

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESSITAT DE CONTRACTAR

Identificació de la Unitat o Àrea promotora: Centre Ocupacional i Especial de Treball Tramuntana de Palafrugell

Responsable del contracte: _____ **Francesc Xavier Sala Cervós** _____ director tècnic del Centre Ocupacional i Especial de Treball Tramuntana.

Suplent del responsable del contracte: _____ **Nuria Ramírez Pla** _____ treballadora social servei de teràpia ocupacional del Centre Tramuntana

Núm. Exp.: 7916/2025

RESUM OBJECTE: Contractació del servei de menjador del Centre Ocupacional i Especial de Treball Tramuntana dependent del Consell Comarcal del Baix Empordà

TIPUS CONTRACTE: ☐ Obra • Servei ☐ Subministrament ☐ Privat
☐ Mixt

PROCEDIMENT: ☐ Negociat • Obert ☐ Obert simplificat ☐ Obert simplificat abreujat

TRAMITACIÓ: • Ordinària ☐ Urgent

Data d'inici previst: Gener 2026

1. ANTECEDENTS I JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DE CONTRACTAR:

El Centre Ocupacional i Especial de Treball Tramuntana de Palafrugell va emprendre la seva activitat l'any 1987 com a Centre Ocupacional. Actualment la seva gestió és titularitat del Consell Comarcal del Baix Empordà, del qual en depèn jurídicament.

Té una capacitat per a 117 usuaris: 68 pel Servei de Teràpia Ocupacional (STO de Palafrugell), 16 pel Servei de Teràpia Ocupacional (STO de Sant Feliu de Guíxols) i 33 pel Servei Ocupacional d'Inserció (SOI). D'aquestes persones, utilitzen el servei de menjador al centre de Palafrugell un nombre aproximat de 74 persones i a Sant Feliu de Guíxols 16 persones (Total 90 persones).

L'horari d'atenció diürna es de 9 hores del matí a les 5 hores de la tarda, per tant és imprescindible un servei de menjador:

- Per facilitar l'assistència al servei a les persones que viuen fora del municipi
- Per afavorir la conciliació de la vida laboral y familiar.
- Per promoure una alimentació saludable i sostenible.
- Treballar hàbits saludables i una dieta equilibrada i variada.
- Adquirir rutines i hàbits d'higiene personal, que ajuden els usuaris a desenvolupar capacitats d'autonomia personal, competència social i de convivència, en un espai que afavoreix la interrelació entre tots.



En relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, el Consell Comarcal del Baix Empordà en la sessió ordinària del passat dia 17 d'octubre de 2022 va prendre entre altres, l'ACORD següent:

Adhesió a les previsions de l'acord del govern de la secretaria del govern de la Generalitat de Catalunya en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius.

L'objectiu d'aquest ACORD és promoure una alimentació saludable, de proximitat, ecològica, sostenible i contra el malbaratament alimentari. Així mateix, també pretén limitar el preu com a factor determinant de l'adjudicació dels contractes. En conseqüència ha d'incorporar en els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, clàusules que incorporin criteris d'adjudicació i condicions especials d'execució.

2. INFORME D'INSUFICIÈNCIA DE MITJANS

El Consell Comarcal del Baix Empordà no disposa ni dels mitjans materials ni en la seva plantilla d'efectius o professionals que poden fer el servei que es vol licitar. Per aquest motiu és necessari iniciar un procediment obert per tal de contractar amb empreses privades les següents actuacions que son objecte del contracte.

3. OBJECTE:

L'objecte de la present licitació és la contractació del servei de menjador del Centre Ocupacional Tramuntana dependent del Consell Comarcal del Baix Empordà, consistent en la prestació del servei de menjador (menú de dinar) als centres de treball de Palafrugell i de Sant Feliu de Guíxols. Al centre de Palafrugell hi assisteixen un nombre aproximat de 101 persones i a Sant Feliu de Guíxols un nombre aproximat de 16 persones (Total 117 persones). D'aquestes persones, utilitzen el servei de menjador al centre de Palafrugell un nombre aproximat de 74 persones i a Sant Feliu de Guíxols 16 persones (Total 90 persones).

