

**INFORME JUSTIFICATIU PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE
CÀTERING PELS CASALS QUE ORGANITZA EL CANAL OLÍMPIC DE
CATALUNYA MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT (exp. EQUAC-2025-4)****1. Objecte del contracte**

El contracte té per objecte el servei de càtering pels casals que es desenvolupen al Canal Olímpic de Catalunya, incloent també la participació en el muntatge, desmuntatge i neteja posterior dels espais habilitats per a menjar a l'aire lliure.

Es tracta per tant d'un contracte mixt, en els termes previstos a l'art. 18 LCSP, on la prestació principal és el subministrament dels menús, ja que suposa un 93% del valor estimat del contracte, mentre que el servei de muntatge, desmuntatge i neteja dels espais del menjador on es distribuïran els menús, suposa el 7% del valor estimat del contracte restant.

2. Necessitat de la contractació i idoneïtat del contracte

L'Institut Català del Sòl (INCASÒL) és propietari dels terrenys del municipi de Castelldefels on s'ubica el Canal Olímpic de Catalunya, la construcció de la qual va promoure per la celebració de determinades proves esportives durant les Olimpíades de 1992 i que actualment es destina a la realització d'activitats de caràcter esportiu i lúdic.

L'any 1992, l'INCASÒL i la Secretaria General de l'Esport de la Generalitat de Catalunya acordaren promoure la constitució d'un ens públic per la gestió del Canal Olímpic de Catalunya. A conseqüència d'aquest acord, l'any 1993 es creà Equacat S.A. L'objecte social d'aquesta societat és dur a terme la gestió i explotació del Canal Olímpic de Catalunya, així com de totes les seves construccions i instal·lacions, així com el foment de la pràctica de l'activitat esportiva.

Equacat, S.A. organitza una sèrie de casals esportius i temàtics durant els períodes no lectius dels centres d'ensenyament. Entre d'altres opcions, els infants que hi participen poden escollir entre sortir a les 15:00 o 17:00h amb el dinar inclòs.

Elaborar menús i cuinar-los requereix d'una instal·lació específica i personal qualificat per fer-ho. Equacat, S.A. empresa gestora d'una instal·lació esportiva, no disposa dels mitjans materials i humans necessaris per realitzar el servei de càtering. Per aquests motius, es proposa la contractació d'aquest servei per als casals que organitza Equacat S.A. al Canal Olímpic de Catalunya.

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 1 de 17



3. Justificació de la elecció del procediment de licitació

El procediment considerat més adient per la licitació del contracte de servei de càtering per als casals que organitza Equacat, SA és el procediment obert, d'acord amb els articles 156 i següents LCSP.

Als efectes de l'article 116.4 LCSP cal dir que aquest és el procediment adequat per raó de la quantia i per garantir la màxima concurrència de licitadors. Així, el procediment d'adjudicació de la present contractació -procediment obert ordinari previst als articles 156 i següents LCSP- és el que millor garanteix el principi de concurrència pública, sense que sigui possible acudir als procediments obert abreujat previst a l'article 159 punts 1 a 5 LCSP ni obert abreujat simplificat previst a l'article 159.6 LCSP.

El contracte no se subjecte a regulació harmonitzada, per analogia, de conformitat amb els articles 21.1c) i 22.1.c) de la LCSP, atès que no supera els imports actualitzats per actualitzat per l'Ordre HFP/1352/2023, de 15 de desembre, en vigor a partir de l'1 de gener de 2024; atès que el valor estimat del contracte VEC (231.042,19.-€) no sobrepassa els llindars comunitaris establerts en l'article 4 de la Directiva 2014/24/UE, amb relació al seu Annex XIV (import actualitzat per Reglament Delegat (UE) 2023/2495 de la Comissió, de 15 de novembre de 2023, que modifica la Directiva 2014/24/UE).

4. Característiques principals de la contractació. Durada. Naturalesa del contracte.

L'empresa contractista haurà de proveir a Equacat, SA del número de menús pels assistents dels diferents casals que organitza Equacat, SA al Canal Olímpic de Catalunya amb els requeriments establerts en el plec de prescripcions tècniques.

El contracte s'inicia a partir del 23 de juny i finalitzarà el 22 de juny de 2027. S'estableix la possibilitat de prorrogar el contracte fins a dues anualitats.

Es considera oportú establir una durada inicial fins el 22 de juny del 2027 atès que aquesta és la data en que finalitzaria una temporada completa de casals (de juny a juny) i al finalitzar aquest període es podrà valorar el grau de satisfacció dels assistents. En el cas que la valoració d'aquests resultats favorable i el servei continues essent necessari pels interessos de l'Entitat, s'executaria la pròrroga.

Es tracta d'un contracte de naturalesa privada atès l'òrgan de contractació, Equacat, SA és una empresa mercantil, que se sotmet a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (LCSP). En concret, les fases de preparació i adjudicació del contracte se sotmeten al dret administratiu (LCSP i normativa concordant) i les de efectes/execució i extinció pel dret privat.

