

ÀREA D'ENSENYAMENT

Destinació: **Secretaria i Intervenció**

Assumpte: **Informe - Memòria justificativa del contracte de serveis de menjador escolar i monitoratge dels centres docents de la comarca del Baix Empordà que figuren a l'Annex 1, en un lot (Lot Zona Nord), per al curs escolar 2025-2026, prorrogable per a un curs més (2026-2027).**

Número d'expedient: **2060/2025**

Preàmbul

1. En data 17 de juliol de 2023, per Decret de Presidència número 2023-0432, es va adjudicar a l'empresa Bo i Sa, Servei d'Àpats, SL, el contracte administratiu del lot 1 Nord per als cursos escolars 2023-2024 i 2024-2025, prorrogable per a dos cursos escoles més (2025-2026 i 2026-2027). El contracte es va signar en data 29 d'agost de 2023. A través del mateix decret es va adjudicar a l'empresa Servei d'Àpats, SL, el contracte administratiu del lot 2 Sud. El contracte es va signar en data 17 d'agost de 2023.
2. En data 6 de març de 2025, l'empresa Bo i Sa, Servei d'Àpats, SL, adjudicatària del lot 1 Nord, presenta una carta (2025-E-RE-1334) al Consell Comarcal en la qual expressa, com a conclusió, el següent:

"La situació actual implica que, amb els preus fixats, no serà possible prestar el servei per al curs 2025-2026, per la qual cosa l'empresa comunica a l'administració la seva voluntat de finalitzar la prestació del servei a la terminació del termini de dos anys previst al contracte, i renunciar a qualsevol possible pròrroga del contracte."
3. En data 9 d'abril de 2025 es publica la Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2025-2026. En concret, es fixa un preu màxim de 7,54 €/alumne/dia (IVA inclòs) en aquells centres que tenen un espai de migdia amb una durada màxima de dues hores i mitja i, de 7,13 €, en els d'una durada màxima de dues hores.



4. La nova licitació preveu un estudi de costos actualitzat basat en la memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei de menjador escolar del Departament d'Educació i Formació Professional per al curs 2025-2026, però també, i amb la voluntat del Consell Comarcal d'instaurar progressivament un model de menjador escolar saludable, de proximitat, sostenible i social, alguns dels criteris de l'adhesió del Consell a l'Acord de Govern de la Generalitat de Catalunya, de 31 de maig de 2022, per al foment d'hàbits alimentaris saludables, i de mesures alimentàries i de sostenibilitat (Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny).

Així mateix, també recull part de les aportacions que van fer els centres docents i les AFAs/AMPAs de la comarca per a l'anterior licitació i que es van analitzar en la reunió del grup de treball del *Temps de Migdia Educatiu del Baix Empordà*, representat per direccions de centres escolars, AFAs/AMPAs i Consell Comarcal. Així com també les recollides en les comissions de menjador que s'han portat a terme durant els cursos 2023-2024 i 2024-2025 en les diferents escoles.

5. El servei escolar de menjador és un servei complementari d'ajuda a l'escolarització i a l'educació, i un recurs educatiu que contribueix als compromisos del Departament d'Educació pel que fa als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), en especial:

ODS 1: Erradicar la pobresa a tot el món i en totes les seves formes.

ODS 2: Posar fi a la fam.

ODS 3: Garantir una vida sana i promoure el benestar per a totes les persones de totes les edats.

ODS 4: Educació de qualitat.

Garantir una educació inclusiva, equitativa i de qualitat i promoure oportunitats d'aprenentatge durant tota la vida per a tothom.

ODS 12: Producció i consum responsables.

ODS 13: Adoptar mesures urgents per combatre el canvi climàtic i els seus efectes.

Tenint en compte els antecedents exposats en el preàmbul i, per tal d'iniciar el nou procés de licitació del servei de menjador escolar i monitoratge, per al curs escolar 2025-2026, prorrogable per a un curs més (2026-2027), del Lot Zona Nord, a continuació,

INFORMO sobre les característiques generals que s'han de fer constar en el Plec de Clàusules Administratives Particulars(PCAP) i, adjunto a aquest informe, el Plec de Prescripcions Tècniques (PPT) i annexos:



1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la prestació del servei escolar de menjador i monitoratge, amb criteris de sostenibilitat, proximitat, vida saludable i socials, als centres docents públics i a les escoles bressol/llars d'infants municipals de la comarca del Baix Empordà que figuren, agrupats en un lot, a l'Annex 1. El nom d'aquest lot és "*Lot Zona Nord*".

Aquest servei inclou bàsicament:

Pel que fa als centres docents públics d'infantil i primària i Institut Escola

L'elaboració i el subministrament en línia calenta de l'àpat del dinar de l'alumnat i del personal del centre autoritzat pel Consell Comarcal a fer ús del servei, d'acord amb les diferents modalitats d'elaboració de l'Annex 1.

El monitoratge (d'acord amb la ràtio establerta), encarregat de l'atenció (la cura i les activitats interlectives) directa a l'alumnat durant el temps de durada d'aquesta prestació, és a dir, des que acaben les classes del matí i fins que comencen les de la tarda. En el cas de les escoles amb jornada continuada, la durada màxima del servei serà de dues hores des de l'acabament de les classes.

La neteja, el manteniment i la conservació de les instal·lacions de la cuina, de les respectives dependències (magatzems, vestidors, lavabos, etc.) i de la sala menjador. Així com del mobiliari i del material d'aquests espais: aparells, campana extractora, finestres, terres, taules, cadires, piques, ...; i del material de lleure per a les activitats.

Pel que fa a les escoles bressol i llars d'infants municipals

L'elaboració i el subministrament, en línia calenta, de l'àpat del dinar i, si escau, del berenar, a l'alumnat usuari i al personal autoritzats pel mateix centre a fer ús del servei, d'acord amb el Plec de Prescripcions Tècniques (PPT).

2. Justificació de la necessitat de contractar

Tal com he exposat en el preàmbul d'aquest informe, la conjuntura econòmica del servei durant els darrers anys i la impossibilitat d'incrementar els preus del contracte actual, malgrat que el Departament d'Educació i Formació Professional hagués incrementat el preu màxim de la prestació del servei durant la vigència del contracte, ha fet que el Consell Comarcal decideixi no prorrogar el contracte del lot 1 Nord, tal com havia expressat l'empresa adjudicatària en el seu escrit de data 6 de març de 2025.



Hem de tenir present que el nou preu màxim de la prestació del servei aprovat per al curs 2025-2026 implica un increment del 9,12 % per als menjadors d'una durada màxima de servei de 2,5 h/dia i, del 9,02 %, per als d'una durada màxima de 2 h/dia, respecte al preu màxim establert durant el curs inicial del contracte actual (2023-2024).

La delegació de competències d'aquest servei per part del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat al Consell Comarcal del Baix Empordà, però, és vigent i, per tant, ens correspon a nosaltres assegurar la prestació del menjador escolar a la comarca, dels centres que figuren a l'Annex 1.

Finalment, tampoc hem d'oblidar que el menjador escolar és un servei bàsic d'ajuda a l'escolarització i a l'educació, que contribueix a l'equitat i, que per tant, és imprescindible garantir-lo.

3. Justificació de la no divisió en lots

Es proposa mantenir els centres de l'Annex 1 en un sol lot, igual que en l'anterior licitació.

Els motius per mantenir els centres de l'Annex 1 en un sol lot són bàsicament per la distribució geogràfica d'aquests centres docents, l'organització general del servei i una gestió més eficient.

Totes les escoles estan concentrades a la part nord de la comarca, en una distància màxima d'aproximadament trenta quilòmetres. La seva ubicació facilita la gestió del servei, especialment, en la distribució del menjar des dels centres amb cuina central fins als que no disposen de cuina. S'ha de tenir en compte que el menjar dels centres de l'Annex 1 s'elabora tot en les diverses cuines que hi ha en les escoles d'aquest lot. Tots els centres amb office depenen d'una cuina propera. Una divisió en més lots trencaria l'organització del servei que hi ha actualment i la proximitat del servei entre els diferents menjadors.

El fet de tenir una única empresa adjudicatària per la totalitat dels centres facilita la reorganització del servei durant tota la durada del contracte en el cas que hi hagi modificacions en la previsió d'alumnat o de cuines, per exemple; millora la coordinació, ja que agilitza la gestió diària del servei i permet optimitzar els costos de coordinació dels equips de treball, tant per part de l'empresa adjudicatària, com del Consell Comarcal i dels centres docents, així com del personal adscrit al servei. I, en especial, permet una actuació ràpida en cas d'incidències i en situacions d'emergència, ja que es pot coordinar amb una única empresa interlocutora. Aspecte molt important tenint en compte la sensibilitat d'aquest servei.