Amb aquesta contractació es cerca:

- La promoció d'una alimentació saludable i sostenible, mitjançant una dieta mediterrània.
- La programació de menús amb l'ús de productes frescos, de temporada i de proximitat.
- La reducció dels residus no reutilitzables, i la promoció de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

La programació dels menús l'haurà de portar a terme l'empresa adjudicatària. Les característiques del servei, dels menús, així com l'elaboració de la programació dels menús es troba detallada al Plec de prescripcions tècniques.

a. Objecte alineat amb els ODS següents:

☐ ODS 1 ☐ ODS 2 • ODS 3 • ODS 4 ☐ ODS 5 ☐ ODS 6



- ☐ ODS 7 ☐ ODS 8 ☐ ODS 9 ☐ ODS10 • ODS 11 • ODS 12
☐ ODS 13 ☐ ODS 14 ☐ ODS 15 ☐ ODS 16 ☐ ODS 17

b. Protecció de dades de caràcter personal

- ☐ Sí • NO

c. Codi CPV:

55523000-2 Serveis de subministrament de menjar per a altres empreses i institucions

4. DURADA

- Durada Inicial: 1 any

El contracte actual finalitza el proper dia 7 de gener de 2026. Per tant, la durada del contracte serà d'un any, a comptar des del dia 8 de gener de 2026, o la data de la formalització si fos posterior a aquesta.

- Pròrroga: 1 any

Es podrà prorrogar el contracte per un any més. La duració total del contracte, incloses les pròrrogues, no podrà excedir en cap cas dels 2 anys.

7. IMPORT

7.1 Sistema determinació del pressupost (només per serveis):

- ☐ Components de la prestació
☐ Unitats de temps
☒ Unitats d'execució
☐ Tant alçat
☐ Honoraris per tarifes

7.2 Pressupost

- ☒ Preus unitaris

El preu del contracte serà el que resulti de l'oferta que realitzi l'empresa adjudicatària, en virtut de la qual l'adjudicatari s'obliga a prestar els serveis, de forma successiva i pel preu unitari assenyalat en la seva oferta i indicarà, com a partida independent, l'import de l'IVA.

S'entendrà, amb caràcter general, que en el preu proposat per l'adjudicatari s'hi inclouen totes les despeses que aquest hagi de dur a terme per a l'acompliment de les prestacions contractades, com són beneficis, assegurances, transports, taxes, tota mena de tributs i també el personal i material necessaris per portar a terme el servei i, en general, les que s'originin com a conseqüència de les obligacions establertes en aquest plec i el de prescripcions tècniques a les que s'ha de donar compliment durant el termini d'execució del contracte.

El tipus de licitació d'aquest contracte s'estableix en **4,35.-euros per menú (IVA no inclòs).**

- Justificar la no divisió en lots:



Es desestima la divisió en lots: Considerant la naturalesa i característiques del servei, tècnicament no és possible executar-la a través de la subdivisió del contracte per lots ja que es constitueix com a una unitat per al Centre Ocupacional Tramuntana dependent del Consell Comarcal del Baix Empordà, en la prestació del servei de menjador (menú de dinar) als centres de treball de Palafrugell i de Sant Feliu de Guíxols de dilluns a divendres.

La Directiva 2014/24/UE determina que els poders adjudicadors han d'estudiar la conveniència de dividir els contractes en lots "sense deixar de gaudir de la llibertat de decidir de forma autònoma i basant-se en les raons que estimi oportunes, sense estar subjecte a supervisió administrativa o judicial", per tant en aquest cas es considera que no seria pertinent la divisió en lots per la licitació del servei.

PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

Núm. Menús diaris aprox	Preu màxim del menú diari (IVA a part)	Dies de servei anual aprox	Preu servei anual (IVA exclòs)	IVA (10%)	Total IVA inclòs
90	4,35.-€	220	86.130,00 €	8.613 euros	94.743,00 euros

7.3 Desglossament del PBL

El tipus de licitació d'aquest contracte s'estableix en **4,35.-euros per menú (IVA no inclòs)**. S'ha arribat a aquest preu mitjançant la realització d'un estudi fonamentat en la variació de l'IPC a Catalunya dels productes alimentaris dels anys 2020 a 2025, desglossant la matèria primera, les despeses generals, el transport de la mercaderia i el benefici industrial fixat en un 12%. Per al 2025 s'utilitza l'IPC a Catalunya interanual del mes de setembre per als productes d'alimentació i begudes no alcohòliques. Els licitadors podran millorar a la baixa aquest tipus de licitació. L'estudi de costos que s'ha portat a terme és el següent:

	Preu 2020	Preu 2021	Preu 2022	Preu 2023	Preu 2024	Preu 2025	Preu 2026
Primera Matèria (Amanida, Primer plat, Segon plat més guarnició, Pa i Postres)	1,68 €	1,71 €	1,79 €	2,02 €	2,16 €	2,21 €	2,26 €
Despeses Generals (Cuina, Assegurances, Dietista, Formació, etc.)	0,54 €	0,55 €	0,57 €	0,65 €	0,70 €	0,71 €	0,73 €
Transport (Personal i vehicle propi)	0,67 €	0,68 €	0,71 €	0,81 €	0,86 €	0,88 €	0,90 €
Benefici -12%-	0,34 €	0,35 €	0,36 €	0,41 €	0,44 €	0,45 €	0,46 €
TOTAL (IVA a part)	3,23 €	3,28 €	3,43 €	3,89 €	4,16 €	4,24 €	4,35 €

FONT:

IDESCAT - Institut d'Estadística de Catalunya

Variació de l'IPC a Catalunya dels productes d'alimentació durant l'any 2020: + 1,5 % (al conjunt de l'Estat espanyol: + 1,1 %).

Variació de l'IPC a Catalunya dels productes d'alimentació durant l'any 2021: + 4,7 % (al conjunt de l'Estat espanyol: + 5,0 %).

Variació de l'IPC a Catalunya dels productes d'alimentació durant l'any 2022: + 13,4 % (al conjunt de l'Estat espanyol: + 15,7 %).

Variació de l'IPC a Catalunya dels productes d'alimentació durant l'any 2023: + 6,9 % (al conjunt de l'Estat espanyol: + 7,3 %).

Variació de l'IPC a Catalunya dels productes d'alimentació durant l'any 2024: + 1,9 % (al conjunt de l'Estat espanyol: + 1,8 %).

Variació de l'IPC a Catalunya dels productes d'alimentació durant l'any 2025: + 2,5 % (al conjunt de l'Estat espanyol: + 2,4 %).*

*Correspon a l'interanual del mes de setembre '2025 per a productes d'alimentació i begudes no alcohòliques

Revisió de preus:

☒ No

☐ Si de conformitat amb la memòria adjunta¹.



Subrogació de personal:

☒ No
☐ Sí

VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE

El valor estimat del contracte

Any 1 Contracte IVA exclòs	Any 2 Contracte (Pròrroga) IVA exclòs	20% de modificacions	Valor estimat del contracte (IVA exclòs)
86.130,00€	86.130,00€	17.226,00 €	189.486,00 €

8.- APLICACIÓ PRESSUPOSTÀRIA (sense tenir en compte les pròrrogues):

Existència de crèdit

Tramitació anticipada: Sí

Es tracta d'una licitació anticipada d'acord amb el que disposa la LCSP a la disposició addicional tercera, que preveu que es poden tramitar anticipadament els contractes l'execució material dels quals hagi de començar en l'exercici següent. S'ha de sotmetre l'adjudicació a la condició suspensiva de la consolidació efectiva dels recursos que han de finançar el contracte corresponent.

Per al pressupost del 2026 el Consell Comarcal del Baix Empordà imputarà la despesa prevista per a aquest contracte a l'aplicació pressupostària següent:

Any	Aplicació pressupostària (Productes alimentaris)	Import previst (sense IVA)	Import previst (IVA inclòs)
2026 (Gener – Desembre)	02 231 22105	86.130,00 €	94.743,00 €

9.- GARANTIA:

- L'import de la fiança definitiva es fixa en el 5% del pressupost base de licitació, IVA exclòs, d'acord amb l'article 107.3 de la LCSP.
- Termini de garantia: Sí, una vegada hagi transcorregut el termini de 2 mesos, a comptar de la data de la recepció del servei.