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 - Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 2 de 17



En efecte, el caràcter privat del contracte ve determinat pel fet que és criteri de la Intervenció general de la Generalitat de Catalunya que Equacat, SA és un poder adjudicador no administració pública, als efectes de l'àmbit subjectiu de la LCSP tots els contractes que subscrigui Equacat, SA són privats.

I, d'acord amb l'article 26.3 LCSP, d'aquests contractes privats, en les seves fases de preparació i adjudicació, si l'objecte està compres dins l'àmbit objectiu de la LCSP (com el nostre cas) es regeixen per allò disposat al Títol I del llibre tercer (arts. 316 i següents LCSP), quant a preparació i adjudicació; és a dir, per les normes establertes en les seccions 1^a i 2^a del capítol I, del Títol I del llibre II de la pròpia LCSP (art. 317 LCSP); el que és el mateix que dir que les normes de preparació i adjudicació dels contractes d'Equacat, SA es regeixen pels articles 115 a 187 LCSP, ambdós inclosos.

En quant als efectes i extinció són aplicables les normes del dret privat i aquelles a que es refereix l'article 319 LCSP: en matèria mediambiental, social o laboral; condicions especials d'execució; modificació del contracte, cessió i subcontractació i la causa de resolució del contracte referida a la impossibilitat d'executar la prestació en els termes inicialment pactats, quan no sigui possible modificar el contracte conforme als articles 204 i 205 LCSP.

D'altra banda, si bé el contracte es qualifica com a contracte privat d'acord amb l'article 26 LCSP, també cal tenir en compte els articles 34 LCSP (llibertat de pactes) i 18. 1 a) LCSP (contractes mixtos).

Quant a l'article 34 LCSP, sobre llibertat de pactes, les clàusules del PCAP i les condicions d'execució que es descriuen al PPT no son contraries a l'interès públic, a l'ordenament jurídic ni als principis de bona administració.

L'article 34 LCSP citat també preveu que nomes poden fusionar-se prestacions corresponents a diferents contractes en un de mixt quan aquestes prestacions es trobin directament vinculades entre sí, mantinguin relacions de complementarietat que exigeixin la seva consideració i tractament com una unitat funcional dirigida a la satisfacció d'una necessitat o la consecució d'un fi institucional propi de l'entitat contractant. I, precisament aquest, és el nostre cas.

5. Justificació de la no divisió en lots del contracte

L'objecte del contracte no es pot dividir en lots, de conformitat amb l'article 99.3. b) LCSP.

En efecte, cal atendre al fet que l'objecte principal del contracte consisteixi en facilitar àpats (menús) a persones menors d'edat que participen en els casals que organitza Equacat, SA i, a més, d'altra banda, l'objecte del contracte també inclou el muntatge, desmuntatge i neteja dels espais del menjador on es distribuïran els menús. Es dificultaria la correcta execució del contracte des del punt de vista tècnic si fossin empreses diferents les que duguessin a terme cada prestació de les que integren l'objecte del contracte, a banda que les diferents tasques que es contracten s'han de dur de manera coordinada. Tenint en

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 3 de 17



compte, a més, que les tasques de distribució del menjar i gestió dels espais de menjador ja són assumides pels monitors d'Equacat, SA, per la qual cosa no són objecte del present contracte. Tot l'anterior implica que només una única empresa, per raons de coordinació tècnica, pugui dur a terme l'objecte del contracte.

Així mateix, tampoc resulta procedent la divisió del contracte en lots independents per cadascun dels diferents casals que s'organitzaran per Equacat, SA degut al reduït nombre de menús que es serviran en alguns casals amb menor nombre de menús estimats, front l'elevat nombre de menús que es serviran en els casals de més afluència, el que podria provocar que quedessin deserts alguns lots, compromentent consegüentment l'activitat global dels casals.

6. Insuficiència de mitjans

Vist el que disposa l'article 116 de la Llei 9/2017, en el seu apartat F, es deixa constar en aquest informe que Equacat, SA no inclou dins les seves activitats habituals la prestació dels serveis de restauració ni serveis relacionats amb el subministrament d'aliments, motiu pel qual no disposa de cuina pròpia disponible ni personal adequat amb la formació necessària per a desenvolupar aquestes tasques, sent necessària la seva contractació mitjançant un contracte de serveis.

7. Valor estimat del contracte: justificació del seu càlcul

El VEC es xifra en un total de **231.042,19.-€**.

El mètode de càlcul del valor estimat del contracte (en endavant VEC), d'acord amb allò que disposa l'art. 101 i concordants de la LCSP, inclou el pressupost base de licitació adequat als preus de mercat sense incloure el Impost sobre el Valor Afegit i a la durada del contracte, i les possibles pròrrogues.

Per a la determinació del VEC, s'han tingut en compte els costos derivats de les normatives laborals vigents, altres costos que es derivin de l'execució material de les prestacions disponibles, despeses generals d'estructura i el benefici industrial.

