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

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

**Declaro:**

1. Que estic assabentat/ada de les condicions i els requisits que s’exigeixen per poder ser adjudicatari/ària del contracte <descripció del contracte>, amb expedient número <número>.

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

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

*(Aquest import no pot superar el preu màxim de 7,25 euros IVA inclòs, d’acord amb la Resolució ENS/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 i Formació Professional per al curs 2024-2025).*

Preu unitari (alumnes esporàdics): ..... €, IVA exclòs (....... €, (IVA inclòs)

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

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

I, perquè consti, signo aquesta oferta econòmica.

*(lloc i data)*

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2.1.** | Varietat, en els primers plats, pel que fa al tipus de **verdura/hortalissa de temporada**, diferent de la mongeta tendra, la pastanaga, l’enciam i la patata/trimestre (Fins a 4 punts)

|  |  |
| --- | --- |
| **Verdures que s’ofereixen** | **PUNTS** |
| S’ofereix 4 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre | 4 |
| S’ofereix 3 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre | 3 |
| S’ofereix 2 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre  | 2 |
| S’ofereix 1 tipus de verdura/hortalissa de temporada/trimestre | 1 |
| No s’ofereix cap tipus de verdura | 0 |

Les varietats en la cocció/elaboració/presentació de les verdures/hortalisses/tubercles de temporada no seran considerades tipus de verdura/hortalissa/patates diferents. | **Quantes varietats diferents per trimestres:**  |
| **2.2.** | Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de **peix blau**/trimestre (Fins a 4 punts)

|  |  |
| --- | --- |
| **N. TIPUS PEIX BLAU** | **PUNTS** |
| S’ofereix 4 tipus de peix blau/trimestre | 4 |
| S’ofereix 3 tipus de peix blau/trimestre | 3 |
| S’ofereix 2 tipus de peix blau/trimestre | 2 |
| S’ofereix 1 tipus de peix blau/trimestre | 1 |
| No s’ofereix cap tipus de peix blau | 0 |

Les varietats en la cocció/elaboració/presentació del peix blau no seran considerades tipus de peix blau diferents. | **Quants tipus de peix blau per trimestre:** |
| **2.3.** | Varietat, en els segons plats, pel que fa al tipus de **carn fresca, diferent del pollastre, la vedella i el porc**/trimestre (Fins a 4 punts)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PUNTS** |
| S'ofereixen 4 tipus de carn fresca/trimestre | 4 |
| S'ofereixen 3 tipus de carn fresca/trimestre | 3 |
| S'ofereixen 2 tipus de carn fresca/trimestre | 2 |
| S'ofereix 1 tipus de carn fresca/trimestre | 1 |
| No s'ofereix cap tipus de carn fresca | 0 |

Les diferents parts d'una carn en concret (per ex. cuixa, costella de xai, etc.) no són considerades tipus de carn fresca diferents. Tampoc ho són les varietats en la cocció/elaboració/presentació d'una mateixa carn. | **Quantes varietats diferents de carn fresca:** |
| **2.4.** | Varietat, en les postres, pel que fa al tipus de **fruita fresca de temporada**, **diferent de la poma, la pera, la taronja i el plàtan**/trimestre (Fins a 4 punts)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PUNTS** |
| S'ofereixen 4 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre | 4 |
| S'ofereixen 3 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre | 3 |
| S'ofereixen 2 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre | 2 |
| S'ofereix 1 tipus de fruita fresca de temporada/trimestre | 1 |
| No s'ofereix cap tipus de fruita fresca | 0 |

Les varietats en l'elaboració/presentació de la fruita fresca de temporada no seran considerades tipus de fruita fresca diferents. | **Quantes varietats diferents de fruita:** |
| **2.5.** | **Reducció de productes** **congelats** al mes **en l’elaboració dels menús** (Fins a 4 punts)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PUNTS** |
| No s’utilitzaran productes congelats | 4 |
| S'utilitzarà 1 producte congelat | 3 |
| S'utilitzarà 2 productes congelats | 2 |
| S'utilitzarà 3 productes congelats | 1 |
| S’utilitzarà 4 productes congelats | 0 |

 | **Quants productes congelats s’utilitzaran:** |
| **2.6.** | Incorporació mensual de **productes ecològics** i/o de **producció integrada** diferents en l’elaboració dels menús (Fins a 5 punts)

|  |  |
| --- | --- |
|  | PUNTS |
| ≥ 6 productes al mes | 5 punts |
| ≥ 5 productes al mes | 3 punts |
| 4 productes al mes | 1 punt |
| 3 productes al mes | 0 punts |

No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita del temps", "llegums", etc. Cal concretar el producte, com per exemple "poma de producció integrada" o "llenties ecològiques".Per puntuar en aquest apartat caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents.Es defineix **producte ecològic**, com tot aliment produït d’acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91, o estàndard equivalent.Es defineix **aliment de producció integrada**, aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguren a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals acollits al sistema, d’acord amb el Decret 241/2002, de 8 d’octubre, pel qual es regula la producció integrada (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002), o estàndard equivalent. | **Nombre de productes ecològics i/o de producció integrada:** |
| **2.7.**  | Utilització de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs al mes (Fins a 3 punts)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PUNTS** |
| S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ 6 dia al mes | 3 |
| S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ 3 dia al mes | 2 |
| S'ofereixen varietats integrals de pa, pasta i/o arròs ≥ 1 dia al mes | 1 |
| No s'ofereix cap varietat de pa, pasta i/o arròs | 0 |