La seva execució per part d'una pluralitat d'empreses adjudicatàries dificultaria la coordinació de les prestacions del contracte i la correcta execució del mateix.



Finalment, també s'ha previst l'equilibri financer i la viabilitat econòmica del contracte, ja que s'han definit preus unitaris del menú d'alumnat, diferents, en funció del tipus de centre:

1. Escoles (no rurals) i Institut Escola amb espai de migdia de 2,5h/dia
2. Escoles (no rurals) amb espai de migdia de 2h/dia
3. Escoles rurals
4. Escoles rurals amb primer cicle d'educació infantil (I1 i I2)
5. Escoles bressol/llars d'infants

4. Durada del contracte

La durada del contracte correspon a la durada del curs 2025-2026, concretament als dies que s'aprovin de prestació de menjador de cada centre escolar. O a la de la data de formalització del contracte si aquesta és posterior a l'inici de curs.

Es podrà prorrogar el contracte per acord de l'òrgan de contractació i serà obligatòria per l'empresa adjudicatària, fins a un curs escolar més (2026-2027), amb notificació per escrit a aquesta.

S'ha previst aquesta durada per fer-la coincidir amb el contracte de serveis de la resta de menjadors escolars, dels quals tenim delegada la competència.

5. Insuficiència de mitjans propis

La necessitat de contractar externament la prestació del servei escolar de menjador ve determinada pel fet de ser un servei molt especialitzat, amb un nombre d'usuaris molt elevat (al voltant de 1.800 infants diaris), que requereix d'una infraestructura i d'unes instal·lacions específiques i també d'un gran nombre de personal format per poder prestar-lo i gestionar-lo amb les garanties necessàries per a un servei tan sensible com aquest.

Tenint en compte tot això, per satisfer la necessitat del contracte, hem de dur a terme una contractació externa, ja que no tenim ni els mitjans tècnics ni els recursos humans necessaris per tal de prestar-lo directament. No disposem ni de la infraestructura necessària, ni d'instal·lacions específiques i adequades, ni tampoc de personal qualificat i especialitzat per complir les funcions que es requereixen.

6. Classificació empresarial i solvència

El que preveu la Llei de Contractes del Sector Públic (LCSP).

7. Subrogació

D'acord amb el que estableix l'article 130 de la LCSP i l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors, a l'Annex 3 es relaciona el personal susceptible de subrogació, categories,



característiques, condicions contractuals i conveni col·lectiu corresponent del personal que integra la plantilla de l'actual empresa adjudicatària per a la prestació del servei objecte de contractació i que aquesta ha presentat en data 17 d'abril de 2025.

8. Visita de les instal·lacions

Per a les empreses que hi estiguin interessades, es podran visitar les cuines i els menjadors de l'Annex 1, prèvia sol·licitud a l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal a través de l'adreça electrònica visitamenjador@baixemporda.cat. En la petició, l'empresa haurà de detallar quins centres té interès en visitar. La data i l'hora concreta de la visita es comunicarà a la Plataforma de Contractació Pública, mitjançant un avís.

9. Procediment de licitació escollit i CPV

Aquest contracte té caràcter administratiu i es tipifica com a contracte de serveis de conformitat amb l'article 17 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

La forma de tramitació és ordinària i el procediment d'adjudicació és obert i subjecte a regulació harmonitzada.

La codificació del contracte segons la nomenclatura CPV de la comissió europea té el codi següent: 55523100-3. Serveis de menjadors escolars.

10. Justificació dels criteris d'adjudicació

Per a la valoració de les ofertes s'estableix una pluralitat de criteris d'adjudicació sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

Amb la finalitat de garantir la màxima objectivitat en la valoració i aconseguir la igualtat de tracte entre les empreses licitadores, són, en la seva totalitat, criteris avaluable de forma automàtica. Tant econòmics com qualitatius. Es dona prioritat a aquests últims tenint en compte el tipus de servei que es licita i l'impacte que pot tenir en tres àmbits: la salut (qualitat dels productes i el seu valor nutritiu), el medi ambient (disminució de la petjada ambiental) i la sensibilització i educació dels infants respecte als avantatges de consumir productes frescos, de venda de proximitat, entre d'altres.

El valor total dels criteris d'adjudicació és de 100 punts:

- 10 punts l'oferta econòmica.
- 90 punts l'oferta qualitativa.

En concret:

A - Criteri econòmic (màxim 10 punts)



Es valorarà amb un màxim de 10 punts l'oferta més econòmica. Això és baixa sobre el pressupost base de licitació total, sense IVA. **L'import de licitació màxim és de 2.219.470,10 €, sense IVA.**

A. PREU - VALORACIÓ DE L'OFERTA ECONÒMICA (màxim 10 punts)

La valoració de l'oferta econòmica s'efectuarà mitjançant l'aplicació de la fórmula següent:

$$P_i = P \left(1 - \frac{O_i - O_m}{2 \cdot IL} \right)$$

P_i = punts de l'oferta i
 P = punts del criteri preu
 O_i = preu de l'oferta i
 O_m = preu de la millor oferta
 IL = import de licitació

Cal adjuntar un desglossament del preu unitari ofert en cada cas i del pressupost total, d'acord amb el model d'oferta econòmica establert. Els imports s'han d'arrodonir a 2 decimals.

Encara que l'import total de licitació, sense IVA, ofert per l'empresa licitadora sigui inferior a l'import del pressupost total de licitació, sense IVA, del PCAP, no es podran superar els preus unitaris màxims de sortida establerts per a cada tipus de centre. Si aquesta situació es dona serà motiu d'exclusió.

Exemple càlcul puntuació

Es presenten dues empreses: A i B

Oferta empresa A



TIPUS CENTRE	PREU UNITARI TIPUS SENSE IVA	PREU UNITATI OFERT MENÚ SENSE IVA	DIES SERVEI	NRE. MENÚS	PRESSUPOST LICITACIÓ SENSE IVA
Menjadors 2,5 h/dia	6,91 €	6,85 €	180	1020	1.257.660,00 €
Menjadors 2h/dia	6,49 €	6,44 €	180	468	542.505,60 €
Menjadors rurals	8,81 €	8,75 €	180	136	214.200,00 €
Menjadors rurals amb l1 i l2	9,63 €	9,58 €	180	72	124.156,80 €
Escoles bressol/lars d'infants	4,44 €	4,40 €	215	66	62.436,00 €
TOTAL IMPORT LICITACIÓ A VALORAR					2.200.958,40 €

Oferta empresa B

TIPUS CENTRE	PREU UNITARI TIPUS SENSE IVA	PREU UNITATI OFERT MENÚ SENSE IVA	DIES SERVEI	NRE. MENÚS	PRESSUPOST LICITACIÓ SENSE IVA
Menjadors 2,5 h/dia	6,91 €	6,79 €	180	1020	1.246.644,00 €
Menjadors 2h/dia	6,49 €	6,48 €	180	468	545.875,20 €
Menjadors rurals	8,81 €	8,77 €	180	136	214.689,60 €
Menjadors rurals amb l1 i l2	9,63 €	9,50 €	180	72	123.120,00 €
Escoles bressol/lars d'infants	4,44 €	4,39 €	215	66	62.294,10 €
TOTAL IMPORT LICITACIÓ A VALORAR					2.192.622,90 €

D'acord amb l'import total de licitació ofert, sense IVA, i l'aplicació de la fórmula, la puntuació obtinguda en cada cas és la següent:

PUNTS DEL CRITERI PREU P=	10	IMPORT DE LICITACIÓ IL=		2.219.470,10 €
Empreses licitadores	Preu de l'oferta	Import de la baixa	% de la baixa	Puntuació
Empresa A	2.200.958,40 €	18.511,70 €	0,83%	9,98
Empresa B	2.192.622,90 €	26.847,20 €	1,21%	10,00
Preu de la millor oferta	2.192.622,90 €			

Justificació de la fórmula proposada:



Es proposa l'ús d'una fórmula lineal qualitativa tenint en compte que en aquesta licitació els aspectes qualitatius són els rellevants (90 punts d'un total de 100). L'objectiu és no centrar la competitivitat de les empreses en el criteri preu i sí fer-ho en els criteris d'adjudicació qualitatius.

La fórmula atorga la màxima puntuació a la millor oferta i apropa les puntuacions entre elles. Per tant, la diferència de punts atorgats a dues ofertes, per ex., és proporcional a la diferència de les serves baixes.

