



Ajuntament d'Agramunt

Expedient:472/2025

**PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES  
PARTICULARS QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE  
SERVEIS, AMB CARÀCTER RESERVAT A CENTRES  
ESPECIALS DE TREBALL D'INICIATIVA SOCIAL, DEL  
SERVEI DE CUINA EN MODALITAT CÀTERING A LA LLAR  
D'INFANTS L'ERA D'AGRAMUNT.**



## ÍNDEX

### I.- DISPOSICIONS GENERALS.

|                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Clàusula primera - Objecte del contracte.                                                 |
| Clàusula segona - Necessitats administratives que cal satisfer i idoneïtat del contracte. |
| Clàusula tercera - Dades econòmiques del contracte i existència de crèdit.                |
| Clàusula quarta - Termini de durada del contracte i règim de pròrroga.                    |
| Clàusula cinquena - Règim jurídic del contracte.                                          |
| Clàusula sisena - Admissió de variants.                                                   |
| Clàusula setena - Tramitació de l'expedient i procediment d'adjudicació.                  |
| Clàusula vuitena - Mitjans de comunicació electrònics.                                    |
| Clàusula novena - Aptitud per contractar.                                                 |

### II.- DISPOSICIONS RELATIVES A LA LICITACIÓ, ADJUDICACIÓ I FORMALIZACIÓ DEL CONTRACTE.

|                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Clàusula desena - Presentació de documentació i de proposicions.                                       |
| Clàusula onzena - Mesa de contractació i Comitè d'experts.                                             |
| Clàusula dotzena - Determinació de l'oferta econòmicament més avantatjosa.                             |
| Clàusula tretzena - Classificació de les ofertes i requeriment de documentació prèvia a l'adjudicació. |
| Clàusula catorzena - Garantia definitiva.                                                              |
| Clàusula quinzena - Adjudicació del contracte.                                                         |
| Clàusula setzena - Formalització i perfecció del contracte.                                            |

### III – DISPOSICIONS RELATIVES A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE.

|                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Clàusula dissetena - Condicions especials d'execució.                               |
| Clàusula divuitena - Execució del contracte.                                        |
| Clàusula dinovena – Compliment de terminis i correcta execució del contracte.       |
| Clàusula vintena – Persona responsable del contracte/Responsable de la instal·lació |
| Clàusula vint-i-unena – Cessió i Subcontractació.                                   |

### IV – DISPOSICIONS RELATIVES ALS DRETS I OBLIGACIONS DE LES PARTS.

|                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Clàusula vint-i-dosena – Abonaments a l'empresa contractista                                                          |
| Clàusula vint-i-tresena – Responsabilitat de l'empresa contractista.                                                  |
| Clàusula vint-i-quatrena – Altres obligacions de l'empresa contractista.                                              |
| Clàusula vint-i-cinquena – Obligacions del proveïdor/empresa adjudicatària respecte al tractament de dades personals, |
| Clàusula vint-i-sisena.- Modificació del contracte                                                                    |
| Clàusula vint-i-setena- Subrogació de personal                                                                        |

### V – DISPOSICIONS RELATIVES A L'EXTINCIÓ DEL CONTRACTE

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| Clàusula vint-i-vuitena- Resolució del contracte |
| Clàusula vint-i-novena - Règim de recursos       |
| Clàusula trentena - Jurisdicció competent.       |



## I – DISPOSICIONS GENERALS

### **PRIMERA. OBJECTE DEL CONTRACTE**

#### **1.1- Descripció.**

L'objecte del present contracte és la prestació del servei de cuina, amb caràcter reservat a Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social, en modalitat de càtering als menjadors de les Llars d'Infants Municipals d'Agramunt, l'ERA, que inclourà el dinar fins al mes de juliol.

Dins l'objecte del contracte s'inclouran les següents prestacions:

- La gestió de la compra de matèries primes i auxiliars. Aquesta gestió implicarà la feina prèvia i també periòdica de planificació i coordinació amb els productors de la zona, en la mesura del possible, per tal de fomentar i disposar de productes amb aquestes característiques concretes.
- Preparació i elaboració del menjar a la cuina de les instal·lacions de l'adjudicatari.
- Transport fins a la llar d'infants per al seu servei.
- La gestió del personal i material necessari per la prestació del servei contractat.
- Aportar el personal necessari amb formació específica i continuada en matèria de seguretat alimentària, adaptada al lloc de treball.

#### **1.2- Lots.**

En aquest expedient no procedeix la divisió en lots tal i com s'ha justificat a l'informe jurídic emès en el present expedient de licitació, de conformitat amb l'article 99.3.b) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP).

#### **1.3.- CPV.**

L'expressió de la codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes (CPV) és la següent:  
55523100-3: Serveis de menjars per a escoles.

### **SEGONA. NECESSITATS ADMINISTRATIVES QUE CAL SATISFER I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE**

La necessitat que es vol satisfer queda justificat al decret d'incoació de l'expedient.

### **TERCERA. DADES ECONÒMIQUES DEL CONTRACTE I EXISTÈNCIA DE CRÈDIT**

#### **3.1 -Pressupost base de licitació.**

El pressupost base de licitació pels 2 anys de durada del contracte és de 68.112 euros (61.920 euros més 6.192 euros corresponents al 10% d'IVA), essent l'any de durada del contracte equivalent a un curs escolar, és a dir de setembre al juliol de l'any següent:



| CURS      | Preu sense IVA | 10 % d'IVA  | Preu amb IVA |
|-----------|----------------|-------------|--------------|
| 2025/2026 | 30.960 euros   | 3.096 euros | 34.056 euros |
| 2026/2027 | 30.960 euros   | 3.096 euros | 34.056 euros |
| TOTAL     | 61.920 euros   | 6.192 euros | 68.112 euros |

## POSSIBLE PRÒRROGA PER DOS ANYS MÉS

| CURS      | Preu sense IVA | 10 % d'IVA  | Preu amb IVA |
|-----------|----------------|-------------|--------------|
| 2027/2028 | 30.960 euros   | 3.096 euros | 34.056 euros |
| 2028/2029 | 30.960 euros   | 3.096 euros | 34.056 euros |
| TOTAL     | 61.920 euros   | 6.192 euros | 68.112 euros |

El pressupost base de licitació es configura com un pressupost màxim de despesa i estimatiu, està calculat en funció de les despeses reals efectuades durant el darrers cursos, amb les previsions d'actualització corresponents, de forma que el volum de despesa vindrà determinat per les necessitats d'àpats que efectivament siguin requerits i subministrats seguint el protocol establert en el PPT, sense que en cap cas l'adjudicatari pugui demanar indemnització o compensació si els àpats servits són inferiors als previstos.

| Previsió d'àpats anuals | Preu unitari per àpat | Pressupost base sense IVA |
|-------------------------|-----------------------|---------------------------|
| 5.160 menús             | 6€/àpat               | 30.960 euros anuals       |

El número de menús s'ha comptat:

- 8 mesos a 520 menús
  - Setembre: 260 menús
  - Desembre i gener: 370 menús cada mes
- En total: 5.160 menús anuals

No es garantitza que s'arribi al nombre de menús estimats, que s'han calculat a l'alça. La quantitat de menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diferents aspectes: nombre final de dies lectius pels períodes indicats, del nombre d'aules de cada curs escolar, dels nens malats, eventuais, etc. El nombre de menús, així com els menús corresponents a cadascuna de les tipologies, es confirmarà diàriament. L'empresa adjudicatària lliurarà mensualment a l'Àrea d'Ensenyament de l'Ajuntament d'Agramunt una relació amb el nombre de menús servits.

**3.1 – Valor estimat del contracte.**

El valor estimat del contracte és de 148.608 euros.

Per al seu càlcul s'ha tingut en compte l'article 101.2 LCSP:

|                                                                    |          |
|--------------------------------------------------------------------|----------|
| Pressupost base sense IVA pels quatre anys de durada del contracte | 61.920 € |
| Prorroga, no es contempla                                          | 61.920 € |



|                              |            |
|------------------------------|------------|
| 20 % modificacions previstes | 24.768 €   |
| TOTAL                        | 148.608,00 |

### 3.3.- Partides.

La partida a la qual s'imputarà la despesa a les següents partides corresponents a l'any 2025: 921.221-05. L'Ajuntament de Agramunt dotarà els pressupostos ordinaris dels exercicis econòmics afectats per aquesta contractació, amb el crèdit suficient per atendre les despeses que se'n derivin, amb càrrec a les aplicacions pressupostàries indicades o equivalents. Aquestes despeses resten subjectes a l'autorització en el pressupost de cada exercici del corresponent crèdit adequat i suficient, de conformitat amb l'article 174 del RDL 2/2004, de 5 de març, pel qual s'aprova el Text Refós de la Llei Reguladora de les Hisendes Locals.

### 3.4.- Preu del contracte.

L'article 309.1 de la LCSP permet la determinació del preu dels contractes de serveis en base a unitats d'execució. En el present cas, les unitats d'execució són el nombre d'àpats/dinars servits al mes. I el preu únic per menú és de 4,30 € més IVA (al tipus del 10%).

El preu màxim de la contractació es fixa en la quantitat de 4,30 euros per dinar, més l'Impost sobre el Valor Afegit (IVA), al tipus del 10%.

Els licitadors han d'igualar o disminuir en la seva oferta l'esmentada quantitat.

D'acord amb el paràgraf segon de l'article 309.1 de la LCSP, la variació que durant la correcta execució de la prestació es produeixi en el nombre d'unitats realment executades sobre les previstes en el contracte, podran ser recollides en la liquidació, sempre que no representin un increment de la despesa superior al 10 per cent del preu del contracte, i en cap cas suposarà una modificació contractual.

### 3.5.- Revisió del preu

De conformitat amb l'article 103 LCSP, no procedeix la revisió del preu del contracte.

## QUARTA. TERMINI DE DURADA DEL CONTRACTE I RÈGIM DE PRÒRROGA

4.1.- Termini de durada: 2 anys, coincidents amb 2 cursos escolars, curs 2025-2026, 2026-2027.

Data prevista d'inici del servei: 6 de setembre de 2025.

Es preveu una durada de dos anys, però atenent la durada mínima del curs escolar

4.2.- Possibilitat de pròrroques i termini.