 | **Nombre de varietats integrals de pa, pasta i/o arròs:** |
| **2.8** | Nombre d'aliments o complements diferents per trimestre d’elaboració pròpia (Fins a 2 punts)Per cada aliment o complement...... 0,5 punts (cal identificar quins aliments o complements serien)Elaboració pròpia. S’entendrà aquells complements o plats que formaran part del menú que són d’elaboració pròpia: postres, canelons, croquetes... | **Nombre d’aliments o complements:** |
| **2.9** | Productes de proximitat: (fins a 2 punts):0,5 punts per cada proveïdor homologat que disposi de l’acreditació de la venda de proximitat de productes alimentaris d’acord amb el Decret 24/2013, de 8 de gener, del Departament de Presidència de la Generalitat de Catalunya.Per poder puntuar aquest apartat caldrà aportar els certificats d’acreditació de la venda de productes de proximitat dels proveïdors | **Nombre de proveïdors homologats** |
| **2.10** | Ús d’aigua tractada mitjançant fonts d’osmosi remineralitzada, per a tots els usuaris del servei de menjador durant l’àpat. (Fins a 2 punts).L’aigua tractada mitjançant fonts d’osmosi remineralitzada millora les característiques organolèptiques de l’aigua doncs l’aigua de xarxa del municipi té una duresa molt elevada, al voltant de 150 mg/l. Es valorarà l’ús d’aigua tractada mitjançant fonts d’osmosi remineralitzada. La instal·lació, neteja , desinfecció i manteniment de les fonts d’aigua d’osmosi aniran a càrrec de l’empresa contractista. Anualment l’empresa contractista realitzarà una analítica de control de l’aigua de les diferents fonts instal·lades. Caldrà garantir que es cobreixi la necessitat de cadascun del comensals. Les fonts no podran ser d’ús domèstic, hauran de ser adaptades al volum de comensals. Els sistema de regeneració d’aigua haurà de ser prou ràpid per no entorpir el servei. Així mateix el caudal de les fonts haurà de disposar de la capacitat necessària per omplir les gerres d’aigua amb la celeritat necessària pel servei. El consum d’aigua pel procés d’osmosi haurà de ser dels més baixos existents al mercat.  | **Font d’osmosi remineralitzada** |
| **22****2.11** | 2**Reducció de productes càrnics processats al mes** (hamburguesa, salsitxes, botifarra...) **(fins a 2 punts)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PUNTS** |
| Cap producte processat | 2 punt |
| 1 producte processat2 productes processats | 1,5 punt1 punt |
| Més de 3 productes processats | 0 punts |

 |  |
| **3.** | **Millores en l’equipament de la cuina (mobiliari, estris de cuina, i electrodomèstics)** (**Fins a 3 punts)**

|  |  |
| --- | --- |
| Millores per un valor d’entre 500 i 1.000 € | 1 punt |
| Millores per un valor d’entre 1.001 i 1.500€ | 1,5 punts |
| Millores per un valor d’entre 1.501 i 2.000 € | 2 punts |
| Millores per un valor d’entre 2.001 i 2.500 € | 2,5 punts |
| Millores per un valor superior o igual a 2.501€ | 3 punts |

 | **Import en euros** |
| **4.**  | **Economia social/mes** (Fins a 1 **punts)**

|  |  |
| --- | --- |
| No s’ofereix cap producte/servei al mes | 0 punts |
| S'ofereixen 1 o 2 tipus de producte/servei al mes | 0,5 punts |
| S'ofereixen 3 o 4 tipus de producte/servei al mes | 1 punt |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **PRODUCTE/SERVEI** | **PROVEIDOR** |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |

No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita", "làctic". Caldrà concretar el tipus de producte. La varietat de sabors (per ex. Iogurt de maduixa, de plàtan, etc.) o les diferents parts d'un aliment en concret (per ex. cuixa, pit, aletes de pollastre, etc.) tampoc seran considerats productes diferents. | **Nombre de producte/servei per mes:** |
| **5** | **Millores en les ràtio monitor/alumnat (fins a 8 punts)**

|  |  |
| --- | --- |
| Per cada 3 alumnes que es rebaixi de la ràtio monitor/alumnat a la franja d’infantil. | 2 punts |
| Per cada 6 alumnes que es rebaixi de la ràtio monitor/alumnat a la franja d’infantil. | 4 punts |
| Per cada 3 alumnes que es rebaixi de la ràtio monitor/alumnat a la franja de primària. | 2 punts |
| Per cada 6 alumnes que es rebaixi de la ràtio monitor/alumnat a la franja de primària | 4 punts |

 | **Nombre d’alumnes de la rebaixa proposada** |
| **6** | **Altres propostes de millora relacionades amb ampliació de la dotació de personal. Fins a 10 punts**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 monitor suport de sala a 2h diàries  | 1 punt |
| 2 monitors suport de sala a 2,30h diàries  | 5 punts |
| 1 monitor suport de lleure a 2,30h diàries  | 2 punts |
| 2 monitors suport de lleure a 2,30h diàries | 5 punts |

 | **Nombre de monitors** **de suport:** |

1. Si en l’apartat *S* del quadre de característiques s’opta perquè les empreses licitadores indiquin en les seves ofertes la part del contracte que tinguin previst subcontractar, la intenció de subscriure subcontractes s’ha d’indicar en l’oferta, assenyalant la part del contracte que tinguin previst subcontractar, i també l’import i el nom o el perfil empresarial, definit per referència a les condicions de solvència professional o tècnica dels subcontractistes als quals s’hagi d’encarregar la realització. [↑](#footnote-ref-1)