Aquest criteri també persegueix que sense reduir la qualitat del servei s'aconsegueixi el pagament d'un preu ajustat al mercat i a les necessitats del servei, tant per al Consell Comarcal del Baix Empordà com per a la Generalitat de Catalunya (qui en definitiva finança aquest servei), i també per a l'alumnat que ha de pagar per fer ús del menjador.

La fórmula s'ha extret del "Banc de fórmules del criteri preu" de la Diputació de Girona.



B - Criteris qualitatius (màxim 90 punts)

Els **criteris d'adjudicació qualitatius** que es tindran en consideració per a l'adjudicació del contracte són els següents:

CRITERI	DESCRIPCIÓ CRITERI ADJUDICACIÓ	PUNTUACIÓ MÀXIMA CRITERI (fins a ...)	FÓRMULA DE VALORACIÓ	ACREDITACIÓ CRITERI
1	Oferir més productes de venda de proximitat, respecte del nombre exigít a la clàusula tercera, punt 17, del Plec de Prescripcions Tècniques (PPT). Les fruites i les carns que s'ofereixin han de ser fresques, així com aquelles verdures i hortalisses que s'hagin marcat en la "Taula de validació d'hortalisses i verdures fresques" de l'Annex del PPT.	20	$\frac{\text{Nombre de productes de l'oferta a valorar}}{\text{Nombre de productes de l'oferta més alta presentada}} \times \text{Puntuació màxima del criteri}$	Marcar els productes que s'ofereixen a l'Excel "TAULA D'ALIMENTS" i especificar a l'Annex 6 si és de venda directa o de circuit curt, així com detallar el producte, població/municipi i nom productor/marca comercial. El Consell Comarcal consultarà l'acreditació dels productes oferts en aquest criteri, d'acord amb el PCAP i les definicions del PPT. En concret, en el document "Acreditació d'adhesió al sistema de venda de proximitat" de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. O equivalents. L'empresa declara que en el cas de resultar adjudicatària, aportarà la documentació sol·licitada al PCAP.
2	Oferir aliments de producció integrada i producte ecològic. Les fruites i les carns que s'ofereixin han de ser fresques, així com les verdures i les hortalisses que s'hagin marcat en la "Taula de validació d'hortalisses i verdures fresques" de l'Annex del PPT.	20	$\frac{\text{Nombre de productes de l'oferta a valorar}}{\text{Nombre de productes de l'oferta més alta presentada}} \times \text{Puntuació màxima del criteri}$ Cada producte de carn de la TAULA D'ALIMENTS que s'ofereixi de producció ecològica, comptarà per dos.	Marcar els productes que s'ofereixen a l'Excel "TAULA D'ALIMENTS" i especificar a l'Annex 6 el nom de l'operador, població/municipi i si l'aliment és de producció integrada i/o de producció ecològica. El Consell Comarcal consultarà l'acreditació dels productes oferts en aquest criteri, d'acord amb el PCAP i les definicions del PPT. En concret, comprovarà que disposin de productes certificats inclosos en els certificats de conformitat emesos pel Consell Català de la Producció Agrària i els emesos per entitats de control i certificació supervisades pel Consell Català de la Producció Integrada. O equivalents. L'empresa declara que en el cas de resultar adjudicatària,



				aportarà la documentació sol·licitada al PCAP.
3	Disposar d'una plataforma/app o altre sistema telemàtic d'informació i comunicació amb les famílies de menjador (amb usuari i contrasenya), d'acord amb les prestacions especificades al punt 4 de la clàusula onzena del Plec de Prescripcions Tècniques.	12	Per Sí = màxima puntuació del criteri No = 0 punts <i>puntuar en aquest apartat cal complir, com a mínim, totes les prestacions/funcionalitats que s'especifiquen al Plec de Prescripcions Tècniques.</i>	Indicar a l'Annex 6 el compromís de disposar d'un sistema telemàtic d'informació i comunicació amb les famílies i aportar una demo d'aquest sistema, d'acord amb els requisits establerts al punt 4 de la clàusula onzena del PPT.
4	Oferir plats d'elaboració pròpia, en substitució dels precuinats industrials	10	$\frac{\text{Nombre de plats d'elaboració pròpia (no precuinats) de l'oferta a valorar}}{\text{Nombre de plats d'elaboració pròpia (no precuinats) de l'oferta més alta presentada}} \times \text{Puntuació màxima del criteri}$	Marcar a l'Annex 6 els plats d'elaboració pròpia/no precuinats que l'empresa es compromet a oferir i aportar la fitxa tècnica del plat o altre mitjà d'acreditació equivalent.
5	Millorar la ràtio de monitoratge establerta a la clàusula novena del Plec de Prescripcions Tècniques, en tots els centres que formen part del Pla de millora d'oportunitats educatives (són 9 escoles del total de centres del lot)	10	Sí = màxima puntuació del criteri No = 0 punts <u>Ràtio millorada</u>: Educació infantil primer cicle: 6, Educació infantil segon cicle: 12, Educació primària: 23, Educació secundària obligatòria: 28	Indicar a l'Annex 6 el compromís de millorar la ràtio de monitoratge en tots els centres que formen part del Pla de millores d'oportunitats educatives del lot.
6	Oferir aliments/productes d'economia social. Les fruites i les carns que s'ofereixin han de ser fresques, així com les verdures i hortalisses que s'hagin marcat en la "Taula de validació d'hortalisses i verdures fresques" de l'Annex del PPT.	10	$\frac{\text{Nombre de productes de l'oferta a valorar}}{\text{Nombre de productes de l'oferta més alta presentada}} \times \text{Puntuació màxima del criteri}$	Marcar els productes que s'ofereixen a l'Excel "TAULA D'ALIMENTOS" i especificar a l'Annex 6 el producte i el Centre Especial de Treball. Aportar el certificat d'inscripció en el Registre de Centres Especials de Treball de la Generalitat de Catalunya, amb l'acreditació del producte ofert, de la Direcció General d'Economia Social i Solidària, i el Cooperativisme, del Departament d'Empresa i Treball, o altre mitjà equivalent.

Codi Validació: 9WTTDGS5M4ID9SKKERS22ANZ39YM
 Verificació: https://baixemporda.cat/verificador/
 Document signat digitalment des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 11 de 82



7	Oferir peix fresc de llotja com a ingredient primari del plat, 1 vegada al mes.	8	SÍ = màxima puntuació del criteri No = 0 punts	Indicar a l'Annex 6 el compromís d'oferir peix fresc de llotja 1 vegada al mes i aportar distintiu, etiqueta, certificat o altre mitjà d'acreditació equivalent.
---	---	---	---	--



Observacions a tenir en compte per part de les empreses licitadores quant als criteris d'adjudicació qualitatiu:

1. Al Plec de Prescripcions Tècniques hi ha les definicions i acreditacions de venda de proximitat, producció integrada, producte ecològic, entre d'altres.
2. En els criteris 1, 2 i 6 només es poden oferir els aliments/productes que hi ha especificats a l'Excel de la TAULA D'ALIMENTS. Cada casella d'aquesta TAULA correspon a un producte diferent. No se n'admetran d'altres ni variants diferents als especificats en l'Excel.

Exemples

- Si una empresa ofereix a l'annex 6 "nap de producció ecològica", aquest no es comptabilitzarà perquè el nap no apareix a la llista de la TAULA D'ALIMENTS.
 - Si una empresa ofereix "préssec d'economia social", però el préssec que l'empresa detalla en l'Annex 6 és en almívar, aquest no es comptabilitzarà perquè el préssec de la TAULA D'ALIMENTS és fresc.
 - Si una empresa ofereix a l'annex 6 "hamburguesa de pollastre de venda de proximitat" i també "salsitxes de pollastre de venda de proximitat", aquestes es comptaran com a un sol producte, ja que en la TAULA D'ALIMENTS l'hamburguesa i les salsitxes de pollastre estan dins d'una mateixa casella. En aquest cas, "Pollastre(salsitxes/hamburgueses/mandonguilles/botifarres)".
 - Si una empresa ofereix a l'annex 6 "enciam meravella" i també "enciam de fulla de roure" de venda de proximitat, aquests es comptaran com a dos productes oferts, ja que en la TAULA D'ALIMENTS, cadascun d'aquests enciams corresponen a una casella diferent.
 - Si s'ofereix "enciam iceberg" de producció ecològica, aquest no es comptabilitzarà perquè aquesta varietat d'enciam no apareix a la llista de la TAULA D'ALIMENTS.
 - Si una empresa ofereix "cap de llom de porc" de venda de proximitat i també "llonza de porc" de venda de proximitat, aquests es comptaran com a un sol producte, ja que en la TAULA D'ALIMENTS les peces/talls de carn de porc estan dins d'una mateixa casella. En aquest cas, "Porc (peça/tall)".
3. En el criteri 2, cada producte de carn marcat com a producció ecològica, compta per dos.