El present contracte podrà ser objecte de pròrroga per dos anys.

Passat aquest termini és possible que es vulguin fer canvis en el servei



programat, i es generin noves necessitats.

Es preveu la possibilitat de prorrogar el contracte pel cas que transcorregut aquests dos anys inicials, es consideri que no hi ha variacions substancials i que el servei es pot seguir executant a través del present contracte.

Es podrà prorrogar per al curs 2027/2028 I 2028/2029 manifestat de forma expressa per l'Ajuntament d'Agramunt abans de la finalització del mes de juny del curs vigent amb notificació per escrit a l'adjudicatari.

Es preveu la possibilitat de **prorrogar** de manera **excepcional** els contractes originaris fins que comenci l'execució del nou contracte i en tot cas per un període màxim de **nou mesos** si compleixen els següents requisits:

- Que arribat el venciment no s'hagués formalitzat el nou contracte que garanteixi la continuïtat de la prestació a realitzar pel contractista.
- Que el retard sigui com a conseqüència d'incidències resultants d'esdeveniments imprevisibles per a l'òrgan de contractació produïdes en el procediment d'adjudicació.
- Que l'anunci de licitació del nou contracte s'hagi publicat amb un mínim d'antelació de tres mesos respecte a la data de finalització del contracte d'origen.
- I que existeixin raons d'interès públic per no interrompre la prestació

## **CINQUENA. RÈGIM JURÍDIC DEL CONTRACTE**

**5.1.-** A més a més del present plec de clàusules, tindran caràcter contractual els següents documents:

- El plec de prescripcions tècniques.
- El document administratiu en què es formalitzi el contracte.
- L'oferta de l'adjudicatari.

**5.2.-** El contracte té caràcter de serveis administratiu i es regeix, a part pels documents esmentats a l'apartat 5.1, per la normativa en matèria de contractació pública continguda, principalment, en les disposicions següents:

a) 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. Tot allò no regulat en els presents plecs, s'aplicarà la regulació continguda en la LCSP.

b) Decret Llei 3/2016, de 31 de maig, de mesures urgents en matèria de contractació pública.

c) Reial decret 817/2009, de 8 de maig, pel qual es desenvolupa parcialment la Llei

30/2007, de 30 d'octubre, de contractes del sector públic (d'ara



endavant, RD 817/2009).

d) Reglament general de la Llei de contractes de les administracions públiques aprovat pel Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre, en tot allò no modificat ni derogat per les disposicions esmentades anteriorment (d'ara endavant, RGLCAP).

Adicionalment, també es regeix per les normes aplicables als contractes del sector públic en l'àmbit de Catalunya i per la seva normativa sectorial que resulti d'aplicació.

Supletòriament al contracte li resulten d'aplicació les normes de dret administratiu i, en el seu defecte, les normes de dret privat.

**5.3. -** El desconeixement de les clàusules del contracte en qualsevol dels seus termes, dels altres documents contractuals que en formen part i també de les instruccions o altres normes que resultin d'aplicació en l'execució de la cosa pactada, no eximeix l'empresa adjudicatària de l'obligació de complir-les.

#### **SISENA. ADMISSIÓ DE VARIANTS**

NO s'admeten variants.

#### **SETENA. TRAMITACIÓ DE L'EXPEDIENT I PROCEDIMENT D'ADJUDICACIÓ**

**Forma de tramitació:** Ordinària

**Tipificació del contracte:** Contracte administratiu de serveis de caràcter reservat a Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social.

**Procediment d'adjudicació:** Obert

**Presentació d'ofertes mitjançant eina de Sobre Digital.**

#### **VUITENA. MITJANS DE COMUNICACIÓ ELECTRÒNICS**

**8.1 -** D'acord amb la Disposició addicional quinzena de la LCSP, la tramitació d'aquesta licitació comporta la pràctica de les notificacions i comunicacions que en derivin per mitjans exclusivament electrònics.

**8.2 -** Les comunicacions i les notificacions que es facin durant el procediment de contractació i durant la vigència del contracte s'efectuaran per mitjans electrònics a través del sistema de notificació e-NOTUM, d'acord amb la LCSP i la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques. A aquests efectes, s'enviaran els avisos de la posada a disposició de les notificacions i les comunicacions a les adreces de correu electrònic i als telèfons mòbils que les empreses hagin facilitat a aquest efecte en la declaració responsable. Un cop rebuts el/s correu/s electrònic/s i, en el cas que s'hagin facilitat també telèfons mòbils, els SMS, indicant que la notificació corresponent s'ha posat a disposició en l'e-NOTUM, haurà/n d'accedir-hi la/les persones designada/es, mitjançant l'enllaç que s'enviarà a aquest efecte. En l'espai virtual on hi ha dipositada la notificació, es permet accedir a dita notificació amb certificat digital o amb contrasenya.

Els terminis a comptar des de la notificació es computaran des de la data d'enviament de l'avís de notificació, si l'acte objecte de notificació s'ha



publicat el mateix dia en el perfil de contractant de l'òrgan de contractació. En cas contrari, els terminis es computaran des de la recepció de la notificació per part de l'empresa a qui s'adreça. No obstant això, els terminis de les notificacions practicades amb motiu del procediment de recurs especial pel Tribunal Català de Contractes computen en tot cas des de la data d'enviament de l'avís de notificació.

**8.3** - D'altra banda, per tal de rebre tota la informació relativa a aquesta licitació, les empreses que ho vulguin i, en tot cas, les empreses licitadores s'han de subscriure com a interessades en aquesta licitació, a través del servei de subscripció a les novetats de l'espai virtual de licitació que a tal efecte es posa a disposició a l'adreça web del perfil de contractant de l'òrgan de contractació, accessible a la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de la Generalitat: <https://contractaciopublica.gencat.cat/perfil/tarrega>.

Aquesta subscripció permetrà rebre avís de manera immediata a les adreces electròniques de les persones subscrites de qualsevol novetat, publicació o avís relacionat amb aquesta licitació.

Així mateix, determinades comunicacions que s'hagin de fer amb ocasió o com a conseqüència del procediment de licitació i d'adjudicació del present contracte es realitzaran mitjançant el tauler d'anuncis associat a l'espai virtual de licitació d'aquesta licitació de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública. En aquest tauler d'anuncis electrònic, que deixa constància fefaent de l'autenticitat, la integritat i la data i hora de publicació de la informació publicada, també es publicarà informació relativa tant a la licitació, com al contracte.

#### **8.4 - Certificats digitals:**

D'acord amb la disposició addicional primera del DL 3/2016, serà suficient l'ús de la signatura electrònica avançada basada en un certificat qualificat o reconegut de signatura electrònica en els termes previstos en el Reglament (UE) 910/2014/UE, del Parlament Europeu i del Consell, de 23 de juliol de 2014, relatiu a la identificació electrònica i els serveis de confiança per a les transaccions electròniques en el mercat interior i pel qual es deroga la Directiva 1999/93/CE. Per tant, aquest és el nivell de seguretat mínim necessari del certificat de signatura electrònica admesa per a la signatura del DEUC/declaració responsable i de l'oferta.

Pel que fa als certificats estrangers comunitaris, s'acceptaran els certificats qualificats a qualsevol país de la publicació Europea d'acord amb l'article 25.3 del Reglament (UE) 910/2014/UE sobre identificació electrònica i serveis de confiança, esmentat, el qual disposa que "una signatura electrònica qualificada basada en un certificat qualificat emès a un Estat membre serà reconeguda com a signatura electrònica qualificada a la resta dels Estats membres".

### **NOVENA. APTITUD PER CONTRACTAR**

**9.1.-** Els requisits de participació dels licitadors en la present licitació són els següents:



**1.-** Tenir personalitat jurídica, plena capacitat d'obrar i habilitació empresarial o professional que, si escau, sigui exigible per a la realització de les prestacions que constitueixen l'objecte del contracte, d'acord amb que preveu l'article 65 LCSP. Si l'òrgan de contractació ho requereix, el licitador proposat com a adjudicatari presentarà l'escriptura de constitució o modificació inscrita en el Registre Mercantil, quan sigui exigible de conformitat amb la legislació mercantil. Quan no ho sigui, s'acreditarà mitjançant escriptura o document de constitució, estatuts o acta fundacional, on s'estableixin les normes que regulen l'activitat, inscrites, si escau, en el corresponent registre oficial. També podrà ser necessari aportar el CIF de l'empresa.

Si el licitador proposat com a adjudicatari és una persona física, i l'òrgan de contractació ho requereix, haurà de presentar el DNI.

**2.-** No estar sotmesos en alguna de les circumstàncies de prohibició de contractar recollides a l'article 71 LCSP.

**3.-** Tenir la solvència mínima exigida.

De conformitat amb l'article 77.1.b) LCSP, els licitadors podran acreditar la seva solvència indistintament, ja sigui amb la classificació empresarial o complint els criteris de solvència específics determinats a continuació:

#### 3.1.- Classificació empresarial:

Estar en possessió de la classificació M, Subgrup 6, categoria 1, de conformitat amb l'annex II del RD 773/2015, de 28 d'agost, pel qual es modifiquen determinats preceptes del Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, aprovat pel RD 1098/2001, de 12 d'octubre.

**Els licitadors que optin per acreditar la solvència mitjançant la classificació empresarial, també estaran obligats a acreditar i complir la solvència tècnica o professional.**

#### 3.2.- Criteris específics de solvència.

3.2.1.- Els licitadors acreditaran la solvència econòmica i financera- art. 87 LCSP pel mitjà següent:

- a) Mitjançant el volum anual de negocis de licitador en referència al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de la data de constitució o de la data d'inici de les activitats de l'empresari i de la presentació de les ofertes. Aquest valor del millor exercici haurà de ser com a mínim una vegada i mitja el valor estimat del contracte, és a dir, de 222.912 euros. Per acreditar documentalment aquesta circumstància, si l'òrgan de contractació ho requereix, el licitador proposat com a adjudicatari haurà d'aportar els comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari estigués inscrit en aquest registre i, en cas contrari, pels comptes anuals dipositades en el registre oficial on hauria d'estar inscrit. Alternativament a aquesta documentació es podrà presentar certificat de l'import net de la xifra de negocis de l'AEAT (Agència



Estatut d'Administració Tributària) dels anys corresponents.  
Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els llibres d'inventaris i comptes anuals degudament compulsats.

