu unitari i, per tant, es va proposar la seva exclusió del procediment de licitació.

En data 3 de juliol de 2024 es va notificar a l'empresa SERVEI D'ÀPATS, SL la proposta a l'òrgan de contractació de la seva exclusió del procediment de la licitació.

D'altra banda, les ofertes de les mercantils 7 i Tria, SL i Cuina Gestió SL presentaven errors aritmètics en la multiplicació del preu unitari del menú pel nombre d'alumnes i pel nombre de dies.

A la vista d'aquests errors aritmètics, la mesa de contractació va considerar que les ofertes de 7 I TRIA, SL i CUINA GESTIO, SL eren esmenables, ja que no suposaven una modificació de l'oferta, atès que només admet una possibilitat, no canvien la voluntat del licitador ni el sentit inicial de l'oferta i no incorpora termes inicialment no previstos, ja que el càlcul de preu unitari és correcte. Més quan el valor total de l'oferta es basa en un nombre d'alumnes que actua com a variable màxima per fer l'estimació del preu del contracte.

Per aquests motius, a l'hora de valorar el criteri econòmic de les propostes, la mesa, d'ofici, va calcular a partir del preu unitari, l'import correcte ofert per les empreses.

7 i Tria, SL:

Escoles 2 h menjador				
Curs	cost unitari	alumnes	dies	TOTAL
2024-25	6,73 €	497	178	595.376,18 €
2025-26	6,80 €	497	178	601.568,80 €
				1.196.944,98 €

Escoles 2,5 h menjador				
Curs	cost unitari	alumnes	dies	TOTAL
2024-25	7,11 €	2083	178	2.636.203,14 €
2025-26	7,19 €	2083	178	2.665.865,06 €
				5.302.068,20 €
Escoles rurals	89.946,96 €			



La valoració, d'acord amb el punt 6.4 de les PCAP, de les propostes anteriors és la següent:

CRITERI	7 I TRIA, SLU		CUINA GESTIO SL		SERHS FOOD AREA SL	
	Puntuació	Màx.	Puntuació	Max.	Puntuació	Max.
1. Preu	9,25	10,00	10,00	10,00	9,65	10,00
2. Formació	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
3. Productes de proximitat	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00
4. Productes ecològics	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00
5. Qualitat del menjar	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00
6. Neteja. Etiqueta ecològica	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
7. APP	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50

D'altra banda, les puntuacions obtingudes en la valoració dels criteris del judici de valor en la sessió de la mesa de contractació en data 19 de juny van ser les següents:

CRITERI	7 I TRIA, SLU		CUINA GESTIO SLU		SERHS FOOD AREA, SL	
	Puntuació	Màx.	Puntuació	Max.	Puntuació	Max.
8. QT àmbit organitzatiu	6,58	10,00	5,32	10,00	6,12	10,00
9. QT àmbit nutricional	8,00	10,00	6,62	10,00	6,22	10,00
10. QT àmbit pedagògic	20,00	25,00	12,45	25,00	15,45	25,00

La puntuació total resulta de la suma dels criteris avaluable amb fórmula matemàtica i de la puntuació de la valoració de la puntuació de judici de valor, calculada amb 2 decimals:

Criteri	7 I TRIA SLU	CUINA GESTIÓ SL	SERHS FOOD AREA SL
1	9,25	10,00	9,65
2	16,00	16,00	16,00
3	8,00	8,00	8,00
4	8,00	8,00	8,00
5	8,00	8,00	8,00
6	2,50	2,50	2,50
7	2,50	2,50	2,50
8	6,58	5,32	6,12
9	8,00	6,62	6,22
10	20,00	12,45	15,45
TOTAL	88,83	79,39	82,44



DECRETO:

PRIMER. Excloure del procediment de la licitació l'empresa AGORA CATERING SL amb CIF B64209299, d'acord amb la proposta de la mesa de contractació de la sessió de data 19 de juny de 2024, ja que no supera el llindar tècnic establert a la clàusula 6.4.2.del Plec de clàusules administratives particulars que regeixen la licitació.

SEGON. Excloure del procediment de la licitació l'empresa SERVEI D'ÀPATS, SL amb CIF B58703240, d'acord amb la proposta de la mesa de contractació de la sessió de data 21 de juny de 2024, ja que la suma dels diferents conceptes que componen el preu unitari era incorrecta i es tracta d'un error que no és esmenable, ja que la seva modificació suposaria una nova oferta del preu unitari.

TERCER. Acceptar la proposta de la Mesa de contractació de classificació dels licitadors i atès que obra en poder de la Mesa la documentació a que fa referència l'art. 140.1 a) i c) de l'empresa classificada en primer lloc, així com la garantia definitiva per import de 307.634,11 €, adjudicar el contracte del servei de menjador escolar i temps educatiu del migdia a diverses escoles de la comarca a l'empresa 7 i TRIA SLU, amb CIF B61046017, amb domicili al carrer Riu Anoia, 42-54 (08820) El Prat de Llobregat, pels següents preus unitaris i total (inclosa la repercussió de l'IVA):

	Curs 24-25	Curs 25-26
Esc. 2 h	6,73 €	6,80 €
Esc. 2,5 h	7,11 €	7,19 €
Import màxim	6.588.960,14 €	

QUART. Adquirir el compromís que en els pressupostos dels exercicis 2025 i 2026 i següents existirà consignació pressupostària per atendre les despeses que se'n poguessin derivar d'aquesta contractació pels següents imports:

Anualitat	Aplicació	Import
2025	25.01.3263.48937	44.973,48 €
2026	26.01.3263.48937	44.973,48 €

CINQUÈ. Autoritzar el president a la signatura del contracte administratiu

SISÈ. Notificar aquests acords a l'adjudicatari i als licitadors i publicar-los simultàniament al perfil del contractant i al DOUE.

SETÈ. Atès que aquest contracte es susceptible de recurs especial, la formalització no tindrà lloc abans de transcorreguts QUINZE (15) dies hàbils següents al de la notificació de l'adjudicació als licitadors. Transcorregut aquest termini sense que s'hagi interposat el recurs, es requerirà a l'adjudicatari per la formalització en un termini no superior a CINC (5) dies hàbils.



VUITÈ: Comunicar l'adjudicació d'aquest contracte al Registre Públic de Contractes de la Generalitat de Catalunya, d'acord amb el que disposa l'art.1.2 de l'Ordre ECO/294/2015, de 18 de setembre.

NOVÈ: Ratificar aquests acords en la propera sessió que tingui el Ple.

El Vendrell (Baix Penedès), data i signatures digitals

El president

La secretària actal

DECRET

Número: 2024-0601 Data: 08/08/2024