10.-SOLVÈNCIA I ALTRES CONDICIONS:

Per poder participar a la licitació cal:

Solvència econòmica- financera:

De conformitat amb l'article 87 de la LCSP, la solvència econòmica i financera mínima de l'empresari per poder executar el contracte es determina a través del mitjà següent:



Volum anual de negocis del licitador que referit a l'any de major volum de negocis dels tres últims conclusos haurà de ser almenys una vegada i mitja el valor estimat del contracte quan la seva duració sigui inferior a un any i una vegada i mitja el valor anual mitjà del contracte si la seva duració és superior. L'import mínim serà de **142.114,50 euros**.

Per acreditar documentalment aquesta circumstància el licitador proposat com adjudicatari haurà d'aportar els comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil (o Registre oficial corresponent o, en cas d'empresaris individuals no inscrits, llibres inventaris, i comptes anuals legalitzats pel registre corresponent)

L'adjudicatari no haurà d'acreditar el compliment d'aquests requisits a no ser que li sigui requerit per l'òrgan de contractació.

Solvència tècnica:

De conformitat amb l'article 90 de la LCSP, la solvència tècnica o professional mínima de l'empresari per executar aquest contracte, es demana acreditar mitjançant certificats els principals serveis realitzats, d'iguals o similars característiques a les de l'objecte del contracte, durant els últims tres anys, d'acord amb els **mitjans següents**:

Com a condició mínima es demana haver executat serveis, d'iguals o similars característiques a les de l'objecte del contracte, durant els últims tres anys. L'import anual acumulat en un dels anys ha de ser igual o superior al 70% de la anualitat mitja del contracte que es correspon a **66.320,10 euros**.

S'acreditarà mitjançant, com a mínim, 1 certificat de bona execució dels serveis realitzats per l'òrgan competent quan el destinatari sigui una entitat del sector públic, quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedat per aquest o, a falta d'aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari, si escau, aquests certificats seran comunicats directament a l'òrgan de contractació per l'autoritat competent. El certificat ha d'incloure l'import, les dates, l'objecte del servei. A efectes de determinar la correspondència entre els serveis acreditats i els que constitueixen l'objecte del contracte, quan hi hagi classificació aplicable a aquest últim s'atendrà als 3 primers números dels respectius codis CPV.

L'adjudicatari no haurà d'acreditar el compliment d'aquests requisits a no ser que li sigui requerit per l'òrgan de contractació.

Assegurança

L'empresa haurà de disposar durant el temps de vigència del contracte i les seves pròrrogues d'una assegurança de responsabilitat civil general de l'empresa que cobreixi la seva i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat de gestió integral del servei de menjador, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar per una suma assegurada mínima de 300.000 € per víctima i 1.200.000 € per sinistre.

Adscripció a mitjans materials i/o personals: No

- **Classificació empresarial:**

No obstant l'anterior, la solvència econòmica, financera i tècnica també es podrà



acreditar mitjançant l'aportació pel licitador de la següent classificació empresarial:

Grup: M Subgrup: 6 Categoria: 2

La classificació haurà d'acreditar-se amb la documentació expedida per la Junta Consultiva de Contractació del Ministeri d'Hisenda; amb l'expedida per la Generalitat de Catalunya o amb l'expedida per altra Comunitat Autònoma, sempre que en aquest últim cas, s'hagi practicat la inscripció en el Registre Oficial d'Empreses Classificades.

La classificació de les unions temporals d'empresaris vindrà determinada per l'acumulació de les classificacions de cadascuna de les empreses integrants de la unió.

Pels empresaris no espanyols d'estats membres de la Unió Europea, serà d'aplicació el que es disposa en l'article 78 de la LCSP.

Si concorren en la unió empresaris nacionals, estrangers no comunitaris, o estrangers comunitaris, els dos primers hauran d'acreditar la seva classificació i els últims, en defecte d'aquesta, la seva solvència econòmica, financera, tècnica i professional.

El licitador que presenti una proposició individual, no podrà presentar-ne cap altre en unió amb altres licitadors. En cas de fer-ho, totes les seves proposicions s'entendran anul·lades.

11.- CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES OFERTES:

- Criteris quantificable de forma automàtica (100 punts)

Criteris d'Adjudicació avaluables automàticament	Puntuació màx.
1.- Incorporació d'aliments de producció integrada i/o de producte ecològic frescos i de temporada al mes.	30 punts
2.- Millor oferta econòmica.	20 punts
3.- Economia social.	20 punts
4.- Realització de tallers o jornades formatives.	20 punts
5.- Oferiment de plats subministrats d'elaboració pròpia.	10 punts
	100 punts

La suma dels diferents apartats dels criteris d'adjudicació serà la puntuació total de les ofertes presentades pels licitadors.