3.2.2.- Els licitadors acreditaran la solvència tècnica o professional- art. 90 LCSP- pels següents mitjans:

- a) Una relació dels principals serveis de càterin a llars d'infants, escoles, o centres similars als de l'objecte del contracte, prestats com a màxim en els tres últims anys, on hi constarà l'import, la data i el destinatari públic o privat. A més a més, l'import anual acumulat en l'any de major execució ha de ser igual o superior a 30.000 euros, sense IVA.  
Per acreditar aquest extrem, el licitador proposat com a adjudicatari aportarà certificats expedits per l'òrgan competent quan el destinatari sigui una entitat del sector públic i, quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració responsable de l'empresari acompanyat dels documents obrants en poder del mateix que acreditin la realització de la prestació.
- b) Declaració responsable indicant que el licitador disposa de mitjans de transport de queviures que garanteixin la normativa sanitària, amb la corresponent justificació (fotografies, certificats sanitaris...).
- c) Declaració responsable indicant que el licitador disposa d'equipaments de cuina adequats, d'acord amb la legislació vigent, que permetin elaborar els àpats objecte del contracte, amb la corresponent justificació (fotografies, certificats sanitaris...).
- d) Declaració responsable indicant que el licitador disposa del personal necessari per a la prestació del servei, molt especialment, que disposa d'un treballador, cuiner/a, amb un mínim de 5 anys d'experiència, i que està en possessió de la titulació de Manipulador d'aliments.  
Per acreditar aquest extrem, caldrà presentar una vida laboral del treballador/a i la corresponent titulació.

**4.- Ostentar la condició de Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social,** en els termes previstos a l'article 43 del RDL 1/2003, de 29 de novembre de 2013, la qual cosa s'acreditarà mitjançant:

- La inscripció al Registre de Centres Especials de Treball de la Generalitat de Catalunya.
- Quan el CET d'Iniciativa Social sigui promoguda i participada en més d'un 50%, directa o indirectament, per una o varies entitats, ja siguin públiques o privades, que no tinguin ànim de lucre o que tinguin reconegut el seu



caràcter social en els seus Estatus, ja siguin associacions, fundacions, corporacions de dret públic, cooperatives d'iniciativa social o altres entitats de l'economia social. Així com també aquells CET d'Iniciativa Social la titularitat de la qual correspongui a societats mercantils en els que la majoria del seu capital social correspongui a alguna de les entitats esmentades anteriorment, ja sigui de forma directa o indirecta a través del concepte de societat dominant regulat a l'article 42 del Codi de Comerç.

En qualsevol d'ambdós casos hauran de presentar el Certificat d'hisenda conforme es tracta d'un ens sense ànim de lucre.

-Acreditar que en els Estatuts o acords socials s'obliguin a la reinversió íntegra dels beneficis per a la creació d'oportunitats de treball per a persones amb discapacitat i a la millora contínua de la seva competitivitat i de la seva activitat d'economia social, tenint en tot cas la facultat d'optar per reinvertir-los en el propi CET o en altres CET d'iniciativa social.

**5.-** Que estiguin [inscrites al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya \(RSIPAC\)](#), concretament a la clau 26 relativa a "menjars preparats" i en concret per a l'activitat 26010200 Fabricació o elaboració o transformació de menjars preparats per a col·lectivitats.

**6.-** Estar donades d'alta a l'epígraf corresponent de l'IAE, si escau, i en cas contrari declaració responsable de no estar subjectes

**7.-** Estar al corrent de les obligacions tributàries amb l'Estat i la Generalitat de Catalunya, i de les obligacions amb la Seguretat Social.

**8.-** Complir les normes jurídiques, ètiques i morals per prevenir i detectar el frau, la corrupció i els conflictes d'interès. Aquest extrem s'acreditarà segons declaració que figura com [annex 1](#).

**9.-** Disposar o compromís de concertar, en cas de resultar adjudicatari, d'una assegurança de responsabilitat civil igual o superior a 600.000 euros per sinistre i any, i com a mínim de 300.000 euros per víctima, a més d'aportar el compromís de la seva renovació o pròrroga que garanteixi el manteniment de la seva cobertura durant tota l'execució del contracte. L'acreditació d'aquest requisit es farà a través d'un certificat expedient per l'assegurador, on constin els imports i riscos assegurats i la data de venciment de l'assegurança, i a través del document de compromís vinculant de pròrroga o renovació de l'assegurança, juntament amb el rebut de pagament.

**9.2.-** El compliment d'aquests requisits haurà de concórrer a la data final de presentació d'ofertes i subsistir en el moment de perfecció del contracte i durant la seva vigència.

**9.3.-** La inscripció practicada al ROLECE o RELI acreditarà les condicions d'aptitud de l'empresari, la personalitat i capacitat d'obrar, representació habilitació professional o empresarial, solvència econòmica i financera i



tècnica o professional, classificació, concurrència o no de causes de prohibicions de contractar i altres circumstàncies inscrites, segons previsió de l'article 96 en relació al 339 de la LCSP.

**9.4.-** També poden participar en aquesta licitació les unions d'empreses que es constitueixin temporalment a l'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 hauran de nomenar un representant o apoderat únic amb poders suficients per exercir els drets i complir les obligacions que es derivin del contracte fins a la seva extinció. La durada de la UTE ha de coincidir, al menys, amb la del contracte fins a la seva extinció. A més, cal que cadascuna de les empreses que componen la UTE acreditin els requisits de capacitat i solvència, acumulant-se a efectes de determinar la solvència de la UTE, de conformitat amb l'article 24 de l'RD 1098/2001, sense perjudici del que preveu per les classificacions en l'article 52 de el mateix text normatiu.

## II – DISPOSICIONS RELATIVES A LA LICITACIÓ, AJUDUDICACIÓ I FORMALITZACIÓ DEL CONTRACTE

### DESENA. PRESENTACIÓ DE DOCUMENTACIÓ I DE PROPOSICIONS

**10.1 -** Termini per a la presentació de les proposicions.

20 dies naturals comptats a partir de l'endemà de la publicació de l'anunci de licitació al perfil contractant

**10.2.-** Documents a presentar.

Els licitadors presentaran la proposició en TRES SOBRES electrònics mitjançant l'eina Sobre Digital, accessible en l'adreça <http://contractaciopublica.gencat.cat/perfil/tarrega> web

- L'arxiu electrònic que es configura com a **Sobre A** contindrà la següent documentació:
  - La declaració responsable, segons model que s'adjunta com a **annex 2**
- L'arxiu electrònic que es configura com a **Sobre B** contindrà la següent documentació:

Inclourà la Memòria de conformitat amb el contingut inclòs a la clàusula 12.1 del present plec.

La inclusió en el Sobre B de l'oferta econòmica, així com de qualsevol informació de l'oferta de caràcter rellevant avaluable de forma automàtica i que, per tant, s'ha d'incloure en el sobre C, comportarà l'exclusió de l'empresa licitadora, quan es vulneri el secret de les ofertes o el deure de no tenir



coneixement del contingut de la documentació relativa als criteris de valoració objectiva abans de la relativa als criteris de valoració subjectiva.

- L'arxiu electrònic que es configura com a **sobre C** contindrà la millora al preu unitari per menú, d'acord amb el model que s'adjunta com a **annex 3**.

### 10.3 - Procediment per a la presentació de proposicions mitjançant l'Eina sobre Digital.

Un cop accedeixin a través d'aquest enllaç <https://contractaciopublica.gencat.cat/perfil/tarrega> 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 DEUC per a rebre els avisos de notificacions i comunicacions mitjançant l'e-NOTUM.

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 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. 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.



Es demanarà a les empreses licitadores, mitjançant el correu electrònic assenyalat en el formulari d'inscripció a l'oferta de l'eina de Sobre Digital, que accedeixin a l'eina web de Sobre Digital per introduir les seves paraules clau en el moment que correspongui.

Quan les empreses licitadores introdueixin les paraules clau s'iniciarà el procés 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.

Es podrà demanar a les empreses licitadores que introdueixin la paraula clau 24 hores després d'haver finalitzat el termini de presentació d'ofertes i, en tot cas, l'han d'introduir dins del termini establert abans de l'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, la qual cosa implicarà l'exclusió de l'empresa.

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. 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 és possible en qualsevol moment anterior a l'enviament de l'oferta. En cas que l'empresa licitadora presenti dues o més ofertes al mateix contracte dins del termini de presentació d'ofertes, pretenent 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.

En cas de fallida tècnica, reportada pels serveis de l'AOC, que impossibiliti l'ús de l'eina de Sobre Digital el darrer dia de presentació de les proposicions, si l'empresa licitadora no pot completar la tramitació corresponent per a la presentació de l'oferta, l'òrgan de contractació, si s'escau, podrà ampliar el termini pel mateix temps de la fallida tècnica.

Podeu trobar material de suport sobre com preparar una oferta mitjançant l'eina de sobre digital a l'apartat de "Licitació electrònica" de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública, a l'adreça web següent: [https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin\\_sobre/AppJava/views/ajuda/emp\\_reses/index.xhtml](https://contractaciopublica.gencat.cat/ecofin_sobre/AppJava/views/ajuda/emp_reses/index.xhtml)



**10.4 -** Les proposicions presentades fora de termini no seran admeses sota cap concepte.

**10.5 -** 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.

**10.6 -** Les especificacions tècniques necessàries per a la presentació electrònica d'ofertes es troben disponibles a l'apartat de "Licitació electrònica" de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública.

El format del document electrònic admissible serà en pdf.

**10.7 -** D'acord amb l'article 23 del RGLCAP, les empreses estrangeres han de presentar la documentació traduïda de forma oficial al català i/o al castellà.

**10.8 -** Les proposicions són secretes i la seva presentació suposa l'acceptació incondicionada per part de l'empresa licitadora del contingut del present plec de clàusules i plec de prescripcions tècniques, així com l'autorització a la mesa i a l'òrgan de contractació per consultar les dades que recullen el Registre Electrònic d'Empreses Licitadores de la Generalitat de Catalunya o el Registre oficial de licitadors i empreses classificades del sector públic, o les llistes oficials d'operadors econòmics d'un Estat membre de la Unió Europea.