Recollim el desglossament de les dades pel seu càlcul en el següent quadre:

VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	PBL SENSE IVA	115.521,10.-€	231.042,19.-€.
	Pròrrogues	115.521,10.-€	

Respecte el preu dels menús a subministrar, aquests es desglossen a la següent taula:

Desglossament preu unitari màxim dels menús	
Matèria primera	4,09 €
Transport	0,57 €
Material subministrat	0,51 €

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 4 de 17



Despeses generals (13%)	0,67 €
Benefici industrial (6%)	0,35 €
Subtotal	6,19 €
IVA	0,62 €
Total	6,81 €

El preu unitari màxim s'ha fixat realitzant un estudi de mercat dels preus de licitació i adjudicació de serveis similars duts a terme a les diferents províncies de Catalunya, i aplicant un increment del 13,6% al preu màxim de l'anterior licitació d'acord amb les últimes estadístiques del Índex de Preus de Consum (IPC).

Respecte el cost del personal que es requereix adscriure al contracte per tal de dur a terme les tasques indicades a l'apartat 6 del PPT, es desglossa el seu preu de conformitat amb la següent taula:

Cost/hora personal	15,45.-€
Hores totals previstes	225
Benefici industrial (13%)	2,01.-€
SUBTOTAL	3.928,16.-€
IVA	824,91.-€
TOTAL	4.753,08.-€

Pel càlcul dels costos laborals, s'ha tingut en compte el conveni col·lectiu de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya, amb codi de conveni núm. 79000275011992. El personal a adscriure s'ha enquadrat a efectes del càlcul amb la categoria professional de preparador/a muntador/a de "càtering", d'on es desprèn el següent desglossament de costos:

Salari/h segons CC	11,62.-€
Cost SS/h	3,83.-€
Total/h	15,45.-€

Així doncs, afegint un benefici industrial del 13%, ens sorgeix un preu unitari màxim de la mà d'obra de 17,44.-€/h sense IVA, corresponent a 21,11.-€ amb IVA, segons el següent desglossament:

Serveis	Preu hora personal	15,45.-€
	Hores previstes	225
	BI/h (13%)	2,01.-€
	SUBTOTAL	3.928,16.-€
	IVA	824,91.-€
	TOTAL	4.753,08.-€

El sistema de determinació del preu és el de preus unitaris.

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 5 de 17



Respecte l'estimació del nombre total de menús a subministrar, aquests s'han fixat a partir de les dades dels casals organitzats els anys anteriors.

Dels càlculs anteriorment indicats, en resulta la taula següent:

PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ	
Pressupost de licitació	115.521,10.-€
IVA	12.416,31.-€
TOTAL	127.937,40.-€

El pressupost base de licitació (en endavant PBL) - **127.937,40.-€** - és la quantia màxima que es destinarà a l'execució del contracte (art. 100.1 LCSP).

El VEC i el PBL es justifiquen amb les taules exposades més amunt i amb l'Annex 11 del PCAP.

El preu unitari proposat pels licitadors no podrà superar el preu unitari màxim de licitació i inclourà tots els serveis necessaris per dur a terme el servei, i serà invariable per a tot tipus de menús, inclosos el menú basal i els menús especials adaptats, entre d'altres, per a al·lèrgics a la lactosa, al gluten, a la fructosa, al sorbitol, etc. segons s'indica al Plec de Prescripcions Tècniques (en endavant, PPT).

El preu del contracte es liquidarà i s'abonarà en funció dels menús i serveis efectivament realitzats al preu unitari proposat per l'adjudicatària a la seva oferta, de manera que la quantitat total que s'abonarà per aquest contracte resta subordinada a la necessitat real de l'entitat contractant de cada moment.

8. Criteris de solvència econòmica i financera i tècnica

L'adjudicatària haurà d'acreditar la solvència econòmica i financera i tècnica o professional mitjançant l'aportació dels documents que es determinin, d'acord amb el què disposen els arts. 87 i 90 LCSP.

- Solvència econòmica i financera (art. 87.1.a) LCSP):

- 1) La solvència econòmica i financera s'acreditarà mitjançant el volum anual de negocis, en relació al millor exercici dins dels tres darrers anys disponibles en funció de la data de creació o d'inici de les activitats de l'empresari, per un import igual o superior a **87.000.-€**.

L'acreditació de la solvència econòmica es realitzarà mitjançant l'aportació dels comptes anuals.

- 2) Així mateix, caldrà que els contractistes acreditin la subscripció d'una pòlissa de responsabilitat civil per riscos professionals que haurà de donar cobertura a l'activitat objecte dels presents plecs, amb la suma assegurada mínima de **600.000.-€** per sinistre i any.

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 - Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHKUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 6 de 17



L'acreditació de la subscripció de la pòlissa de responsabilitat civil es realitzarà mitjançant l'aportació de certificat expedit per l'entitat asseguradora, detallant la durada i l'objecte de l'assegurança, així com la suma assegurada; o bé mitjançant l'aportació de la pòlissa juntament amb l'últim rebut de pagament.

Els dos requisits de solvència econòmica i financer anteriorment indicats són acumulatius.