11.1.- Incorporació d'aliments de producció integrada i/o de producte ecològic frescos i de temporada al mes (fins un total de 30 punts).

Aquests productes han de ser obligatòriament dels grups d'aliments següents: fruita, verdures i hortalisses i carns.

La referència *temporada* és només per a fruites i verdures.



No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita temps". Caldrà concretar el producte, com per exemple, "poma de producció integrada" o "pollastre ecològic".

S'ofereixen aliments de producció integrada i/o ecològics frescos i de temporada 12 dies al mes	30 punts
S'ofereixen aliments de producció integrada i/o ecològics frescos i de temporada 9 dies al mes	25 punts
S'ofereixen aliments de producció integrada i/o ecològics frescos i de temporada 6 dies al mes	15 punts
S'ofereixen aliments de producció integrada i/o ecològics frescos i de temporada 3 dies al mes	10 punts
No s'ofereix cap aliment de producció integrada o ecològic fresc i de temporada al mes	0 punts

Per valorar aquest criteri caldrà aportar la llista de productes i dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents.

No es tindran en compte aliments/ingredients complementaris tipus sal, espècies, julivert, fonoll i altres plantes aromàtiques, vinagre, sucre, suc, melmelades, maioneses, mantegues/margarines, llimona, api, all, olives i fruits secs. A excepció de l'oli d'oliva i el pa.

Les definicions es troben al PPT.

El compliment dels criteris s'hauran d'acreditar, amb la presentació dels documents comercials o etiquetes dels productes alimentaris, o per qualsevol altre mitjà de prova adequat.

11.2.- Millor oferta econòmica (fins a un total de 20 punts).

Per determinar la millora oferta s'efectuarà mitjançant l'aplicació de la següent fórmula:

✓ Oferta més econòmica x màxima puntuació/Oferta a valorar

La **quantitat d'euros per menú (en lletres i números)**, que **no inclou** la quota sobre el Valor Afegit vigent.

Les ofertes econòmiques que s'efectuïn pels licitadors hauran d'igualar o millorar a la baixa el preu unitari de 4,35 euros per menú (IVA no inclòs). No s'acceptaran les ofertes que continguin preus superiors a aquest.

11.3.- Economia social (fins un total de 20 punts).

Incorporació de productes provinents d'un centre especial de treball, d'empresa d'inserció, de cooperativa o similar en la proposta de programació del menú de cada mes.

No s'acceptaran termes genèrics tipus "fruita", "làctic". Caldrà concretar el tipus de producte. La varietat de sabors (per ex. iogurt de maduixa, de plàtan, etc.) o les diferents parts d'un aliment en concret (per ex. cuixa, pit, aletes de pollastre, etc.) tampoc seran considerats productes diferents.



S'ofereixen 4 tipus de producte al mes	20 punts
S'ofereixen 3 tipus de producte al mes	15 punts
S'ofereixen 2 tipus de producte al mes	10 punts
S'ofereix 1 tipus de producte al mes	5 punts
No s'ofereix cap tipus de producte al mes	0 punts

Compliran aquesta condició aquells que acreditin el producte ofert a través del certificat d'inscripció al Registre de Centres Especials de Treball de la Generalitat de Catalunya, de la Direcció General d'Economia Social i Solidària, i el Cooperativisme, del Departament d'Empresa i Treball.

No es tindran en compte aliments/ingredients complementaris tipus sal, espècies, julivert, fonoll i altres plantes aromàtiques, vinagre, sucre, sucs, melmelades, maioneses, mantegues/margarines, llimona, api, all, olives i fruits secs. A excepció de l'oli d'oliva i el pa.

11.4.- Realització de tallers o jornades formatives per als monitors/es del centre ocupacional, sobre temes relacionats amb l'alimentació, la nutrició i la higiene alimentària (fins un total de 20 punts).

La realització d'aquestes jornades o tallers s'ha de portar a terme cada any mentre sigui vigent el contracte. La durada de cada taller o jornada no pot ser inferior a 4 h.