**10.9 -** Cada empresa licitadora no pot presentar més d'una proposició. Tampoc pot subscriure cap proposta en UTE amb altres si ho ha fet individualment o figuren en més d'una unió temporal. La infracció d'aquestes normes dona lloc a la no- admissió de cap de les propostes que hagi subscrit.

## **ONZENA. MESA DE CONTRACTACIÓ I COMITÈ D'EXPERTS**

La Mesa de contractació està integrada pels membres següents, de conformitat amb l'article 326 i la disposició addicional segona-apartat 7 de la LCSP:



|            |                                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| PRESIDENT  | Titular: Sr. Ramon Tarruella Castellà, Regidor.                               |
| VOCALS     | Titular: Sra. Sara Miñarro Gómez, Secretària                                  |
|            | Titular: Sra. Sílvia Querol Sans, Interventora                                |
| SECRETÀRIA | Titular: Sra. Ester Solé Carulla, administrativa de la Unitat de Contractació |

El comitè d'experts, que efectuarà la valoració dels criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor, als quals es refereix la clàusula següent, està integrat pels membres següents, de conformitat amb l'article 146.2.a) i la Disposició Addicional segona-apartat 8 de la LCSP:

|                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| Sra. Magda Miró Andreu | Directora de la Llar d'Infants L'ERA. |
| Sra. Júlia Ripoll      | Mestra de la Llar d'Infants           |



## **DOTZENA. DETERMINACIÓ DE L'OFERTA ECONÒMICAMENT MÉS AVANTATJOSA**

### **12.1- Criteris d'adjudicació del contracte**

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'ha d'atendre als criteris d'adjudicació següents puntuables fins a un màxim de **100 punts**:

#### **1.- Criteris avaluables mitjançant judici de valor, puntuable fins a un màxim de 75 punts.**

Per tal de valorar la qualitat del servei que prestarà el licitador adjudicatari del contracte de la present licitació, haurà de presentar una MEMÒRIA que inclogui els següents apartats:

- 1.- Disseny de menús: Caldrà presentar una proposta de dinars, on s'inclogui les substitucions alimentàries necessàries atenent als criteris nutricionals per a la celiaquia, al·lèrgia als ous, lactis, peix i pesca, opció vegana i per a musulmans, per a les següents edats:
  - de 4 a 12 mesos
  - d'1 a 3 anys.

- 2.- Organització i gestió del servei.

El contingut de cadascun dels apartats que hauran de formar part de la memòria s'exposa a continuació:

#### **DISSENY I CARACTERÍSTIQUES MENÚS ORDINARIS**

- Una de les programacions de menús tindrà en compte els mesos de fred: de novembre a març. I l'altra, els mesos de calor: abril a octubre. La finalitat és poder adaptar la temperatura de les preparacions i receptes culinàries, així com promoure la presència d'ingredients d'origen vegetal frescs i d'origen animal propis de cada estacionalitat. També caldrà incloure menús relatius a certes festivitats (Nadal, Castanyada, Tots Sants, etc.).
- Per a cada menú, caldrà especificar el tipus de preparació/cocció culinària i els ingredients, amb la inclusió dels ingredients de qualsevol tipus de salsa, i de les preparacions de plats en base a pasta, arrossos, de llegums, etc.

També es fa necessari especificar-ho per a les preparacions i guarnicions de plats en base a carns, peixos, productes de la pesca i ous.

- S'han d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat del comensal, i a l'apetència dels infants a cada moment, i que al mateix temps s'eviti al màxim el malbaratament alimentari. La relació de gramatges orientatius pels diferents aliments en funció del grup



d'edat es pot consultar a la **Taula Orientativa**.

- L'estructura dietètico-alimentària bàsica, distribuïda en primer i segon plat o bé plat únic i postres, tindrà sempre en compte la representació gràfica corresponent a "El Plat Saludable". És a dir, sempre hi haurà presència de verdures/hortalisses i fruites (en format cru i/o cuit), aliment feculent o farinaci i, també, aliment o producte que aportí bàsicament proteïnes (tant d'origen animal com vegetal).
- A la **Taula Orientativa** s'especifica la freqüència que s'haurà de considerar per a cadascun d'aquests ingredients, i també tipus dins grups.
- En quant a les textures i format de presentació, cal valorar l'adequació del menú als grups d'edat. És a dir, primer i segon plats, preferentment en format sencer a trossos, per als comensals de 1 a 3 anys; i format de plat únic amb verdures/hortalisses i feculents triturats, amb possibilitat de semi-triturat (a trossos) pels aliments d'origen animal, pel grup de comensals de 6 a 12 mesos.
- Per a poder minimitzar la pèrdua de nutrients en la cocció de verdures i hortalisses, es recomana coure preferentment al vapor, o bé bullir el temps just amb una quantitat mínima d'aigua, i procurar que la cocció sigui ràpida tapant el recipient. Pels menús de comensals d'edats compreses entre 1 i 3 anys, és recomanable anar diversificant les tècniques i preparacions culinàries: al vapor, l'afogat, a la papillota, al forn, el guisat, l'estofat, el rostit, etc.
- Quan al menú hi hagi presència de productes precuinats, cal que a la programació dels menús s'indiqui informativament que no són d'elaboració pròpia, amb la denominació "precuinats".
- La beguda de l'àpat ha de ser sempre aigua. Considerar que l'aigua d'aixeta provinent de la xarxa de distribució pública sol ser apta i saludable pel consum. En cas que no, per una càrrega excessiva de nitrats/nitrits o altres compostos perjudicials que denota "no potabilitat", s'usarà aigua embotellada com a alternativa.
- La utilització de sal a les preparacions per menors de 12 mesos hauria de ser nul·la. I, pels infants d'1 a 3 anys ha de ser la mínima. En tot cas, l'única sal que s'usarà és la sal iodada. També és convenient evitar incorporar productes molt salats, com verdures en vinagre i determinades conserves, carns salades i embotits, dauets de brou i sopes en pols.

## **DISSENY I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS ESPECIALS**

- L'empresa adjudicatària ha d'oferir quan s'escaigui, i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, uns menús especials per a tots aquells alumnat que tinguin al·lèrgies



alimentàries, intoleràncies alimentàries o celiaquia, diagnosticades per especialistes o pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments i productes derivats que poden perjudicar el seu estat de salut. I, així mateix, esporàdicament, s'haurà de subministrar menús adaptats a comensals que requereixin puntualment una oferta alimentària específica que respongui a trastorns gastrointestinals lleus. En allò relatiu a l'oferta de restauració sense gluten, cal que es compleixin els reglaments europeus 1169/2011 i 828/2014, relatius a la presència d'al·lèrgens a les matèries primeres i al contingut en gluten, respectivament. És a dir, cal establir i aplicar protocols de seguretat alimentària, per evitar la contaminació encreuada durant l'elaboració i el servei, per tal que el producte final que rebin els infants tingui menys de 20 ppm de gluten, lliure de seguretat per sobre del qual es produeixen lesions a l'intestí prim de la persona afectada.

- Igualment, per motius religiosos i ètics, i atenent a la mateixa normativa estatal anteriorment indicada, l'empresa adjudicatària ha d'oferir programacions divergents de menús adaptats als casos que les famílies sol·licitin una oferta alimentària exempta de carn de porc i dels seus derivats carnis; així com de productes lactis, ous, carns, peixos i productes de la pesca, segons s'escaigui.

**Taula Orientativa.** Freqüències dels aliments, racions i tècniques culinàries a la programació dels menús del menjador escolar.

| GRUP D'ALIMENTS                                                                                                                                                                                                     | FREQUENCIA SETMANAL    | RECIONS ACONSELLADES PER GRUPS D'EDAT                                                                                                         |                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                     |                        | 6 a 12 mesos                                                                                                                                  | 1 a 3 anys                                                                              |
| PRIMERS PLATS                                                                                                                                                                                                       |                        |                                                                                                                                               |                                                                                         |
| <b>Verdures i hortalisses</b> (no inclou patates)<br>Caldria evitar la presència d'espínacs i bledes com a ingredients. O bé, que en tot cas no suposi més del 20% dels ingredients del total del plat en gramatge. | 1-2                    | P.ex. pastanaga, ceba, mongeta tendra, carbassó, carbassa, tomàquet, porro, etc.<br><br>Adaptat a la sensació de gana que manifesta l'infant. | Màxima varietat estacional.<br><br>Adaptat a la sensació de gana que manifesta l'infant |
| <b>Llegums</b> (fresques i seques)                                                                                                                                                                                  | 1-2 ( $\geq 6$ al mes) | P.ex. arròs, pasta petita                                                                                                                     |                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                     |                        |                                                                                                                                               |                                                                                         |
| <b>Arròs</b> (refinat o integral)                                                                                                                                                                                   | 1                      | Pa, farinetes de cereals sense sucres afegits.                                                                                                | Adaptat a la sensació de gana                                                           |



|                                                                                                       |     |                                                                       |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Pasta</b> (integral)                                                                               | 1   | sèmola de blat de moro, patata, llegums                               | que manifesta l'infant. |
| <b>Altres cereals</b> (mill, blat de moro, fajol...) i <b>tubercles</b> (patata, moniato, tapioca...) | 0-1 | ben cuits, etc. Adaptat a la sensació de gana que manifesta l'infant. |                         |

Si el primer plat inclou carn, peix o ous en quantitats suficients, el segon ja no n'ha de dur.