Exemple

- Si a la TAULA D'ALIMENTS s'ha marcat la casella "Porc (salsitxes/hamburgueses/mandonguilles/botifarres)" de producte ecològic (criteri 2), comptarà per 2.
4. En el criteri 4 només es poden oferir els plats d'elaboració pròpia que hi ha especificats en aquest annex. No se n'admetran d'altres.
 5. Un mateix aliment/producte dels detallats a la TAULA D'ALIMENTS es pot oferir en més d'un dels criteris 1, 2 i 6.

Exemples

- Si s'ha ofert iogurt natural d'ovella sense sucre de venda de proximitat i també iogurt natural d'ovella ecològic sense sucre, es comptarà tant en el criteri 1 com en el 2.



- Si en el criteri 2 s'ha ofert poma ecològica i també poma de producció integrada. Es comptarà dues vegades.
6. Els productes que s'ofereixin s'hauran de servir tots i garantir durant tota la vigència del contracte: diàriament, setmanalment, mensualment, trimestralment o per curs escolar, en funció del tipus d'aliment/producte/plat i d'acord amb les característiques del PPT.

Exemples

- Si s'ha ofert poma ecològica i també poma de producció integrada, sempre que hi hagi poma en el menú, aquesta s'haurà de combinar per tal que durant el curs se serveixi tant poma de producció integrada com poma ecològica (mateixa proporció).
 - Si s'ha ofert iogurt natural de vaca sense sucre de venda de proximitat i també iogurt natural ecològic de vaca sense sucre, sempre que hi hagi iogurt en el menú aquest s'haurà de combinar per tal que durant el curs se serveixi tant iogurt de venda de proximitat com iogurt ecològic (mateixa proporció).
 - Si s'ha ofert "hamburguesa de pollastre ecològic" a l'annex 6, sempre que hi hagi hamburguesa de pollastre en el menú, aquesta haurà de ser de pollastre ecològic.
 - Si s'han ofert com a plats d'elaboració pròpia croquetes de pollastre, croquetes vegetals, canelons de carn, canelons de verdures i llibrets de pernil cuit i formatge, aquests s'hauran hagut de servir tots com a mínim una vegada durant el curs escolar. I sempre que es repeteixin, hauran de ser d'elaboració pròpia.
7. En el cas que durant la prestació del servei un productor i/o producte deixés de tenir alguna de les condicions que s'han ofert en els criteris corresponents, l'empresa adjudicatària es compromet a substituir-lo per un altre que tingui els mateixos requisits.
8. Malgrat que el Consell Comarcal consulti els productes oferts en els criteris 1 i 2, d'acord amb el PCAP i les definicions del PPT, igualment podrà sol·licitar a l'empresa que clarifiqui i/o acrediti la seva oferta amb altra documentació (distintiu, etiqueta, segell, certificat o altre mitjà d'acreditació equivalent). De la mateixa manera amb la resta de criteris.

L'Annex 6 (i l'Excel TAULA D'ALIMENTS dels criteris 1, 2 i 6) de l'oferta s'ha d'acompanyar amb una memòria que ha d'incloure la informació i els documents següents:

Les acreditacions dels criteris que l'empresa licitadora hagi ofert (distintius, etiquetes, segells, certificats, fitxes tècniques o equivalents dels aliments, productes i plats; i la demo/presentació gràfica de l'aplicació o plataforma informàtica de comunicació amb les famílies), d'acord amb el que s'especifica a la columna corresponent de cada criteri i del Plec de Prescripcions Tècniques.

S'adverteix que tot allò que no estigui degudament especificat tant en l'Annex 6 i l'Excel "TAULA D'ALIMENTS" de l'oferta, com en la memòria presentada (PCAP), no es valorarà.



Justificació dels diferents criteris qualitatius

Criteris mediambientals i de vida saludable, socials i tecnològics

L'objectiu dels criteris mediambientals i de vida saludable d'aquesta licitació van adreçats a promoure una alimentació saludable i de qualitat, i a minimitzar l'impacte que es produeix en el transport per la incidència directa que té en la disminució de la petjada de carboni en el medi ambient.

La introducció d'aquests criteris: productes de proximitat, ecològics, de producció integrada, plats d'elaboració pròpia en substitució de precuinats, entre d'altres, tenen una doble finalitat.

Per una banda, l'educació dels infants per al respecte al medi ambient i la importància que té per a la sostenibilitat (reducció de les emissions de diòxid de carboni i de gasos d'efecte hivernacle) i, per l'altra, la voluntat de combatre l'emergència climàtica canviant el model alimentari actual.

Es vol incidir en el foment de la salut i habitar, de manera progressiva, els paladars dels infants a l'alimentació que es recomana des del Departament de Salut per obtenir una bona nutrició i una vida saludable.

Aquesta doble finalitat també permet un altre objectiu, i és que els infants coneguin la importància de la temporalitat dels productes per treure'n el màxim benefici, ja que estan en el seu punt òptim de consum, disposen de les màximes propietats organolèptiques i, també, són més assequibles econòmicament pel fet que hi ha més oferta.

Incloure aquests criteris en la licitació del servei de menjador permet inculcar aquests valors als infants des de ben petits i els ajuda a aprendre i apreciar la qualitat dels productes, a conèixer el seu valor, l'esforç que suposa la seva producció i, també, a tenir una alimentació més variada i, en definitiva, a gaudir de la gastronomia del nostre entorn.

La introducció de productes d'economia social provinents d'un centre especial de treball, per ex., permet fomentar l'activitat sense ànim de lucre i amb finalitats socials.

Pel que fa a la millora de la ràtio de monitoratge als centres que formen part del Pla de millores d'oportunitats educatives, el criteri té per objectiu millorar la qualitat del servei en incrementar la dedicació de monitoratge per a l'atenció directa dels infants en aquells centres que requereixen més atenció específica. I, en definitiva, reforçar els menjadors dels centres educatius amb més complexitat i vulnerabilitat educativa.

Quant al criteri de disposar d'una plataforma d'informació i comunicació amb les famílies, a banda de tenir un efecte positiu per al medi ambient (reducció del paper, etc.), fomenta el dret a les famílies a la informació i a la participació, i incrementa la qualitat del servei per la possibilitat que dona d'interacció entre l'empresa i les famílies.



Destacar que tant la introducció dels criteris socials i tecnològics com dels mediambientals i de vida saludable tenen relació amb el projecte *Temps de migdia educatiu al Baix Empordà* (clàusula desena del Plec de Prescripcions Tècniques). Projecte que porta a terme el Consell Comarcal del Baix Empordà, juntament amb l'Aliança Educació 360, i que té per objectiu potenciar l'educació durant l'espai del migdia.

Aquests criteris, a més, van en consens amb l'adhesió del Consell Comarcal del Baix Empordà a l'Acord de Govern de la Generalitat de Catalunya, de 31 de maig de 2022, per al foment d'hàbits alimentaris saludables, i de mesures alimentàries i de sostenibilitat (Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny) i, finalment, amb part dels Objectius de Desenvolupament Sostenible.

11. Condicions especials d'execució del contracte

Ètiques:

Les empreses licitadores i contractistes (incloses les persones treballadores adscrites al servei de menjador escolar) han d'adoptar una conducta èticament exemplar, abstenir-se de realitzar, fomentar, proposar o promoure qualsevol mena de pràctica corrupta i posar en coneixement dels òrgans competents qualsevol manifestació d'aquestes pràctiques que pugui afectar el procediment o la relació contractual.