La determinació de l'import del volum anual de negocis s'ha fixat d'acord amb al què disposa l'art. 11.4 a) del Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques.

Així mateix, respecte al requisit relatiu a la disposició d'una assegurança de responsabilitat civil per riscos professionals, entenem necessària la seva exigència per tal d'oferir cobertura als eventuais sinistres que poden tenir lloc a conseqüència del subministrament de menús o bé pel desenvolupament de les tasques del personal que executi la prestació objecte del contracte.

Per la determinació de l'import de la suma assegurada per la pòlissa de responsabilitat civil per riscos professionals, s'ha tingut en compte el potencial risc derivat del subministrament de la totalitat dels menús previstos durant la durada del contracte, estimant que aquest pot garantir suficientment l'eventual responsabilitat civil de l'empresa contractista que se'n pogués derivar a conseqüència del desenvolupament de la seva activitat.

- Solvència tècnica o professional (art. 89.1.a) LCSP):

1) La solvència tècnica o professional s'acreditarà mitjançant l'aportació d'una relació dels serveis o treballs d'igual o similar naturalesa a l'objecte del contracte realitzats en els darrers tres anys. La relació de serveis o treballs indicada, haurà de complimentar-se mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent quan el destinatari hagués estat una entitat del sector públic; o quan el destinatari hagués estat un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest.

L'import dels serveis o treballs d'igual o similar naturalesa realitzats en els darrers tres anys durant l'annualitat de major execució haurà de ser igual o superior al 70% de l'annualitat mitjana del contracte (art. 90.2 LCSP): **40.432,38.-€**. Aquesta xifra es considera suficient per tal de garantir una correcta prestació del servei, coincidint amb l'import mínim exigible per l'art. 90.2 LCSP.

2) Inscripció en el Registre Sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) o Registro General Sanitario de Alimentos (RGSEAA) (veure normativa aplicable: <https://web.gencat.cat/ca/tramits/tramits-temes/Registre-sanitari-dindustries-i-productes-alimentaris-de-Catalunya-RSIPAC-00001?moda=1>)

Quan el contractista sigui una empresa de nova creació (amb antiguitat inferior a 5 anys), la seva solvència tècnica s'acreditarà pels mitjans següents (article 90.4 LCSP):

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 - Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 7 de 17



- Disposició d'un mínim de dos nutricionistes col·legiats (art. 90.1.b LCSP).

L'exigència d'un nombre mínim de dos nutricionistes per les empreses de nova creació, ve requerida per la possible cobertura requerida del lloc de treball per incapacitat temporal, permanent, permisos laborals, etc. Així doncs, malgrat que es requereix l'adscripció al contracte d'un/a nutricionista col·legiat/da per la confecció, adequació i signatura dels menús, considerem que requerir un mínim de dos nutricionistes disponibles per empreses de nova creació resulta un requisit de solvència tècnica proporcionat per tal de donar un correcte compliment a l'objecte del contracte.

- Declaració sobre la plantilla mitjana anual de la empresa i del número de directius durant els tres últims anys, acompanyada de la documentació justificativa corresponent quan li sigui requerit pels serveis dependents de l'òrgan de contractació (art. 90.1. g LCSP)

Entenem que l'exigència de la declaració sobre la plantilla mitja anual de l'empresa i del nombre de directius durant els últims tres anys que superi un mínim de 10 treballadors és un requisit de solvència proporcionat per tal de complir correctament amb l'objecte del contracte. El nombre mínim de 10 treballadors s'ha fixat partint de la hipòtesi que per l'elaboració dels menús es necessitaran un mínim de dos cuiners, un transportista, dos nutricionistes, dos auxiliars de cuina, dos administratius i un càrrec directiu, com equip mínim que integri l'activitat de l'empresa.

- Declaració indicant la maquinària, material i equip tècnic del qual es disposarà per a la execució dels treballs o prestacions, a la qual s'adjuntarà la documentació acreditativa pertinent quan li sigui requerit pels serveis dependents de l'òrgan de contractació.

- Indicació de la part del contracte que l'empresari té eventualment el propòsit de contractar, amb especificació de l'import, el nombre o el perfil empresarial, definit per referencia a les condicions de solvència professional o tècnica, dels subcontractistes als qui es pretengui encomanar la seva realització (art. 90.1. i LCSP).

S'estableix una única limitació a la subcontractació, relativa a la impossibilitat de subcontractar el procés de cuinat dels aliments que integren els menús. El procés de cuinat dels aliments es considera com a tasca crítica a realitzar directament per l'empresa contractista degut a què es tracta de la tasca principal de l'objecte del contracte, que requereix conèixer amb certesa l'origen dels productes amb els què es treballa, assegurar de complir escrupolosament amb totes les mesures higièniques requerides per la normativa de seguretat alimentària, assegurar que els aliments siguin cuinats per personal amb el coneixement necessari per aquesta finalitat, a més d'haver de subjectar-se estrictament a la dieta, gramatge i tècniques de cocció que indiquin els nutricionistes que s'encarregaran de confeccionar els menús.