ge del:

| GRUP D'ALIMENTS                                                                                                                                                                                              | FREQUENCIA SETMANAL         | RECIONS ACONSELLADES PER GRUPS D'EDAT                                                                             |                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                              |                             | 6 a 12 mesos                                                                                                      | 1 a 3 anys                                              |
| SEGONS PLATS                                                                                                                                                                                                 |                             |                                                                                                                   |                                                         |
| <b>Carns blanques</b><br>(pollastre, indiot, conill)                                                                                                                                                         | 1-2 ( <u>&gt;</u> 6 al mes) | 20-30 gr de carn blanca (1/3 pit de pollastre)                                                                    | 40-50 gr carn blanca (1/2 pit de pollastre)             |
| <b>Carns vermelles i derivats carnis</b><br>(porc, vedella, xai, cavall ...)                                                                                                                                 | 0-1                         | 20-30 gr carn vermella (1/3) tall de llom)                                                                        | 40-50 gr carn vermella (1/2 tall de llom)               |
| S'exclou el consum de peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina. També de preparacions i presència amb ingredients de caps de gambes, llagostins, escamarlans o caos de crustacis similars al cranc. | 1                           | 30-40 gr de peix (1/4 filet o 1/2 rodanxa de peix)                                                                | 60-70 gr de peix (1/2 filet o 1 rodanxa petita de peix) |
| <b>Ous</b>                                                                                                                                                                                                   | 1                           | 1 unitat petita (S)                                                                                               | 1 unitat mitjana (M)                                    |
| <b>Aliments proteics d'origen vegetal</b><br>(llegums i derivats, fruits de closca i llavors)                                                                                                                | 1-2 ( <u>&gt;</u> 6 al mes) | Adaptat a l'apetència del l'infant. En el cas de llegums, fruits de closca i llavors sempre aixafades, triturades | o moltes, per evitar risc d'ennuegament .               |

Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal.

| GRUP D'ALIMENTS   | FREQUENCIA SETMANAL | RECIONS ACONSELLADES PER GRUPS D'EDAT |             |
|-------------------|---------------------|---------------------------------------|-------------|
|                   |                     | 6 a 12 mesos                          | 1 a 3 anys  |
| GUARNICIONS       |                     |                                       |             |
| Amanides variades | 3-420               | Adaptat a la                          | de gana que |



|                                                                     |     |                                            |                           |
|---------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------|---------------------------|
|                                                                     |     | sensació manifesti l'infant.               |                           |
| <b>Patata, verdures cuites, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.</b> | 1-2 |                                            |                           |
| POSTRES                                                             |     |                                            |                           |
| <b>Fruita fresca</b>                                                | 4-5 | A partir dels 9-10 mesos es pot començar a | Evitar fruites dessecades |

|                                                                                               |     |                                                                                         |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Els suc de fruita comercials i els làctics no es presentaran com a substituïts de les fruites |     | oferir trossos de fruites com plàtan, mandarina, maduixa, síndria, meló, etc.           | senceres, gran de raïm sencers, cireres, poma i pastanaga crua (sí cuïta), per risc ennuegament.  |
| <b>Lactis tradicionals no ensucrats</b> (iogurts, mató, recuit, formatge fresc)               | 0-1 | Es poden oferir petites quantitats de iogurt i formatge tendre a partir del 9-10 mesos. | Es pot introduir la llet sencera, iogurts i formatges tendres en més quantitat a partir d'un any. |

|                                                                                                                    |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| TECNiques CULINARIES                                                                                               |                  |
| <b>Precuinats</b> (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses, nuggets, tofu, etc) | ≤ 2 al mes       |
| <b>Fregits als segons plats</b>                                                                                    | ≤ 2 a al setmana |
| <b>Fregits a les guarnicions</b>                                                                                   | ≤ 1 al mes       |
| ALTRES CONSIDERACIONS                                                                                              |                  |
| Presència de verdures i hortalisses crues i/o fruita fresca                                                        | A cada àpat      |
| Utilització de l'oli d'oliva o de gira-sol alt-oleic per cuinar i per fregir                                       |                  |
| Utilització de l'oli d'oliva per amanir.                                                                           |                  |
| Presència diària de pa integral (és a dir, de farina obtinguda del gra sencer).                                    |                  |
| A les preparacions no s'hi ha d'afegir sucre, mel ni edulcorants d cap tipus.                                      |                  |

## ORGANITZACIÓ I GESTIÓ DEL SERVEI

El licitador haurà de descriure el tipus d'organització del servei pel què fa a contacte amb els proveïdors, les compres i l'emmagatzematge dels productes

Es valorarà que l'empresa licitadora tingui una mínima estructura organitzativa per fer-se càrrec de l'organització dels menús, l'atenció de proveïdors, la facturació del servei i la resolució d'incidències

Es valorarà la potenciació de la incorporació d'aliments com la fruita, les hortalisses, la carn i el peix que siguin **de temporada, de producció local**



**i de venda de proximitat.** I, com a valor afegit, la incorporació d'aliments de **producció ecològica** als menús escolars, sempre que siguin de temporada, de producció local i de venda de proximitat.

També es valorarà el fet de disposar d'un **pla de reducció del malbaratament alimentari**: la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.

I, també, el fet de disposar d'un **pla de reducció de residus**, segons el Reial Decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, cobrateria, tèxtil, etc.) reutilitzable i oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable, entre altres.

I, en tot cas, és exigible, en termes de seguretat i higiene alimentària, que la cuina central, així com els tots els serveis derivats de transport/distribució tinguin implementats els **Prerequisits de l'APPCC**, inclòs el Pla de Control d'Al·lèrgens, i també l'**APPCC**, per a gestionar els riscos en la salut dels comensals.

Pel que fa als criteris quantificables mitjançant judici de valor, la puntuació es distribuirà de la següent manera:

| <b>CRITERIS QUANTIFICABLES</b>                                                                                                                                                                                                                 | <b>PUNTUACIÓ<br/>FINS A 75<br/>PUNTS</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Criteris relatius a les característiques i elaboració dels menús presentats pel licitador, en tot cas, el Comitè d'Experts farà anotacions de mancances que pugui trobar en algun dels menús i el perquè de la reducció de la puntuació</b> | <b>FINS A UN MÀXIM DE 50 PUNTS</b>       |
| Compliment de l'estructura bàsica en tots els menús                                                                                                                                                                                            | Fins a 4 punts                           |
| Presència de verdures i hortalisses en tots els menús                                                                                                                                                                                          | Fins a 4 punts                           |
| Compliment de la freqüència de llegums                                                                                                                                                                                                         | Fins a 2 punts                           |
| Compliment de la freqüència de peix i pesca                                                                                                                                                                                                    | Fins a 2 punts                           |
| Compliment de la freqüència d'ous                                                                                                                                                                                                              | Fins a 2 punts                           |
| Compliment de la freqüència de fruita fresca                                                                                                                                                                                                   | Fins a 4 punts                           |
| Compliment de la freqüència de lactis tradicionals no ensucrats                                                                                                                                                                                | Fins a 4 punts                           |
| Freqüència d'amanides per a guarnició                                                                                                                                                                                                          | Fins a 2 punts                           |
| Adequació de textures i formats de presentació segons edats dels comensals                                                                                                                                                                     | Fins a 2 punts                           |
| Especificació de les tècniques culinàries i ingredients                                                                                                                                                                                        | Fins a 4 punts                           |
| Ús de tècniques de cocció variades i respectuoses                                                                                                                                                                                              | Fins a 4 punts                           |
| Nul o mínim ingredients amb sal afegida                                                                                                                                                                                                        | Fins a 2 punts                           |
| Ús d'oli d'oliva per amanir i cuinar                                                                                                                                                                                                           | Fins a 4 punts                           |
| Presència de pa integral                                                                                                                                                                                                                       | Fins a 2 punts                           |
| Ofereix menús especials per Nadal, Castanyada, Final de Curs, Setmana                                                                                                                                                                          | Fins a 4 punts                           |



|                                                                                 |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Santa...                                                                        |                        |
| Complementarietat del berenar segons les postres i hidrats de carboni del dinar | Fins a 4 punts         |
| <b>Criteris relatius a menús especials</b>                                      | <b>FINS A 12 PUNTS</b> |
| Celíaquia                                                                       | Fins a 4 punts         |
| Al·lèrgia a la llet i malabsorció de la lactosa                                 | Fins a 1 punt          |
| Al·lèrgia a l'ou                                                                | Fins a 1 punt          |
| Al·lèrgia als fruits secs i llavors                                             | Fins a 2 punts         |
| Al·lèrgia a peix i pesca (crustacis, mol·luscs)                                 | Fins a 1 punt          |
| Menús sense carn de porc ni derivats                                            | Fins a 3 punts         |
| <b>Criteris relatius a la gestió i organització del servei</b>                  | <b>FINS A 25 PUNTS</b> |
| Productes de temporada                                                          | Fins a 4 punts         |
| Productes de producció local o proximitat                                       | Fins a 2 punts         |
| Productes ecològics                                                             | Fins a 2 punts         |
| Pla de reducció de malbaratament                                                | Fins a 2 punts         |
| Pla de reducció de residus                                                      | Fins a 2 punts         |
| Gestió dels Prerequisits de l'APPCC                                             | Fins a 4 punts         |
| Gestió APPCC                                                                    | Fins a 4 punts         |
| Formació en manipulació d'aliments de tots els treballadors.                    | Fins a 5 punts         |

**Els licitadors han d'obtenir un mínim de 35 punts, en cas contrari quedaran exclosos de la present licitació.**

## **2.- Millora del preu unitari per menú- puntuable fins a 25punts.**

Les empreses oferiran un inferior al preu unitari de 6 euros/menú. Les ofertes superiors quedaran excloses automàticament.

Per a la puntuació de les ofertes s'aplicarà la fórmula següent:

$$P_i = P_{\max} \times B_i \times K$$

On:

$P_i$  = Puntuació que atorga la fórmula.

$P_{\max}$  = Puntuació màxima establerta al plec de clàusules.

$B_i$  = % de la baixa de l'oferta que es puntua

$K$  = Valor fixat en funció de la baixa màxima esperada. En aquest cas es fixa un valor  $K$  de 6, segons al justificació següent:

- Si la baixa màxima presentada es troba dins del llindar del 0% al 16,66% s'aplicarà la fórmula indicada.
- Si la baixa màxima es troba per sobre d'aquest llindar, el valor  $K$  no serà el predeterminat sinó que  $K$  es recalcularà segons la següent fórmula:

$$K = \frac{1}{B_{\max} \text{ (baixa màxima)}}$$



### 12.2 - Pràctica de la valoració de les ofertes.

Finalitzat el termini de presentació d'ofertes, la Mesa de Contractació, en el dia i hora indicats a l'Eina Sobre Digital, es reunirà virtualment i procedirà a l'obertura del SOBRE A i qualificarà la declaració responsable.