A més, les empreses licitadores i contractistes, i tot el personal adscrit al servei, hauran d'assumir les obligacions següents:

- a) Rebutjar qualsevol forma de corrupció i vetllar perquè les persones que s'impliquin a fer respectar aquest principi no pateixen cap perjudici.
- b) Actuar amb igualtat de tracte i no-discriminació per raons de naixement, ètnia, gènere, opinió, diversitat funcional o qualsevol altra condició o circumstància personal o social.
- c) Respectar els drets fonamentals i les llibertats públiques.
- d) Ser responsable i professional en les actuacions que es portin a terme. Mantenir la confidencialitat i reserva respecte de la informació obtinguda per raó del càrrec que s'ocupa, sense perjudici de les obligacions derivades de transparència.
- e) Contribuir a la prevenció dels riscos ètics i assegurar que les alertes es tractin amb diligència i eficàcia.
- f) Adoptar mesures adequades per prevenir, detectar i resoldre de forma efectiva els conflictes d'interessos que puguin sorgir.
- g) Observar els principis, les normes i els cànons ètics propis de l'activitat del servei, objecte del contracte.
- h) No realitzar accions que posin en risc l'interès públic.
- i) Denunciar les situacions irregulars que es puguin presentar en els processos de contractació pública o durant l'execució dels contractes.
- j) Respectar els principis de lliure mercat i de concurrència competitiva, i abstenir-se de realitzar conductes que tinguin per objecte o puguin produir l'efecte d'impedir, restringir o falsejar la competència, com per exemple els comportaments col·lusoris o de competència fraudulenta (ofertes de resguard, eliminació d'ofertes, assignació



de mercats, rotació d'ofertes, etc.). Així mateix, denunciar qualsevol acte o conducta dirigits a aquelles finalitats i relacionats amb la licitació o el contracte dels quals tingués coneixement.

- k) No utilitzar informació confidencial, coneguda mitjançant el contracte, per obtenir, directament o indirectament, un avantatge o benefici econòmic en interès propi.
- l) Col·laborar amb l'òrgan de contractació en les actuacions que aquest realitzi per al seguiment i/o l'avaluació del compliment del contracte, particularment facilitant la informació que li sigui sol·licitada per a aquestes finalitats i que la legislació de transparència i els contractes del sector públic imposen a les empreses adjudicatàries en relació amb l'Administració o administracions de referència, sens perjudici del compliment de les obligacions de transparència que els pertocuin de forma directa per previsió legal.
- m) No sol·licitar, directament o indirectament, que un càrrec o empleat públic influeixi en l'adjudicació del contracte o en la modificació d'aquest.
- n) No oferir ni facilitar a càrrecs o empleats públics avantatges personals o materials (regals, donacions, invitacions per a àpats, etc.) ni per a aquells mateixos ni per a persones vinculades amb el seu entorn familiar o social.
- o) Abstenir-se de realitzar qualsevol acció que pugui vulnerar els principis d'igualtat d'oportunitats i de lliure concurrència.
- p) Denunciar els actes dels quals tingui coneixement i que puguin comportar una infracció de les obligacions contingudes en aquesta clàusula.

L'Empresa contractista s'haurà d'adherir al Codi ètic aprovat en sessió ordinària del Ple del Consell Comarcal del Baix Empordà el dia 20 de juny de 2022.

Mediambientals:

Les referents a la clàusula tretzena del Plec de Prescripcions Tècniques. L'empresa adjudicatària haurà de:

➤ Disposar dels plans següents:

- 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.

Aquest Pla haurà d'incorporar la quantificació del malbaratament que genera l'empresa i que es produeixi als diferents menjadors escolars.

- Pla de reducció de residus: 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 per ex. utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, cobrateria, tèxtil, etc.) reutilitzable.



Per a la redacció d'aquests plans, les empreses podran elaborar un pla propi (amb el suport de les guies o documents que hagi pogut impulsar l'Administració competent) o acollir-se a plans col·lectius, en cas que aquests s'hagin confeccionat.

- Formar tot el personal del servei, durant el primer trimestre de curs del primer any de contracte i sempre que s'incorpori nou personal, en la prevenció i bona gestió de residus, de malbaratament alimentari i, en la gestió i l'ús eficient de l'aigua i de l'energia, tal com estableix la clàusula vuitena del Plec de prescripcions tècniques.
- Participar en els projectes que el Consell Comarcal del Baix Empordà pugui tenir o iniciar en un futur en aspectes ambientals, com per ex. la prevenció i/o la reducció del malbaratament alimentari. Així com, col·laborar en els projectes dels centres educatius sobre aquestes temàtiques, com per exemple, el reciclatge de residus generats o aigua per l'activitat del servei de menjador escolar (compostadors de residus orgànics, aigua sobrant per a les plantes, entre d'altres).

De protecció de dades de caràcter personal i tractament de dades personals:

El contractista quedarà obligat al compliment del Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades (Reglament general de protecció de dades) i per la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals (LOPDGDD). El contractista quedarà obligat al seu compliment i a les seves normes de desenvolupament.

Socials:

L'empresa adjudicatària o empreses adjudicatàries resta/en obligada/es a mantenir adscrita a l'execució del contracte la plantilla mínima de treballadors i treballadores descrita als plecs, sense que procedeixi suspendre o extingir els contractes de treball de dita plantilla, excepte les suspensions o extincions conseqüència de la voluntat de la persona treballadora o d'acomiadament disciplinaris.

Les condicions esmentades en la present clàusula tenen el caràcter d'obligacions especials d'execució i l'incompliment d'aquestes obligacions per part de les empreses licitadores o contractistes serà causa de penalitats contractuals o causa de resolució del contracte.

- **Obligacions essencials del contracte**

- Les de l'objecte del contracte.
- Les condicions especials d'execució esmentades en l'apartat anterior.
- Les que ha ofert l'empresa adjudicatària, d'acord amb el criteris d'adjudicació.
- El compromís del contractista d'adscripció dels mitjans personals i materials necessaris, i els oferts per a l'execució del contracte.
- Les relatives al contacte habitual amb els menors d'edat.
- Les relatives a les matèries primeres utilitzades.
- Les relatives a la salut i la sostenibilitat.



- Les relatives al compliment de la normativa i la legislació vigent del servei de menjador escolar en general.

Caldrà el compromís signat d'aquestes obligacions per part de l'empresa adjudicatària del lot, d'acord amb l'Annex 8.

12. Causes de resolució del contracte

- L'incompliment de l'obligació principal del contracte o de les obligacions essencials.
- L'impagament, durant l'execució del contracte, dels salaris per part del contractista als treballadors que estiguessin participant en la mateixa, o l'incompliment de les condicions establertes en els convenis col·lectius en vigor per a aquests treballadors també durant l'execució del contracte.
- La mort o incapacitat sobreenvenuda del contractista individual o l'extinció de la personalitat jurídica de la societat contractista, sense perjudici del que preveu l'article 98 relatiu a la successió del contractista.
- La declaració de concurs o la declaració d'insolvència en qualsevol altre procediment.
- El mutu acord entre l'Administració i el contractista.
- La demora en el compliment dels terminis per part del contractista.
- La demora en el pagament per part de l'Administració per un termini superior a sis mesos.
- El desistiment abans d'iniciar la prestació del servei o una vegada iniciada.
- L'incompliment del deure d'afiliació i alta a la Seguretat Social de les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte.
- L'impagament de les quotes que correspongui abonar per part de l'empresa contractista a la Seguretat Social.
- La revocació de la delegació de la competència i/o la no assignació dels recursos financers necessaris per part del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat.
- Les que s'assenyalin específicament en la Llei per a la categoria de contracte.
- Diversos incompliments lleus o, un o més incompliments greus, podent donar lloc a penalitats o a la resolució del contracte, en funció de la repercussió en l'execució del servei.



13. Règim de penalitats

Règim obligatori de penalitats

- Incompliment de l'obligació de proporcionar a l'administració la informació sobre les condicions dels contractes dels treballadors als quals afecti la subrogació: penalitat d'entre un 1 % i un 10 % del preu anual del contracte (sense IVA), en funció del tipus d'informació omesa o erròniament facilitada, de la falta de rigor, exactitud, veracitat i actualització de les dades facilitades i, en tot cas, a la major o menor incidència que l'incompliment del contractista hagi pogut tenir sobre l'obligació de l'òrgan de contractació de facilitar als operadors econòmics, interessats en la licitació, la informació necessària per a l'avaluació dels costos laborals del contracte.
- Incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social, laboral o fiscal que s'estableixen en els plecs: penalitat d'entre un 1 % i un 10 % del preu anual del contracte (sense IVA), en funció de la gravetat de l'incompliment i la reiteració.

Règim de penalitats

El Consell Comarcal, excepte quan procedeixi la resolució del contracte, podrà imposar les penalitats següents en funció de la gravetat dels incompliments:

- Incompliments molt greus: de 3.001 a 15.000 euros.
- Incompliments greus: de 301 a 3.000 euros.
- Incompliments lleus: fins a 300 euros o avís.

Atenent als criteris de graduació següents:

- El perill i les molèsties que hagi comportat la infracció
- Els danys produïts a l'administració i/o a les persones
- El nombre de persones usuàries afectades
- La reincidència en els infraccions o la reiteració d'un mateix tipus d'infracció
- La participació de l'empresa contractista
- La pertorbació del servei en qualitat, quantitat i temps
- La transcendència social de la infracció
- La intencionalitat
- El nombre d'avisos previs realitzats per la persona responsable del contracte, i el benefici obtingut per l'empresa contractista.