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 8 de 17



Per l'anteriorment indicat, entenem procedent introduir la limitació a la subcontractació relativa al procés de cuinat dels aliments, que haurà de dur-se a terme directament per la pròpia empresa contractista, possibilitat aquesta que considerem ajustada al que disposa l'art. 215.2. e) LSCP.

- Classificació empresarial: no s'estableix classificació empresarial opcional, per no haver correspondència entre el codi CPV de l'objecte del contracte i els grups i subgrups de classificació empresarial previstos a l'Annex II del Reglament general de la Llei de contractes de les administracions públiques, aprovat per Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre.

El proposat com adjudicatari haurà d'acreditar i presentar, en el moment previ a l'adjudicació, la disposició efectiva dels mitjans personals, és a dir, que l'equip humà emprat en l'execució del contracte disposa de la titulació i formació adequada per la manipulació d'aliments i de la certificació negativa del Registre Central de Delinqüents Sexuals i de tràfic d'essers humans, així com que l'empresa adjudicatària disposa d'un/a nutricionista col·legiat/da i de les neveres descrites al Plec de Prescripcions Tècniques.

A aquests efectes, l'empresa proposada com adjudicatària haurà d'aportar la documentació següent:

- Titulació i acreditació de col·legiació del/la nutricionista que signarà els menús mensuals. L'acreditació de la col·legiació es farà adjuntant còpia del carnet professional o certificat de col·legi professional expedit a l'efecte.
- Certificats/carnets en vigor de manipuladors d'aliments del personal que s'adscriu a l'execució del contracte.
- Certificació negativa del Registre Central de delinqüents sexuals del personal que s'adscriu a l'execució del contracte.
- Documentació acreditativa de l'efectiva disposi de les neveres (factura d'adquisició/contracte de renting, leasing o similar, etc.) que cal adscriure a l'execució del contracte, juntament amb la seva fitxa tècnica, per tal d'acreditar-ne el compliment dels requisits tècnics fixats a l'apartat 8 del PPT.
- El llistat d'aquells productes, diferents del producte obligatori requerit en la proposta del sobre B, que tinguin el caràcter de producció ecològica, juntament amb l'acreditació documental de la seva certificació, en cas que no s'hagués aportat anteriorment en el sobre C.
- El llistat d'aquells productes, diferents dels 3 productes obligatoris requerits en la proposta del sobre B, que tinguin el caràcter de producció integrada, juntament amb l'acreditació documental de la seva certificació, en cas que no s'hagués aportat anteriorment en el sobre C.

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 9 de 17



- L'empresa adjudicatària es compromet a tenir subscrita i en vigor, durant tot el període de duració del contracte la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil. Per acreditar el compliment d'aquest compromís, caldrà que aporti la pòlissa i el justificant de seva vigència: rebut de pagament o certificat de l'asseguradora.

Als efectes de l'article 116.4 LCSP, els criteris de solvència es consideren suficients, estan vinculats a l'objecte del contracte, i estan formulats de forma que faciliten una alta concurrència de licitadors, en especial de les petites i mitjanes empreses. Pel que fa als imports mínims consignats amb relació a les solvències econòmica i tècnica, són els adequats per a la contractació que ens ocupa, segons les seves dades econòmiques i els criteris supletoris establerts als articles 87.1 a) LCSP i 89.3 LCSP, respectivament; que han servit d'orientació.

9. Criteris d'adjudicació

D'acord amb el que estableix l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, pel qual s'actualitza l'acord de Govern de 16 de juny de 2015, pel qual s'aprova el pla de contractació pública alimentària de Catalunya, els criteris d'adjudicació persegueixen la finalitat prevista en aquest Acord, és a dir, l'adquisició d'aliments de qualitat pels infants, finalitat definida com a contractació estratègica per part del Govern de la Generalitat de Catalunya.

Així mateix i d'acord amb el que estableix l'article 145.4 LCSP, en relació amb els serveis de l'Annex IV LCSP, els criteris d'adjudicació relacionats amb la qualitat (tant subjectius com objectius), han de representar, en el seu conjunt, més d'un 51% de la puntuació total màxima assolible.

Per tant, cal indicar que entre els criteris d'adjudicació indicats a continuació, hi ha criteris de qualitat (ponderació total del 80%) i no qualitius (ponderació total del 20%), donant compliment a l'Acord de Govern anteriorment citat i a l'article 145.4 LCSP.

Per dur a terme la valoració de les ofertes que es presentin, i de conformitat amb el que estableixen els articles 145 i 146 LCSP, s'utilitzaran criteris objectius (valorables automàticament o mitjançant fórmula) i subjectius (subjectes a judici de valor), amb una puntuació màxima de 100 punts.

Als efectes de l'article 116.4 LCSP, cal dir que tots els criteris d'adjudicació que s'exposaran en aquest punt del present Informe justificatiu o informe proposta, estan vinculats a l'objecte del present contracte i proporcionen una millor relació qualitat-preu en la prestació contractual, i així es dona compliment a una de les finalitats de la Llei (LCSP).