Posteriorment, en el dia i hora indicats a l'Eina Sobre Digital, la Mesa obrirà el sobre B i traslladarà les memòries presentades per les empreses al Comitè d'experts, per tal d'avaluar i puntuar els criteris d'adjudicació sotmesos a judici de valor.

L'informe que emeti el Comitè d'Experts es publicarà al tauler d'avisos del perfil del contractant, amb caràcter previ a l'obertura del sobre C. en el dia i hora indicats a l'Eina sobre Digital, la Mesa obrirà el sobre C, relatiu a l'oferta econòmica.

Les puntuacions totals, resultants de sumar les puntuacions obtingudes del sobre B i del sobre C, es publicaran al Tauler d'avisos del Perfil del Contractant.

En cas d'observar defectes esmenables, ho comunicarà a les empreses licitadores afectades perquè els esmenin.

Aquestes peticions d'esmena o aclariment es comunicaran a l'empresa mitjançant comunicació electrònica a través de l'e-NOTUM, integrat amb la Plataforma de Serveis de Contractació Pública, d'acord amb la clàusula vuitena d'aquest plec. L'aportació de documentació es durà a terme a través de la funcionalitat que a aquest efecte té l'eina de Sobre Digital, mitjançant la qual s'enviarà un correu electrònic a l'adreça o les adreces assenyalades per les empreses licitadores en el formulari d'inscripció, amb l'enllaç per a què accedeixin a l'espai de l'eina en què han d'aportar la documentació d'esmena i/o aclariment requerida.

Seran excloses de la licitació, mitjançant resolució motivada, les empreses que hagin presentat uns models diferents als establerts als annexos, les que excedeixin del preu unitari, comportin un error manifest en l'import de la proposició i aquelles en les quals l'empresa licitadora reconegui l'existència d'error o inconsistència que la fa inviable.

### 12.3- Empat.

En casos d'empat en les puntuacions obtingudes per les ofertes de les empreses licitadores, es resoldrà aplicant els criteris de l'article 147.2 de la LCSP.

### 12.4- Ofertes amb valors anormals o desproporcionats

Per a la determinació d'ofertes desproporcionades o anormalment baixes es tindran en compte els següents criteris:

**a. Si concorre una empresa licitadora, es considera que l'oferta és anormal si compleix els dos criteris següents:**

1. Que l'oferta econòmica sigui un 25% més baixa que el pressupost de licitació.



2. Que la puntuació que li correspongui en la resta de criteris d'adjudicació diferents del preu sigui superior al 80% de la puntuació total.

**b. Si concorren dues empreses licitadores, es considera oferta anormal la que compleixi el criteri següent:**

1. Que la puntuació total que li correspongui en la suma de punts de tots els criteris d'adjudicació sigui superior en més d'un 20% a la puntuació total més baixa.

**c. Si concorren tres o més empreses licitadores, es considera oferta anormal la que compleixi un dels dos criteris següents:**

1. Quan no hi ha cap puntuació per sota del 90% de la mitjana aritmètica de totes les puntuacions:

- Que la puntuació de la oferta sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de totes les puntuacions.

2. Quan hi ha puntuacions per sota del 90% de la mitjana aritmètica de totes les puntuacions:

- Que, un cop excloses les puntuacions inferiors al 90% de la mitjana aritmètica de totes les puntuacions, la puntuació de la oferta sigui superior en més d'un 10% a la mitjana aritmètica de les puntuacions que no han estat excloses.

## **TRETENA. CLASSIFICACIÓ DE LES OFERTES I REQUERIMENT DE DOCUMENTACIÓ PRÈVIA A L'ADJUDICACIÓ**

**13.1 -** Un cop valorades les ofertes, la mesa de contractació les classificarà per ordre decreixent i requerirà a l'empresa que hagués tret millor puntuació que aporti la documentació següent en el termini de 10 dies hàbils a comptar des de l'enviament de la notificació (art.150.2 de la LCSP).

Aquest requeriment s'efectuarà mitjançant notificació electrònica a través de l'e- NOTUM, integrat amb la Plataforma de Serveis de Contractació Pública, d'acord amb la clàusula vuitena d'aquest plec.

L'aportació de documentació es durà a terme a través de la funcionalitat que a aquest efecte té l'eina de Sobre Digital, mitjançant la qual s'enviarà un correu electrònic a l'adreça o les adreces assenyalades per les empreses licitadores en el formulari d'inscripció, amb l'enllaç per a què accedeixin a l'espai de l'eina en què han d'aportar la documentació acreditativa requerida.

### **13.2.- Documentació acreditativa.**

La documentació acreditativa que es requerirà al contractista proposat



com adjudicatari serà la següent, sense perjudici, que la Mesa de Contractació constati la necessitat de demanar una altra:

- Documents acreditatius de la personalitat jurídica i capacitat d'obrar:
  - Per a les persones físiques: còpia del DNI o document que el substitueixi.
  - Per a les persones jurídiques: escriptura de constitució i modificació, en el seu cas, inscrita en el Registre Mercantil i NIF. Quan aquesta inscripció no sigui exigida per la legislació mercantil aplicable, s'aportarà escriptura o document de constitució, de modificació, estatuts o acta fundacional en què constin les normes reguladores de l'activitat de l'empresa, inscrits, en el seu cas, en el corresponent Registre Oficial.
- Quan la proposició no sigui signada pel licitador, s'haurà d'aportar còpia del poder atorgat a favor de qui subscrigui o subscriguin la proposició juntament amb la còpia del DNI.
- Declaració responsable indicant que ni el signant de la declaració, ni l'entitat a la qual representa, ni cap dels seus administradors o representants, es troben sotmeses a cap supòsit de prohibició de contractat a què es refereix l'article 71 LCSP.
- Inscripció al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), de conformitat amb la clàusula 9.5 del PCAP.
- Que ostenta la condició de Centre Especial de Treball d'Iniciativa Social, de conformitat amb la clàusula 9.4 del PCAP.
- Acreditar que l'empresa té solvència econòmica i financera i tècnica i professional suficient per la prestació del servei, de conformitat amb la clàusula novena del PCAP.
- Els documents justificatius conforme es troba al corrent del compliment d'obligacions tributàries:
  - Certificat positiu de l'Agència Estatal d'Administració Tributària acreditant que l'empresa es troba al corrent d'obligacions tributàries i de la inexistència de deutes de naturalesa tributària amb l'Estat.
  - Certificat positiu, emès per les intervencions delegades i territorials, acreditatiu que l'empresa es troba al corrent de les obligacions tributàries amb l'Administració de la Generalitat de Catalunya.
- Els documents justificatius conforme es troba al corrent amb la Seguretat Social:
  - Certificat positiu, emès per la Tresoreria de la Seguretat Social, de trobar-se al corrent en el compliment de les obligacions de l'empresa amb la Seguretat Social.
- Si l'empresa proposada com adjudicatària és subjecte passiu de l'Impost sobre Activitats Econòmiques i està obligada a pagar aquest Impost, ha



de presentar el document d'alta de l'Impost relatiu a l'exercici corrent en l'epígraf corresponent a l'objecte del contracte o el darrer rebut del Impost, s'ha d'acompanyar d'una declaració responsable de no haver estat donat de baixa en la matrícula de l'impost.

Si l'empresa proposada es troba en algun supòsit d'exempció recollit en l'apartat 1 de l'article 82 del Reial decret legislatiu 2/2004, de 5 de març, pel qual s'aprova el text refós de la Llei reguladora de les hisendes locals, aportarà una declaració responsable que ha d'especificar el supòsit legal d'exempció i el document de declaració en el cens d'obligats tributaris.

- Acreditació, mitjançant declaració responsable, de l'afiliació i l'alta a la Seguretat Social de les persones treballadores destinades a l'execució del contracte.
- Per acreditar que l'empresa no es troba en conflicte d'interessos haurà d'omplir l'annex 1.

**13.3 -** Una vegada aportada la documentació requerida, aquesta es qualificarà pels serveis de la Unitat de Contractació.

Si s'observa que en la documentació presentada hi ha defectes o errors de caràcter esmenable, es comunicarà a les empreses afectades perquè els corregeixin o esmenin en el termini màxim de 3 dies hàbils.

Aquestes peticions d'esmena s'han de comunicar a l'empresa mitjançant comunicació electrònica a través de l'e-NOTUM.

**13.4.-** En cas que no es complimenti adequadament el requeriment de documentació en el termini assenyalat, o bé en el termini per esmenar que es doni, s'entendrà que l'empresa licitadora ha retirat la seva oferta, procedint-se a exigir-li l'import del 3% del pressupost base de licitació en concepte de penalitat (art. 150.2 LCSP), i es procedirà a requerir la mateixa documentació a l'empresa licitadora següent, per l'ordre en què hagin quedat classificades les ofertes.

Així mateix, l'eventual falsedat en el declarat per les empreses licitadores en el DEUC / declaració responsable pot donar lloc a la causa de prohibició de contractar amb el sector públic que preveu l'article 71.1.e de la LCSP.

#### **CATORZENA. GARANTIA DEFINITIVA**

S'eximeix de constituir la garantia definitiva, de conformitat amb la Disposició addicional quarta apartat tercer de la LCSP.

#### **QUINZENA. ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE**

**15.1 -** Un cop presentada la documentació a què fa referència la clàusula tretzena, l'òrgan de contractació acordarà l'adjudicació del contracte a l'empresa proposada com a adjudicatària.

**15.2.-** La licitació no es declararà deserta si hi ha alguna proposició que sigui admissible d'acord amb els criteris que figuren en aquest plec. La declaració, en el seu cas, que aquest procediment ha quedat desert es



publicarà en el perfil de contractant.

**15.3** - La resolució d'adjudicació del contracte es notificarà a les empreses licitadores mitjançant notificació electrònica a través de l'e-NOTUM, i es publicarà en el perfil de contractant de l'òrgan de contractació dins del termini de 15 dies, indicant el termini en què s'haurà de procedir a la formalització del contracte.

### **SETZENA. FORMALITZACIÓ I PERFECCIÓ DEL CONTRACTE**

**16.1** - El contracte es formalitzarà en document administratiu, mitjançant signatura electrònica avançada basada en un certificat qualificat o reconegut de signatura electrònica.

L'empresa o les empreses adjudicatàries podran sol·licitar que el contracte s'elevi a escriptura pública, essent al seu càrrec les despeses corresponents.