S'inclou, a més a més, com a infracció que pot comportar una sanció, l'incompliment de l'article 150.2 i de l'article 153.4 de la LCSP per part de l'empresa a qui s'hagi proposat com a adjudicatària, i es procedirà a exigir-li l'import del 3 % del pressupost base de licitació, IVA exclòs, com a penalitat.

En tot cas, l'import total de les penalitats no podrà ser superior al 10 % del preu anual de l'adjudicació (sense IVA). Si es dona aquesta situació, no es podrà continuar amb la seva execució i es procedirà a la resolució del contracte.

Les penalitats es descomptaran dels abonaments dels imports de les factures o, en el seu defecte, de la garantia definitiva constituïda.

El règim d'infraccions que es proposa és el següent:

Infraccions molt greus

- L'incompliment de les obligacions establertes en matèria de protecció de dades de caràcter personal.
- L'incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laboral establertes pel dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o per les disposicions de dret internacional mediambiental, social i laboral que vinculen l'Estat i en particular dels establerts a l'annex V del la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.
- Impedir o dificultar les tasques de supervisió i control del servei per part del personal designat.
- L'impagament, durant l'execució del contracte, dels salaris per part del contractista als treballadors que estiguessin participant en la prestació del servei.
- Incompliment de les obligacions salarials o de seguretat social respecte dels treballadors adscrits al servei.
- Incompliment de les obligacions tributàries, de seguretat social i de prevenció de riscos laborals.
- L'incompliment de les condicions establertes en els convenis col·lectius en vigor al personal treballador que presta el servei.
- Prestar el servei en condicions que poden afectar de manera molt greu i directa la seguretat de les persones.
- La no prestació del servei de forma injustificada.
- La no subscripció de les assegurances obligatòries establertes.



- No prestar el servei amb puntualitat, respectant els horaris establerts, sense causa justificada.
- Prestar el servei mitjançant un tercer no autoritzat, o el sots-arrendament/traspàs total o parcial del contracte.
- Presència de cossos estranys en els aliments que puguin afectar la qualitat i la seguretat de les persones i no actuar preventivament en la retirada del menjar.
- Les accions del personal operari o treballador adscrit al servei que pugui contaminar els aliments i/o afectar la salut i la seguretat de les persones usuàries del servei: fumar, escopir, mastegar o menjar, esternudar o tossir sobre els aliments no protegits, subministrar aliments no aptes per a persones amb al·lèrgia i/o intolerància o malaltia, en mal estat o no retirar el menjar de manera preventiva en el cas de detectar cossos estranys en els aliments.
- Treballar amb alguna malaltia o mal que es pugui transmetre als aliments: diarrea, vòmits, infeccions a la pell, llagues, talls, lesions o ferides infectades.
- No admetre injustificadament al servei a una persona usuària.
- L'abandonament del servei, les paralitzacions i les interrupcions en la prestació del servei d'un dia o més, si no hi ha una causa de força major.
- Incomplir l'obligació d'atendre els serveis mínims en cas de vaga.
- Causar, per negligència o per mala fe, danys molt greus al patrimoni o als béns dels menjadors escolars o altres equipaments dels centres.
- Molt deficient qualitat o quantitat dels aliments o menús subministrats.
- Molt deficient estat sanitari o de salubritat de les instal·lacions, cuines, dependències, estris de cuina i/o aparells.
- Agressions físiques i/o verbals de l'empresa adjudicatària o del seu personal envers l'alumnat, familiars, representants del Consell Comarcal, personal del centre docent, companys de treball, entre d'altres.
- No vigilar ni tenir cura de l'alumnat usuari del servei.
- La desobediència reiterada, més de dues vegades, a les ordres escrites pel Consell Comarcal relatives a l'execució del contracte.
- No disposar de la documentació tècnica i administrativa obligatòria requerida en aquest Plec per a la prestació del servei.
- Incomplir les millores ofertes en la proposició presentada i acceptades per l'òrgan de contractació.



- No fer ús, de manera reiterada, de l'aplicació informàtica que el Consell Comarcal posa a disposició del contractista per al control i seguiment de l'alumnat i del servei.
- Incomplir els protocols establerts i posar en perill molt greu a les persones.
- Falsejar les dades relacionades amb els serveis objecte del contracte.
- Incomplir l'obligació de subrogació de personal, d'acord amb la legislació vigent.
- Incomplir l'obligació de facilitar la informació necessària del personal a subrogar, totalment o de manera defectuosa o incompleta quan l'administració li ho requereixi.
- Reincidència o reiteració en la comissió d'infraccions greus (més de dues). En el cas de les d'infraccions molt greus, l'òrgan de contractació podrà optar entre imposar la sanció corresponent o instar la resolució del contracte.
- Aquelles faltes no previstes anteriorment i que suposin l'incompliment de les obligacions essencials del contracte i de les condicions especials d'execució.

Infraccions greus

- Deficient qualitat o quantitat dels aliments o menús subministrats.
- Deficient estat sanitari o de salubritat de les instal·lacions, cuines, dependències, estris de cuina i/o aparells.
- Presència de cossos estranys en els aliments que puguin afectar la qualitat i la seguretat de les persones i actuar preventivament en la retirada del menjar.
- Deficient vigilància de l'alumnat usuari del servei.
- L'incompliment en l'acreditació de les millores ofertes per l'empresa licitadora.
- Portar menús incomplets, en condicions inadequades a nivell de temperatura, o a nivell de quantitats insuficients.
- Permetre l'accés a les instal·lacions del servei a persones alienes al mateix, sense l'autorització del Consell Comarcal.
- No assistir a les reunions de l'òrgan de contractació quan se li convoqui.
- Manca del llibre de reclamacions.
- Divulgar o publicar qualsevol document referent al servei sense que el Consell Comarcal ho hagi autoritzat prèviament per escrit.



- Manca de dades essencials de la documentació obligatòria o falsejar-les.
- Demorar el lliurament per més de 8 dies la documentació requerida pel Consell Comarcal.
- Incomplir els protocols establerts i posar en perill greu a les persones.
- No reparar o reposar el material necessari per a la prestació del servei.
- No corregir les incidències detectades pel personal inspector de Salut que figuren a les actes d'inspecció.
- No complir amb la ràtio de monitoratge establerta i/o personal de cuina, sense que hi hagi una causa justificada prèviament per l'empresa al Consell Comarcal. A banda de l'abonament corresponent per part de l'empresa conforme els plecs del contracte.
- Els retards reiterats en el pagament, durant l'execució del contracte, dels salaris per part del contractista als treballadors que estiguessin participant en la prestació del servei.
- No comunicar al Consell Comarcal les incidències produïdes durant la prestació del servei. La reiteració d'aquest incompliment (més de 2 vegades) suposarà una infracció molt greu.
- No entrar correctament, de manera reiterada, les assistències de l'alumnat a l'aplicació informàtica facilitada pel Consell Comarcal.
- No complir amb el termini màxim establert en el Plec de Prescripcions Tècniques pel que fa al temps d'inversions o reparació de les avaries d'aparells i material en general.
- No complir amb el termini màxim establert en el Plec de Prescripcions Tècniques pel que fa als requisits de la clàusula cinquena (punt 5).
- Incompliment reiterat dels acords presos en les comissions de menjador.
- Cometre infraccions lleus reiteradament (més de dues).
- Aquells incompliments greus no previstos anteriorment i que suposin l'incompliment de les obligacions o condicions establertes en els plecs reguladors de la contractació.

Infraccions lleus

- No mantenir la higiene i el bon estat dels mitjans del servei.



- Manca de puntualitat en la prestació del servei. S'entén un desviament de més de 10 minuts de l'horari establert amb una reiteració de l'incompliment de tres vegades en un mes.
- La lleugera incorrecció del personal depenent de l'empresa adjudicatària i envers l'alumnat usuari, els companys de treball, el personal docent i no docents dels centres, els inspectors de la Generalitat de Catalunya o del Consell Comarcal, els agents de l'autoritat o els seus representants.
- Incompliment dels acords presos a les comissions de menjador de cada centre sempre que no es puguin considerar greus o molt greus.
- Incomplir els protocols establerts sense posar en perill a les persones.
- Les discussions entre treballadors durant la prestació del servei. O bé l'ús d'un vocabulari incorrecte en relació amb els usuaris-alumnes o altre personal docent o no docent amb qui tinguin relació en virtut del desenvolupament del servei.
- No respectar les normes de funcionament de la gestió del servei integral de menjador, si l'incompliment no es pot conceptuar com a greu o molt greu.
- Defectes d'higiene del personal adscrit al servei: higiene personal i de la vestimenta que ha de ser adequada i específica per desenvolupar correctament el servei.
- Aquells incompliments lleus no previstos anteriorment i que suposin l'incompliment de les obligacions o condicions establertes en els plecs reguladors de la contractació.