Els criteris d'adjudicació d'aquest contracte es recullen a continuació:

Criteris d'adjudicació		
Criteri d'adjudicació	Puntuació màxima	Sistema valoració

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 10 de 17



Proposta de menú mensual d'hivern i un menú mensual per la temporada d'estiu	30 punts	Subjectiu
Millora del nombre mínim de productes de producció ecològica ¹	10 punts	Objectiu
Millora del nombre mínim de productes de producció integrada ²	10 punts	Objectiu
Importació i gestió de la expedició dels certificats de manipuladors d'aliments pel personal d'Equacat, SA ³	10 punts	Objectiu
Oferta de safates reutilitzables	20 punts	Objectiu
Preu	20 punts	Objectiu

- Criteris subjectes a judicis de valor (30 punts, 30% de la puntuació total):

1. La proposta de dos menús setmanals complets corresponents un a l'estació d'estiu i l'altre a l'estació d'hivern (30 punts). Aquest criteri d'adjudicació es valorarà a partir dels següents subcriteris:

a) Es valorarà positivament la major varietat de plats del menú (i consegüentment una menor freqüència de repetició d'ingredients), mantenint l'equilibri nutricional dels àpats (20 punts).

Als efectes de valoració de la part de les propostes relatives a aquest subcriteri, es considerarà que un plat varia de la resta pel fet que l'aliment principal i l'acompanyament siguin diferents de la resta de plats que integren els àpats del menú mensual.

Per tal de detectar les diferències entre els diferents ingredients que integren els plats dels àpats en els menús, és necessari que les propostes incloguin la denominació específica de cada aliment concret proposat, evitant per tant la referència a categories genèriques d'aquests (com podria ser la remissió genèrica al terme "fruita", "carn" o "peix").

Respecte la ponderació de la valoració d'aquest subcriteri, es valorarà de conformitat amb la següent taula:

Menú d'estiu		
Freqüència de repetició de plats	< 5% de plats repetits	20 punts
	< 10% de plats repetits	10 punts

¹ El nombre mínim i llistat de productes produïts de forma ecològica consta a l'apartat 3 del Plec de Prescripcions Tècniques.

² El nombre mínim i llistat dels productes produïts mitjançant producció integrada consta a l'apartat 3 del Plec de Prescripcions Tècniques.

³ S'estableix el nombre màxim de formacions i certificats en aquesta matèria per un total màxim de 30 treballadors d'Equacat, SA.

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 11 de 17



	< 20% de plats repetits	5 punt
	> 30% de plats repetits	0 punts

Menú d'hivern		
Freqüència de repetició de plats	< 5% de plats repetits	20 punts
	< 10% de plats repetits	10 punts
	< 20% de plats repetits	5 punt
	> 30% de plats repetits	0 punts

b) Es valorarà positivament la menor inclusió en els menús d'àpats que no incloguin, com a plat principal, aliments arrebossats, fregits o empanats (10 punts)

Per tal de garantir una correcta valoració de les propostes, és necessari que les propostes de menú detallin i indiquin, expressament, la forma de cocció utilitzada a cada àpat, evitant així la referència a denominacions genèriques.

Respecte la ponderació de la valoració d'aquest subcriteri, es realitzarà de conformitat amb la següent taula:

Menú d'estiu		
Àpats amb inclusió d'aliments arrebossats	< 5% dels àpats	5 punts
	< 10% dels àpats	3 punts
	< 15% dels àpats	1 punt
	> 20% dels àpats	0 punts

Menú d'hivern		
Àpats amb inclusió d'aliments arrebossats	< 5% dels àpats	5 punts
	< 10% dels àpats	3 punts
	< 15% dels àpats	1 punt
	> 20% dels àpats	0 punts

En tot cas, cadascuna de les propostes hauran d'ajustar-se al contingut indicat a l'apartat 4 del Plec de Prescripcions Tècniques (PPT).

Els menús hauran de ser signats per nutricionista col·legiat, detallant el gramatge i components nutricionals de cada àpat.

A més, les propostes de menús hauran d'anar acompanyades de la documentació següent:

1. Llistat del producte de producció ecològica i dels 3 productes (fruites) de producció integrada obligatoris.
2. Justificació documental de la seva certificació per un organisme autoritzat per la Comissió Europea tal com requereix l'apartat 4 del PPT (per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica – CCPAE – o equivalent).

Tot l'anterior d'acord amb el què disposa el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 12 de 17



ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 del Consell.

La no-aportació de la documentació addicional esmentada respecte dels menús comportarà l'exclusió del licitador.