**16.2** - El contingut del contracte serà el que estableixen els articles 35 de la LCSP i 71 del RGLCAP i no inclourà cap clàusula que impliqui alteració dels termes de l'adjudicació.

**16.3** - El contracte es perfeccionarà amb la seva formalització.

**16.4** - La formalització del contracte no es podrà efectuar abans que hagin transcorregut 15 dies hàbils des de la remissió de la notificació de l'acord d'adjudicació, de conformitat amb l'article 153.3 LCSP.

**16.5** - La formalització d'aquest contracte, juntament amb el contracte, es publicarà al perfil del contractant, d'acord amb l'article 154 LCSP.

**16.6** - Un cop formalitzat el contracte, es comunicarà al Registre Públic de Contractes de la Generalitat de Catalunya, per a la seva inscripció, les dades bàsiques, entre les quals figuraran la identitat de l'empresa adjudicatària, l'import d'adjudicació del contracte, juntament amb el desglossament corresponent de l'IVA; i posteriorment, si s'escau, les modificacions, les pròrroques, les variacions de terminis o de preus, l'import final i l'extinció del contracte.

Les dades contractuals comunicades al registre públic de contractes seran d'accés públic, amb les limitacions que imposen les normes sobre protecció de dades, sempre que no tinguin caràcter de confidencials.

## **III – DISPOSICIONS RELATIVES A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE**

### **DISSETENA.- CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ**

És una condició especial d'execució de caràcter laboral, de conformitat amb la previsió de l'article 202.2 LCSP, que el contractista ha de garantir a les persones treballadores adscrites al contracte, i durant la seva vigència, l'aplicació i manteniment de les condicions laborals que estableixi el Conveni Col·lectiu aplicable, així com l'existència de paritat a l'equip adscrit



a l'execució del contracte.

#### **DIVUITENA.- EXECUCIÓ DEL CONTRACTE**

El contracte s'executarà amb estricta subjecció a les estipulacions contingudes en el plec de clàusules administratives particulars, al plec de prescripcions tècniques i conforme a les instruccions que en interpretació tècnica del contracte doni el responsable del contracte en els àmbits de la seva respectiva competència.

#### **DINOVENA.- COMPLIMENT DE TERMINIS I CORRECTA EXECUCIÓ DEL CONTRACTE**

**19.1.-** L'empresa contractista està obligada a complir el termini total d'execució del contracte i els terminis parcials fixats, si s'escau.

Si l'empresa contractista incorregués en demora respecte del compliment dels terminis total o parcials, per causes que li siguin imputables, l'Administració podrà optar, ateses les circumstàncies del cas, per la resolució del contracte amb pèrdua de la garantia, cas d'existir, o per la imposició de les penalitats, en la forma i condicions establertes en els articles 193 i 194 de la LCSP.

L'Administració tindrà la mateixa facultat si l'empresa contractista incompleix parcialment, per causes que li siguin imputables, els terminis d'execució de les prestacions definides en el contracte.

Si el retard respecte al compliment dels terminis fos produït per motius no imputables a l'empresa contractista i aquesta ofereix complir si se li amplia el termini inicial d'execució, se li concedirà un termini, almenys, igual al temps perdut, a menys que el contractista en demani un altre de més curt. En tot cas, la constitució en demora de l'empresa contractista no requerirà intimació prèvia per part de l'Administració.

**19.2.-** En cas de compliment defectuós de la prestació objecte del contracte o d'incompliment dels compromisos assumits per l'empresa o, en el seu cas, de les condicions especials d'execució, cas d'existir, o incompliment d'obligacions en matèria mediambiental, social o laboral, es procedirà al regim sancionador previst a l'article 192 LCSP.

#### **VINTENA.- PERSONA RESPONSABLE DEL CONTRACTE/RESPONSABLE DE LES INSTAL·LACIONS**

Amb independència de la unitat encarregada del seguiment i l'execució ordinària del contracte, es designarà una persona responsable del contracte que exercirà les funcions següents:

- Supervisar l'execució del contracte i prendre les decisions i dictar les instruccions necessàries per assegurar la correcta realització de la prestació, sempre dins de les facultats que li atorgui l'òrgan de contractació.
- Adoptar la proposta sobre la imposició de penalitats.
- Emetre un informe on determini si el retard en l'execució és produït per motius imputables al contractista.

Les instruccions donades per la persona responsable del contracte



configuren les obligacions d'execució del contracte juntament amb les seves clàusules i les dels plecs de condicions.

De conformitat amb l'article 62 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, es designa com a responsable d'aquest contracte la senyora Agnès Corbella.

#### **VINT-I-UNENA.- CESSIÓ I SUBCONTRACTACIÓ**

**21.1.-** De conformitat amb l'article 214.1 LCSP, no es preveu la possibilitat de cessió del contracte.

**21.2.-** De conformitat amb l'article 215.1 LCSP, no es preveu la possibilitat de subcontractació.

### **IV – DISPOSICIONS RELATIVES ALS DRETS I OBLIGACIONS DE LES PARTS**

#### **VINT-I-DOSENA.- ABONAMENTS A L'EMPRESA CONTRACTISTA**

**El pagament a l'empresa contractista s'efectuarà mensualment, mitjançant la presentació de la corresponent factura electrònica, on s'especificarà la quantitat de menús servits al mes a cada una de les llars d'infants, i es multiplicarà pel preu del menú ofertat pel contractista, concretant els núm. de menús triturats, normals...** La factura s'expedirà d'acord amb la normativa vigent sobre factura electrònica, en els terminis i les condicions establertes en l'article 198 de la LCSP.

La factura es presentarà telemàticament a la plataforma e-FACT del consorci d'Administració Oberta de Catalunya, a la qual es podrà accedir a través d'un enllaç disponible a la pàgina web de l'Ajuntament de Agramunt ([www.tarrega.cat](http://www.tarrega.cat)).

Tanmateix, poden remetre les seves factures fent servir el Punt General d'entrada de Factures Electròniques FACE al qual s'accedeix mitjançant la pàgina web <https://face.gob.es/es/>

Una vegada aprovada per la Junta de Govern Local dins del termini legalment establert.

Les dades identificatives de l'òrgan administratiu amb competències en matèria de comptabilitat pública, de l'òrgan de contractació i del destinatari, que l'empresa contractista haurà de fer constar en les factures corresponents, són les següents:

- Òrgan administratiu amb competències amb matèria de comptabilitat pública: Intervenció.
- Òrgan de contractació: Junta de Govern Local.
- Destinatari: Ajuntament d' Agramunt



En cas de retard en el pagament, el contractista té dret a percebre, en els termes i les condicions legalment establerts, els interessos de demora i la indemnització corresponent pels costos de cobrament en els termes establerts en la Llei 3/2004, de 29 de desembre, per la qual s'estableixen mesures de lluita contra la morositat en les operacions comercials

L'empresa contractista podrà transmetre els drets de cobrament en els termes i condicions establerts en l'article 200 de la LCSP.

#### **VINT-I-TRESENA- RESPONSABILITAT DE L'EMPRESA CONTRACTISTA**

L'empresa contractista és responsable de la qualitat tècnica dels treballs que dugui a terme, així com també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a terceres persones de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'empresa contractista executa el contracte al seu risc i ventura i està obligada a indemnitzar els danys i perjudicis que es causin a terceres persones com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, excepte en el cas que els danys siguin ocasionats com a conseqüència immediata i directa d'una ordre de l'Administració.

#### **VINT-I-QUATRENA.- ALTRES OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA**

En tot cas són obligacions de l'adjudicatari les següents:

1. El contractista està obligat a dedicar o adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals i materials suficients per a l'execució del contracte.
2. El contractista ha de complir, sota la seva responsabilitat, les disposicions vigents en matèria laboral, fiscal, de protecció a les persones minusvàlides, de Seguretat Social i de seguretat i salut en el treball.
3. El contractista ha d'encarregar-se que el personal contractat per a l'execució del contracte sigui informat i format vers els riscos inherents a les tasques que desenvolupen.
4. El contractista ha de complir les ordres i les instruccions que en la interpretació tècnica del contracte li doni el responsable del contracte/responsable de la instal·lació.
5. Els PROVEÏDORS de la cuina central han de disposar de l'autorització sanitària municipal o RSIPAC actualitzats. Els productors primaris han de complir els requisits mínims de traçabilitat, etiquetatge i/o informació establerts a la normativa específica (vegetals i altres productes primaris sense transformar).
6. Presentar a la responsable del contracte, si ho sol·licita, les factures i albarans de matèries primeres, així com un llistat dels productors que el subministren. Cal que la certificació dels productes estigui en tot moment visible.



7. Prestar el servei sense interrupcions i amb caràcter continuat.
8. Puntualitat en el transport del menjar a la Llar d'Infants.
9. El contractista serà responsable de la qualitat tècnica de les prestacions objecte del contracte, i també de les conseqüències i responsabilitats que es dedueixen per a l'Administració o per a tercers degut a les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.  
L'empresa contractista executa el contracte al seu risc i ventura i està obligada a indemnitzar els danys i perjudicis que es causin a terceres persones com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, excepte en el cas que els danys siguin ocasionats com a conseqüència immediata i directa d'una ordre de l'Administració.
10. El personal de l'empresa adjudicatària en cap supòsit podrà considerar-se amb relació laboral, contractual, funcional o de qualsevol altra naturalesa amb l'Ajuntament de Agramunt, ja que la relació s'estableix únicament entre l'Ajuntament i l'empresa adjudicatària. Igualment, al finalitzar el contracte no es produirà cap traspàs de personal de l'empresa a l'Ajuntament.
11. El contractista 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 i a la normativa de desenvolupament, amb relació a les dades personals a les quals tingui accés durant la vigència d'aquest contracte.
12. La documentació i informació que es desprengui o a la qual es tingui accés amb ocasió de l'execució de les prestacions derivades d'aquest contracte i que correspon a l'Administració contractant responsable del fitxer de 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.
13. Qualsevol altra obligació derivada dels presents plecs de clàusules i del plec de prescripcions tècniques.