14. Modificacions del contracte

El servei de menjador escolar és un servei que pot comportar modificacions durant la vigència del contracte. Per tant, aquest s'haurà d'adaptar a les necessitats reals del servei amb la finalitat de garantir la prestació del servei a l'alumnat.

Supòsits que no són modificació del contracte perquè formen part del funcionament normal del servei

- Canvis d'horari determinats pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya que no impliquin un increment o disminució de la jornada del personal treballador.
- Canvis en el nombre de dies lectius determinats pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.
- L'increment o la disminució de monitoratge i personal de cuina, o d'hores, d'acord amb les condicions del PPT.



- Canvis en la modalitat del servei respecte al previst en l'Annex 1, que no impliquin un increment o disminució de preu. Per ex. el canvi de l'origen de la cuina d'un centre amb càterring (de manera puntual o durant tot el curs).

Aquestes variacions no substancials no generaran cap canvi en el preu/pressupost del contracte aprovat, amb l'excepció del canvi de número de dies lectius, en què s'haurà de pagar el preu unitari ofert pels dies lectius corresponents que s'hagi prestat el servei.

Modificacions previstes

- Els canvis d'horari autoritzats pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya que impliquin un increment o disminució de la jornada del personal treballador.
- Els canvis en la durada màxima del l'espai del migdia (de 2 a 2,5 h o de 2,5 a 2 h) o de la tipologia de centre (rural i l1l2), que impliquen un canvi de preu en funció del tipus de centre.
- L'increment o disminució del nombre de menjadors gestionats i l'afectació en el nombre d'usuaris.
- L'increment d'alumnat usuari, especialment per l'augment d'infants beneficiaris d'ajuts de menjador i per noves incorporacions de menjadors.
- L'increment de monitoratge en situacions o necessitats específiques determinades pel Departament d'Educació i Formació Professional, pel Consell Comarcal o una altra administració competent. Es facturarà al preu que determini el Departament o, en el seu defecte, al preu/hora que s'especifica al PCAP. Per ex.: autoritzacions de monitoratge de suport per atendre l'alumnat específic de necessitats educatives.
- Els canvis en les directrius i les normatives actuals del servei, tant per part del Departament d'Educació i Formació Professional com del Departament de Salut, que impliquin un increment o disminució de preu.
- Per les necessitats específiques de més monitoratge per sobre de la ràtio establerta en els serveis de menjador de les escoles rurals, d'acord amb les directrius del Departament d'Educació i Formació Professional. Com per ex. degut a la incorporació al servei de menjador escolar de l'alumnat de primer cicle d'educació infantil (l1 i l2), en aquells centres d'educació primària on s'hagi implantat aquest cicle.
- L'adaptació de l'organització del servei per situacions que puguin implicar un increment de cost. Per ex. increment d'espais que requereixin més monitoratge o hores de personal de cuina, neteja, degut a correccions sanitàries, per incidències climàtiques, avaries, o per conflictes de l'alumnat (de manera puntual o fixa).



- Els canvis en la modalitat del servei de cada centre respecte al previst a l'Annex 1 i que suposin un increment o disminució del preu, d'acord amb el Plec de Prescripcions Tècniques. Per ex. canvi de servei de cuina *in situ* a cuina central.

No es podran introduir ni executar modificacions en el contingut sense l'autorització i aprovació prèvia tècnica i econòmica de l'òrgan de contractació, mitjançant informe justificatiu de la necessitat de modificació.

En el cas que durant la vigència del contracte hi hagi una modificació prevista del servei que impliqui un increment o disminució del preu adjudicat, el nou preu es calcularà de la mateixa manera que en l'estudi de costos. És a dir, s'aplicarà la metodologia i el model de costos previst a l'Annex 4.

Pel que fa a les modificacions no previstes, d'acord amb el que estableix la LCSP.

15. Preus unitaris. Pressupost base de licitació i valor estimat del contracte. Estudi de costos.

Els preus unitaris/menú es determinen en funció del tipus de centre:

1. Escoles (no rurals) i Institut Escola amb espai de migdia de 2,5h/dia
2. Escoles (no rurals) amb espai de migdia de 2h/dia
3. Escoles rurals
4. Escoles rurals amb primer cicle d'educació infantil (I1 i I2)
5. Escoles bressol/llars d'infants

TIPUS CENTRES DOCENTS	PREU MENÚ SENSE IVA	PREU MENÚ AMB IVA (10% monitoratge exempt)	NRE. MENÚS DIARI ALUMNAT (Annex 1)	DIES
1. ESCOLES I INSTITUT ESCOLA 2,5 H	6,91 €	7,37 €	1020	180
2. ESCOLES 2 H	6,49 €	6,93 €	468	180
3. ESCOLES RURALS GENERAL	8,81 €	9,29 €	136	180
4. ESCOLES RURALS AMB I1 i I2	9,63 €	10,13 €	72	180
5. ESCOLES BRESSOL/LLARS D'INFANTS	4,44 €	4,88 €	66	215

Els preus inclouen l'àpat del dinar, el personal de cuina/office i d'atenció a l'alumnat, el transport, la neteja, conservació i manteniment/inversions de les instal·lacions, així com la resta de serveis i prestacions objecte de contractació que s'especifiquen al PCAP, al PPT i als annexos.

En el cas de les escoles bressol/llars d'infants no s'inclou ni el personal, ni la neteja, conservació i manteniment/inversions de les instal·lacions.



- **Pressupost base de licitació**

El càlcul del pressupost base de licitació és el resultat de multiplicar el preu unitari diari de cada tipologia de menjador que integra el lot, pel nombre de dies de servei de cada centre escolar, per la durada inicial del contracte i pel 10 % d'IVA corresponent (monitoratge exempt) que s'indica com a partida independent.

El **pressupost base de la licitació per al conjunt del contracte** (un curs escolar) s'estableix en la quantitat de **2.365.539,69 € IVA inclòs (2.219.470,10 €, sense IVA**, i 146.069,59 € corresponent al 10% d'IVA, monitoratge exempt).

PRESSUPOST BASE LOT ZONA NORD (SENSE IVA)	2.219.470,10 €
IVA 10% (monitoratge exempt)	146.069,59 €
PRESSUPOST BASE LICITACIÓ (IVA INCLÒS)	2.365.539,69 €
EXERCICI 2025	944.281,51 €
EXERCICI 2026	1.421.258,17 €
TOTAL	2.365.539,69 €

Nota: Escoles i Institut Escola 2025 (72 dies) i 2026 (108 dies). Escoles bressol: 2025 (80 dies) i 2026 (135 dies)

- **Valor Estimat del Contracte (VEC)**

Pel que fa al valor estimat del contracte a efectes de determinar el procediment d'adjudicació, la publicitat i la competència de l'òrgan de contractació es fixa en la xifra de **5.326.728,23 €, IVA exclòs**. Aquest import inclou el pressupost base de licitació (IVA exclòs), la pròrroga i, a més, una modificació del 20 %.

Es preveu la modificació (a l'alça o a la baixa) de fins al 20 %, ateses les diverses circumstàncies que es poden donar durant la prestació d'aquest servei (punt 15 de l'informe: modificacions del contracte). El VEC desglossat és el següent:

	LOT ZONA NORD
PRESSUPOST BASE CURS 2025-2026	2.219.470,10 €
POSSIBLE PRÒRROGA CURS 2026-2027	2.219.470,10 €
MODIFICACIONS 20%	887.788,04 €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (IVA exclòs)	5.326.728,23 €

- **Estudi de costos dels preus unitaris del menú**



Els preus unitaris del menú de cada tipologia de centres s'han determinat tenint en compte el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador que aprova, per a cada curs escolar, el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat. En concret, s'han tingut en compte com a base els imports unitaris de la memòria econòmica explicativa per determinar el preu màxim del curs 2025-2026, incloses les taules salarials (i els increments previstos per als anys 2025 i 2026) del conveni del sector del lleure per al personal que s'adscriu al servei, d'acord amb l'Annex 5.