- Criteris objectius (fins a 70 punts, 70% de la puntuació total):

La puntuació dels criteris d'adjudicació subjectius es realitzaran de conformitat a l'indicat a continuació:

Criteri d'adjudicació	Forma de puntuació
Millora del nombre mínim de productes de producció ecològica	S'atorgaran 0,90 punts per cada producte addicional al primer obligatori produït de forma ecològica, fins un màxim de 10 punts.
Millora del nombre mínim de productes de producció integrada	S'atorgaran 0,90 punts per cada producte addicional als 3 obligatoris produïts mitjançant producció integrada, fins un màxim de 10 punts
Importació i gestió de la expedició dels certificats de manipuladors d'aliments pel personal d'Equacat, SA	S'atorgaran 0,33 punts per cada certificat de manipulador d'aliments pel personal d'Equacat, SA que s'ofereixi impartir i gestionar assumint-ne el seu cost, fins un màxim de 10 punts.
Oferta de safates reutilitzables	S'atorgaran 20 punts en cas que s'ofereixi la modalitat de subministrament mitjançant safates reutilitzables.
Preu	L'oferta econòmica definitiva s'avaluarà de conformitat amb la fórmula indicada al PCAP, amb una puntuació màxima de 20 punts.

Les empreses podran aportar el llistat d'aquells productes, diferent del producte obligatori requerit en la proposta del sobre B, que tinguin el caràcter de producció ecològica, juntament amb l'acreditació documental de la seva certificació d'acord amb el què disposa el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 del Consell, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent, tal com requereix l'apartat 4 del PPT.

La valoració es realitzarà objectivament, atorgant 0,90 punts per cada producte i certificat aportat a partir del segon producte de la llista (doncs el primer producte és d'aportació obligatòria, tal com disposa l'apartat 4 del PPT), fins el màxim de 10 punts.

Així mateix, les empreses podran aportar el llistat d'aquells productes que oferirà justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent, de conformitat amb el què disposa el Reial

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 13 de 17



Decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel què es regula la producció integrada de productes agrícoles.

La valoració es realitzarà objectivament, atorgant 0,90 punts per cada producte i certificat aportat a partir del quart producte de la llista (doncs els 3 primers productes són d'aportació obligatòria, tal com disposa l'apartat 4 del PPT), fins el límit màxim de 10 punts.

Així mateix, les empreses podran aportar el compromís d'impartir i gestionar (juntament amb l'assumpció del seu eventual cost) l'expedició dels certificats de manipuladors d'aliments pel personal d'Equacat, SA⁴, que s'encarregui de col·laborar en el subministrament dels menús als infants, d'acord amb el què disposen el Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i la demés normativa aplicable en matèria de seguretat alimentària.

La valoració es realitzarà objectivament atorgaran 0,33 punts per cada certificat de manipulador d'aliments pel personal d'Equacat, SA que s'ofereixi impartir i gestionar assumint-ne el seu cost, fins un màxim de 10 punts.

Pel que fa a la oferta de safates reutilitzables, es decideix introduir-ho com a criteri d'adjudicació de tipus mediambiental, per tractar-se d'un sistema que permet reduir els residus generats a conseqüència del nombre total de menús a servir. Així doncs, entenem que entre les dues alternatives que poden escollir els licitadors de conformitat amb l'apartat 8 del PPT (safates reutilitzables o de material biodegradable/compostable), la primera resulta ambientalment més adequada, per comportar una disminució dels residus generats a conseqüència de l'activitat.

La oferta corresponent a criteris d'adjudicació objectius diferents del preu, haurà de formular-se mitjançant l'aportació en el sobre corresponent de l'annex 6.

La formula que s'emprarà per la valoració de la oferta econòmica definitiva és la següent⁵:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

⁴ Basant-nos en els anteriors exercicis, s'estima un màxim de 30 certificats a gestionar pel personal d'Equacat, SA.

⁵ Fórmula segons la Directriu 1/2020 Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya.

Av. del Canal Olímpic, s/n
 08860 – Castelldefels
 Tel. 93 636 28 96
 Fax 93 636 28 80
 www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
 Mariona Spinola Fontanet
 14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
 14/03/2025 13:23:14

Pàgina 14 de 17



La oferta econòmica haurà de formular-se mitjançant l'aportació en el sobre corresponent de l'annex 5.

Les propostes que no compleixin amb les prescripcions tècniques d'aquesta contractació seran rebutjades, cosa que comportarà l'exclusió del licitador del procediment d'adjudicació.

Es considerarà que una oferta concorre en presumpció d'anormalitat o temeritat en els termes previstos a l'art. 149 LCSP quan concorrin les següents circumstàncies:

- Si concorre un únic o dos licitadors: quan la oferta econòmica sigui un 30% més baixa que el pressupost base de licitació.
- Si concorren 3 o més licitadors: quan concorrin els dos requisits següents de forma acumulativa:
 1. Que la suma de la totalitat de les puntuacions obtingudes pels diferents criteris d'adjudicació (econòmics i no econòmics) de la oferta objecte d'examen superi en un 30% la mitjana aritmètica de la resta de puntuacions obtingudes pels demés licitadors.
 2. Quan concorri una diferencia superior al 30% entre la mitjana aritmètica de la puntuació obtinguda de les demes ofertes econòmiques i la oferta objecte d'examen.