#### **VINT-I-CINQUENA.- OBLIGACIONS DEL PROVEÏDOR/EMPRESA ADJUDICATÀRIA RESPECTE AL TRACTAMENT DE DADES PERSONALS**

Les prestacions definides a l'objecte del contracte impliquen que el PROVEÏDOR assumeix la condició d'encarregat de tractament de dades personals responsabilitat de l'Ajuntament de Agramunt i es compromet a establir, complir i respectar les següents obligacions que regulen el tractament i la gestió de les dades de caràcter personal a les que tingui accés en el desenvolupament del servei descrit a l'objecte del contracte:



- Portar a terme el tractament de les dades personals única i exclusivament per a les finalitats relacionades directament amb el servei contractat, restant expressament prohibit utilitzar-los per a finalitats diferents.
- Garantir la confidencialitat, reserva i estricte secret professional per part dels treballadors del PROVEÏDOR respecte a les dades de caràcter personal que als que puguin accedir per a la prestació dels serveis contractats.
- El PROVEÏDOR haurà de tenir regulat el Deure de Secret amb els seus treballadors i col·laboradors.
- El PROVEÏDOR garanteix l'aplicació de les mesures de seguretat que siguin d'aplicació en funció del nivell de risc associat als tractaments de dades als quals pugui tenir accés. El nivell de risc i les mesures de seguretat seran definides per l'Ajuntament de Agramunt i seran d'aplicació als tractaments portats a terme en suports automatitzats i en suports no automatitzats. L'Ajuntament de Agramunt es reserva el dret a la realització d'aquelles accions d'auditoria que es considerin necessàries per garantir la correcta aplicació d'aquestes mesures de seguretat.
- El PROVEÏDOR es compromet a no realitzar transferència internacional de les dades i informació responsabilitat de l'Ajuntament de Agramunt fora de l'Espai Econòmic Europeu.
- El PROVEÏDOR es compromet a notificar qualsevol incident de seguretat amb afectació a dades personals en un termini no superior a 24 hores.
- En el cas que el PROVEÏDOR requereixi la subcontractació a tercers d'una part o la totalitat del servei prestat, haurà de sol·licitar autorització per escrit a l'Ajuntament d'Agramunt. A la sol·licitud caldrà establir de forma detallada quins tractaments seran subcontractats i les mesures previstes per part del PROVEÏDOR per tal de garantir que el tractament per part de l'empresa subcontractada estigui alineat als requeriments de l'Ajuntament d'Agramunt. Aquesta subcontractació haurà de ser regulada amb un contracte entre el PROVEÏDOR i l'empresa subcontractada que reculli les mateixes obligacions i compromís de confidencialitat aplicables al PROVEÏDOR.
- L'accés i tractament de dades personals de l'Ajuntament de Agramunt per part del PROVEÏDOR, es considera estrictament temporal per a la prestació del servei contractat, sense que concedeixi al PROVEÏDOR cap mena de dret o titularitat sobre les dades tractades. En aquest sentit haurà de retornar o eliminar de forma controlada aquells suports utilitzats per al tractament de dades personals, podent conservar únicament les dades en cas que sigui necessari per a garantir la protecció legal del PROVEÏDOR.
- El PROVEÏDOR assumeix la responsabilitat davant de l'Ajuntament de



Agramunt per als possibles danys i perjudicis que l'Ajuntament de Agramunt pugui rebre com a conseqüència de l'incompliment de les obligacions definides al present document, incloent les possibles sancions per part dels Organismes Reguladors del tractament de dades personals.

- El PROVEÏDOR declara haver estat informat igualment que l'Ajuntament de Agramunt pot registrar i utilitzar les dades personals de les persones que intervenen en el marc dels serveis oferts l'Ajuntament. Aquestes dades personals, d'utilització exclusivament professional, seran tractades en el marc de la legislació vigent en protecció de dades de caràcter personal. Aquestes dades seran conservades després de les finalitzacions del contracte durant un màxim d'un any a partir de la finalització de la prestació, excepte les que hagin de conservar per garantir el compliment de la legislació.

Les obligacions establertes al present apartat tindran una durada indefinida i es mantindran vigents en cas que finalitzi la prestació de serveis entre l'Ajuntament de Agramunt i el PROVEÏDOR.

## **VINT-I-SISENA.- MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE**

### **26.1.- Causes de modificació del contracte previstes en els plecs.**

De conformitat amb la disposició addicional 33 i l'article 204 LCSP, és causa de modificació del contracte l'augment de necessitats d'àpats a la Llar d'Infants l'Era.

El contracte podrà modificar-se per aquesta causa fins a un màxim del 20 % del preu inicial del contracte

Procediment a seguir:

- El responsable municipal del contracte elaborarà un informe justificatiu de la necessitat de modificar el contracte i determinarà l'import que suposarà un increment o decrement de la prestació.
- S'atorga un termini d'audiència al contractista per un termini de 3 dies hàbils.
- El secretari emetrà un informe jurídic preceptiu, de conformitat amb la disposició addicional tercera apartat 8 de la LCSP.
- La intervenció municipal elaborarà un informe d'existència de consignació pressupostària suficient, en el cas d'augment de despesa.
- Aquesta modificació serà aprovada per l'òrgan de contractació.

Aquestes modificacions són obligatòries per a l'empresa adjudicatària, i en cap cas suposarà la inclusió de preus unitaris no previstos.

### **26.2 - Causes de modificació del contracte no previstes en els plecs.**

A part del que s'ha exposat en l'apartat anterior, el contracte només podrà modificar-se quan es compleixin els requisits i concorrin els supòsits que preveu l'article 205 de la LCSP, de conformitat amb el procediment regulat en l'article 191 de la LCSP i amb les particularitats preveu l'article 207 de la



LCSP.

Aquestes modificacions són obligatòries per l'empresa contractista, llevat que impliquin, aïllada o conjuntament, una alteració en la seva quantia que excedeixi el 20% de el preu inicial del contracte, IVA exclòs.

En aquest cas, la modificació s'acordarà per l'òrgan de contractació prèvia conformitat per escrit de l'empresa contractista; en cas contrari, el contracte es resoldrà d'acord amb la causa prevista en l'article 211.1.g) de la LCSP.

### **26.3.- No és causa de modificació contractual.**

D'acord amb el paràgraf segon de l'article 309.1 de la LCSP, la variació que durant la correcta execució de la prestació es produeixi en el nombre d'unitats realment executades sobre les previstes en el contracte, podran ser recollides en la liquidació, sempre que no representin un increment de la despesa superior al 10 per cent del preu del contracte, i en cap cas suposarà una modificació contractual.

### **VINT-I-SETENA.- SUBROGACIÓ DE PERSONAL**

De conformitat amb l'article 130.1 LCSP, quan una norma legal, un conveni col·lectiu o un acord de negociació col·lectiva d'eficàcia general imposi a l'adjudicatari l'obligació de subrogar-se com a ocupador en determinades relacions laborals, els serveis dependents de l'òrgan de contractació hauran de facilitar als licitadors la informació laboral necessària per efectuar l'esmentada subrogació.

De conformitat amb la Guia de convenis col·lectius aplicables en matèria de contractació pública, el conveni aplicable és el Conveni Col·lectiu de treball del sector de la Indústria d'hostaleria i turisme de Lleida pel període 1/7/2021 al 30/6/2023, on s'hi inclouen els serveis de càterring.

L'article 6 d'aquest Conveni estableix que serà d'aplicació l'Acord Laboral d'Àmbit Estatal per al sector d'Hostaleria, vigent en relació a la subrogació per canvi de titularitat. L'article 57 i ss de l'Acord Laboral d'Àmbit Estatal per al sector d'Hostaleria regula la subrogació.

En aquest contracte no es preveu la subrogació de personal.

## **V – DISPOSICIONS RELATIVES A L'EXTINCIÓ DEL CONTRACTE**

### **VINT-I-VUITENA.- RESOLUCIÓ DEL CONTRACTE**

Són causes de resolució del les establertes als articles 211 i 313 de la LCSP. L'aplicació i els efectes d'aquestes causes de resolució són les que s'estableixin en els articles 212, 213 i 313 de la LCSP.

En tots els casos, la resolució del contracte es durà a terme seguint el procediment establert en l'article 191 de la LCSP i en l'article 109 del RGLCAP.



## **VINT-I-NOVENA - RÈGIM DE RECURSOS**

**29.1.-** Són susceptibles de recurs especial en matèria de contractació, d'acord amb l'article 44 de la LCSP, els anuncis de licitació, els plecs i els documents contractuals que estableixin les condicions que han de regir la contractació; els actes de tràmit que decideixin directament o indirectament sobre l'adjudicació, determinin la impossibilitat de continuar el procediment o produeixin indefensió o perjudici irreparable a drets o interessos legítims; els acords d'adjudicació del contracte; i les modificacions del contracte basades en l'incompliment de l'establert en els articles 204 i 205 de la LCSP, per entendre que la modificació hauria d'haver estat objecte d'una nova adjudicació. Aquest recurs té caràcter potestatiu, és gratuït per als recurrents, es podrà interposar davant el Tribunal Català de Contractes del Sector Públic, prèviament o alternativament, a la interposició del recurs contenciós administratiu, de conformitat amb la Llei 29/1998, de 13 de juny, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa, i es regirà pel que disposen els articles 44 i següents de la LCSP i el Reial decret 814/2015, d'11 de setembre, pel qual s'aprova el Reglament dels procediments especials de revisió de decisions en matèria contractual i d'organització del Tribunal Administratiu Central de Recursos Contractuals.

Contra els actes susceptibles de recurs especial no procedeix la interposició de recursos administratius ordinaris.

**29.2.-** Els acords que adopti l'òrgan de contractació en l'exercici de les prerrogatives de l'Administració són susceptibles de recurs potestatiu de reposició, de conformitat amb el que disposa la Llei 26/2010, del 3 d'agost, del règim jurídic i de procediment de les administracions públiques de Catalunya, i la legislació bàsica del procediment administratiu comú, o de recurs contenciós administratiu, de conformitat amb el que disposa la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa.

## **TRENTENA - JURISDICCIO COMPETENT**

L'ordre jurisdiccional contenciós administratiu és el competent per a la resolució de les qüestions litigioses que es plantegin en relació amb la preparació, l'adjudicació, els efectes, la modificació i l'extinció d'aquest contracte.