Pel que fa als costos directes de personal, aquests es desagreguen per categoria professional. Quant al gènere, el conveni laboral de referència que s'ha utilitzat per a l'estudi no fa distinció entre els salaris d'homes i dones, és a dir, que no estableix diferències retributives per raó de gènere. Així mateix, tampoc és possible conèixer el gènere de tot el personal que s'adscriurà a l'execució del contracte, ja que malgrat disposar d'una relació del personal susceptible de subrogació no hi ha garantia que aquest acabi prestant el servei i tampoc sabem quin gènere tindrà el personal que es pugui incorporar de nou (tant de cuina com de monitoratge).

Els costos de personal inclouen la seguretat social i el 6,7 % d'absentisme. També s'han previst les despeses de vestuari i la prevenció de riscos per a tot el personal.

En els costos de personal de cuina no només s'han tingut en compte el nombre de menús total de cada tipus de centre, sinó també els menús pels quals elabora menjar cada cuina central de la comarca.

El cost de la matèria primera s'ha augmentat en un 5% respecte el previst en la memòria del Departament, tenint en compte l'exigència dels plecs pel que fa a la qualitat dels productes (frescor, proximitat...). L'increment de la partida de matèria primera es proposa per garantir una millora de la qualitat dels menús escolars i és un valor afegit per a la salut infantil i per a la sostenibilitat ambiental i social.

Els costos indirectes inclouen costos de personal d'estructura de l'empresa, gestoria, lloguer d'oficina, estudis, projectes,...

Quant al transport, s'ha repartit el cost d'un conductor/a per a cada tipus de centre, tenint en compte el temps de repartiment de les diferents rutes que hi ha actualment des de les cuines centrals de la comarca.

En els costos no hi ha inclosa la despesa de la gestió administrativa de rebuts i cobrament als usuaris del servei, impagaments, etc., ja que és el Consell Comarcal qui se n'encarrega. Aquest aplicarà el % corresponent d'aquesta despesa en el preu públic del servei escolar de menjador.

L'estudi de costos detallat és el que figura a l'Annex 4.

- **Altres retribucions a percebre pel contractista**

Els preus següents no són criteri de licitació i, per tant, no s'haurà de formular oferta.



a) Mestres i personal no docent

Dinar: 4,52 €/menú IVA no inclòs + 10% IVA (0,45 €). Total: 4,97 €/menú (IVA inclòs).

El preu unitari del menú de mestres i personal no docent s'ha extret a partir de l'estudi de costos de la memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei de menjador escolar del Departament d'Educació i Formació Professional per al curs 2025-2026, sense tenir en compte el monitoratge.

b) Bossa d'hores i valor de l'hora compensatòria de monitor/a per al compliment de la ràtio

Es fixa un valor per hora de monitor/a de **15,31 €** (IVA exempt). Aquest import és el que s'aplicarà en el cas de no esgotar la bossa d'hores i per incompliment de la ràtio de monitoratge sense justificació, d'acord amb el Plec de Prescripcions Tècniques i l'oferta presentada per l'empresa.

16. Finançament i consignació pressupostària

Per al pressupost del 2025 del Consell Comarcal del Baix Empordà existeix consignació adequada i suficient per assumir les despeses derivades d'aquesta contractació, en concret a l'aplicació pressupostària següent: 05 326 22105.

Es declara la plurianualitat de la despesa. La despesa prevista per aquest contracte anirà a càrrec de l'aplicació pressupostària que oportunament s'habiliti en el pressupost del Consell Comarcal per a l'exercici 2025 i següents quedant doncs la present licitació vinculada a l'existència de crèdit suficient i adequat a cada exercici econòmic. Qualsevol variació a l'alça de l'import del contracte queda supeditat a l'existència de crèdit suficient i adequat. El Consell Comarcal del Baix Empordà no resta obligat a exhaurir l'import d'adjudicació del contracte, en atenció a que el sumatori de les factures totals, podrien ascendir a una quantitat inferior a la inicialment prevista. El Consell Comarcal no s'obliga doncs, a esgotar en la seva totalitat l'esmentada despesa.

Atès que es tracta d'una despesa de caràcter plurianual, pel que fa als exercicis posteriors i mentre sigui vigent el contracte, s'aplicarà el que preveu el Text refós de la Llei de les hisendes locals, aprovat pel Reial decret legislatiu 2/2004 de 5 de març, en el seu article 174.

EXERCICI	TOTAL IVA INCLÒS (10%) (monitoratge exempt)
2025 (set-des curs escolar 2025-2026)	944.281,51 €
2026	1.421.258,17 €



(gener-juny curs escolar 2025-2026)	
--	--

Aquest servei es finança amb la dotació econòmica que ens assigna per a cada curs escolar el Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat, l'alumnat usuari del servei de menjador escolar no obligatori i els ajuntaments (a través d'un conveni) de les escoles bressol que figuren a l'Annex 1.

17. Revisió de preus

No.

18. Presentació de les factures

L'empresa adjudicatària haurà de presentar les factures dels menús servits, cada mes, al punt general d'entrada de factures electròniques de la seu electrònica del web del Consell Comarcal del Baix Empordà (e-FACT), a través del codi DIR de l'Àrea d'Ensenyament LA0012065.

A les factures hi haurà de constar, com a mínim, el preu/menú, el nom de l'escola, el nombre de dies reals del servei, el mes, el nombre de menús servits i el codi RCD per a cada anualitat en el cas que us ho indiquin des de l'Àrea d'Ensenyament. Quant al preu del menú de dinar d'alumnat de les escoles, en la factura es distingirà el cost de monitoratge (exempt d'IVA), de la resta del preu del menú. Pel que fa a les escoles rurals amb I1 i I2, s'haurà de distingir els menús de primer cicle d'educació infantil, de la resta. També s'hi haurà de detallar el preu unitari dels mestres o personal no docent que hagin fet ús del servei.

19. Subcontractació

D'acord amb els articles 215 i 216 de la LCSP, es proposa que l'empresa adjudicatària no pugui subcontractar dues prestacions bàsiques d'aquest servei: l'elaboració de l'àpat del dinar per part del personal de cuina corresponent; i el monitoratge d'atenció a l'alumnat. El motiu de no permetre la subcontractació d'aquestes prestacions és perquè són dues tasques crítiques que influeixen directament en la salut i la seguretat de l'alumnat usuari. L'alumnat dels centres és menor d'edat, algun amb Necessitats Educatives Especials, a més de formar part del col·lectiu de risc.

Cal garantir que l'elaboració i el subministrament dels menús es porti a terme amb tota seguretat, tant des del punt de vista d'higiene alimentària, com d'alimentació i nutrició. Actualment els centres compten amb una gran varietat de menús, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i altres malalties, que requereix un control exhaustiu.

Quant al monitoratge, cal constatar que és apte per estar amb menors i que té cura d'aquests. Que es preserven els drets dels infants, així com la protecció de dades personals sovint de caràcter especial.



Sí que podrà subcontractar altres prestacions, accessòries, com la reparació i inversió de l'equipament de cuina i menjador, i el transport dels menús d'acord amb la normativa.

20. Persona responsable del contracte

D'acord amb l'article 62.1 de la LCSP, la persona responsable del contracte és la senyora Imma Ricart Oliver, coordinadora de l'Àrea d'Ensenyament del Consell Comarcal.

I com a suplent, Núria Valls de Blas.

21. Consideracions tècniques

Queden especificades al Plec de Prescripcions Tècniques i als annexos corresponents. Aquests documents s'adjunten a l'informe memòria.

22. Altres

Tenint en compte que les sessions ordinàries del Ple del Consell Comarcal són bimensuals, i per no afectar en la diligència, eficàcia i agilitat de la gestió d'aquest contracte pel que fa a possibles modificacions, penalitats i pròrroga que hi puguin haver durant la seva vigència, plantejo la possibilitat que la Presidència del Consell Comarcal exerceixi aquestes atribucions per delegació del Ple.

Conclusions

És per tot això que proposo iniciar l'expedient per a la contractació del servei de menjador escolar i monitoratge als centres d'ensenyament i a les escoles bressol/lars d'infants municipals de la comarca del Baix Empordà que s'especifiquen a l'Annex 1, per al curs escolar 2025-2026, prorrogable per a un curs escolar més (2026-2027).

Caldrà que l'Àrea de Secretaria redacti el corresponent Plec de Clàusules Administratives Particulars a l'efecte de procedir a la contractació de l'esmentat servei i que per part de l'Àrea d'Intervenció s'informi de la consignació pressupostària suficient per a la contractació.

Us n'informo per complir amb el que disposen els articles 28 i 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

La coordinadora de l'Àrea d'Ensenyament
(Signat electrònicament)