10. Condicions especials d'execució

S'estableixen les següents obligacions, amb caràcter de condicions especials d'execució (art. 202 LCSP):

L'empresa contractista vetllarà perquè en l'execució del contracte tots els productes que s'utilitzin proveniguin d'empreses que compleixen amb les normes internacionals aprovades per l'Organització Internacional del Treball, les quals tenen per objecte promoure drets laborals, fomentar l'oportunitat de treball decent i millorar la protecció social. Aquesta condició especial d'execució es considera com una obligació essencial del contracte, als efectes del què s'indica a l'últim paràgraf del present apartat.

Almenys 2 dies a la setmana se servirà al menú (primer, segon o postres), com a mínim, l'ingredient primari ecològic. S'entendrà ingredient primari, d'acord amb la definició establerta a l'article 2.2 del Reglament 1169/2011, sobre informació alimentària al consumidor: "Ingredient primari: un ingredient o ingredients d'un aliment que representa més del 50% del producte".

Es considera aliment ecològic aquell que compleixi amb les especificacions del Reglament (UE) 2018/848, de 30 de maig, del Parlament Europeu i del Consell, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics i pel què es deroga el Reglament (CE) n°834/2007 del Consell. L'incompliment d'aquesta condició

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 15 de 17



especial d'execució en 2 menús o més sense causa justificada suposarà la resolució del contracte.

La fruita i les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada. Es consideren productes de temporada els que comprenen uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que tenen un període de producció òptim.

El contractista s'obliga expressament a complir amb la legislació aplicable en matèria de protecció de dades. Aquesta condició especial d'execució es considera com una obligació essencial del contracte, als efectes del què s'indica a l'últim paràgraf del presentat apartat.

L'empresa contractista haurà de complir, per a les noves contractacions de personal, amb la condició que com a mínim un 15% d'aquestes es facin a col·lectius que requereixen d'una especial protecció, preferentment a persones aturades de llarga durada, en compliment del que disposa l'art. 202.2 LCSP i de la Llei 19/2020, de 3 de desembre, d'igualtat de tracte i no-discriminació.

L'empresa contractista haurà de complir amb els principis ètics anunciats a la clàusula trentena-dosena del PCAP.

L'empresa contractista haurà de complir amb la disposició dels mitjans materials i personals que hagués compromès per a la correcta execució del contracte. Aquesta condició especial d'execució es considera com una obligació essencial del contracte, als efectes del que s'indica a l'últim paràgraf del present apartat.

L'empresa contractista s'obliga a resoldre les possibles incidències que es puguin produir durant el servei (detallades, entre d'altres, a l'apartat 10 del PPT), i respondre de forma immediata en un marge temporal de resolució d'entre 5 i 20 minuts. Aquesta condició especial d'execució es considera com una obligació essencial del contracte, als efectes del que s'indica a l'últim paràgraf del present apartat.

El personal designat per l'empresa contractista per a col·laborar en el desenvolupament de les tasques indicades a l'apartat 6 del PPT caldrà que disposi de la formació adequada per la manipulació d'aliments, així com de la certificació negativa del Registre Central de Delinqüents Sexuals i de tràfic d'éssers humans prevista a l'art. 57 de la Llei Orgànica 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral a la infància i adolescència davant la violència. Aquesta condició especial d'execució es considera com una obligació essencial del contracte, a efectes del què s'indica a l'últim paràgraf del presentat apartat.

En tot cas, són condicions especials d'execució del contracte les que s'assenyalen com a tal en el plec de clàusules administratives particulars d'aquesta licitació.

L'incompliment de les condicions especials d'execució podrà comportar la imposició de les penalitats previstes a la clàusula vint-i-dosena del PCAP, llevat que es declarin expressament com a obligacions essencials del contracte, cas

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 16 de 17



en que l'òrgan de contractació podrà optar per la imposició de les penalitats anteriorment indicades, o bé per la resolució del contracte (art. 211.f LCSP).

Les condicions especials d'execució indicades compleixen amb el què disposen els articles 201 i 202 LCSP, així com s'ha tingut en compte en la seva inclusió el què disposa l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, pel qual s'actualitza l'acord de Govern de 16 de juny de 2015, pel qual s'aprova el pla de contractació pública alimentària de Catalunya, així com la Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius de la Generalitat de Catalunya.

Als efectes de l'article 116.4 LCSP aquestes condicions especials d'execució són les indicades per a la correcta execució del contracte i, en aquest sentit, la seva inclusió proporciona una millor relació qualitat-preu en la prestació contractual i es dona compliment als objectius de la Llei (LCSP).

Castelldefels, a la data de la signatura electrònica del present document.

Av. del Canal Olímpic, s/n
08860 – Castelldefels
Tel. 93 636 28 96
Fax 93 636 28 80
www.canalolimpic.cat



Doc. original signat per:
Mariona Spinola Fontanet
14/03/2025

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 14/03/2028

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0EAX8WEEH3JL3LYYKHUJQ03PD98BA

Data creació còpia:
14/03/2025 13:23:14

Pàgina 17 de 17