S'ofereixen 2 tallers o jornades formatives/ any de contracte	20 punts
S'ofereix 1 taller o jornada formativa/any de contracte	10 punts
No s'ofereix cap taller o jornada formativa/any de contracte	0 punts

Aquestes podran ser presencials o telemàtiques i tindran relació amb criteris socials, ambientals i alimentaris, entre d'altres:

- o Educació per a la salut (alimentària...)
- o Nutrició i la higiene alimentària
- o Educació mediambiental relacionada amb l'objecte del contracte com podria ser en temes de reciclatge, reducció de residus...
- o Com evitar el malbaratament alimentari

Per valorar aquest criteri caldrà presentar la proposta de formació que ofereix l'empresa de manera detallada.

11.5.- Oferiment de plats subministrats d'elaboració pròpia (fins un total de 10 punts).

Els plats d'elaboració pròpia (per exemple: hamburgueses de carn i/o vegetals, croquetes casolanes, canelons,...) seran fets al mateix obrador. Caldrà tenir a disposició les dades mínimes que permetin identificar el productor.

Subministrament de 3 plats d'elaboració pròpia/any	10 punts
Subministrament de 2 plats d'elaboració pròpia/any	6 punts
Subministrament d'1 plat d'elaboració pròpia/any	3 punts



No s'ofereix cap plat d'elaboració pròpia/any	0 punts
---	---------

Per valorar aquest criteri caldrà aportar una llista dels plats subministrats d'elaboració pròpia i s'adjuntaran també les fitxes tècniques de cada plat elaborat.

Justificació dels criteris d'adjudicació automàtics:

El preu no ha de ser el factor determinant de l'adjudicació del contracte, segons l'ACORD esmentat a l'inici del present informe, pel criteri de millor oferta econòmica s'ha optat pels 20 punts.

Per això cal incorporar en el plec clàusules el preu del menú fix per tota la durada del contracte. En aquest sentit, la valoració del preu no suposa un percentatge superior al 20% del valor total de l'oferta, assegurant al l'hora que el preu no vagi en detriment d'altres criteris necessaris per garantir una alimentació saludable.

La incorporació de productes provinents d'un centre especial de treball, d'empresa d'inserció, de cooperativa o similar en la proposta de programació del menú de cada mes entenem que es un criteri important en el sector, optant pels 20 punts igualment.

A part de l'elaboració pròpia (10 punts), un altre aspecte que es valora i es té en compte es que el producte sigui de temporada i ecològic (30 punts).

12.- MODIFICACIONS DEL CONTRACTE:

☐ NO s'admeten ☒ SI s'admeten: % màxim: 20 Causes:

Modificacions previstes:

Si. D'acord amb el règim escollit a l'article 204 LCSP, el present contracte es podrà modificar fins a un màxim del 20% quan concorri el supòsit següent:

- L'increment o disminució en el nombre d'usuaris.
- Variació en els dies de servei

13.-CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE. Art. 202 LCSP

Referent als principis ètics i regles de conducta:

Els licitadors i els contractistes (incloses les persones treballadores adscrites al servei), 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, de conformitat amb l'article 55.2, de la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern, els licitadors 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 als adjudicataris en relació amb l'Administració o administracions de referència, sens perjudici del compliment de les obligacions de transparència que els pertoquin de forma directa per previsió legal.

La informació que es podrà requerir del contractista no es limita a l'estrictament necessària per al compliment de la prestació; sinó també respecte de les obligacions accessòries vinculades al compliment de la mateixa. Aquestes són (tenint en compte que la següent enumeració no té caràcter exhaustiu) de comprovació del compliment des les disposicions relatives a la protecció de dades, del compliment de la normativa laboral, del compliment de les disposicions de prevenció de riscos laborals, de les seves obligacions respecte del subcontractista, així com qualsevol altre que tingui el caràcter d'accessori. La informació requerida s'haurà de traslladar a l'administració en un temps raonable, tenint en compte el tipus d'informació requerida i la dificultat d'obtenció de la mateixa.

- 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.
- q) Complir en tot moment amb la solvència requerida, particularment amb la derivada de l'adscripció de mitjans personals i materials.
- r) Trobar-se al corrent de pagament de l'assegurança durant el termini d'execució del contracte.

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 vuitena del Plec de prescripcions tècniques. L'adjudicatari haurà de:

- Disposar dels plans següents:
 - Pla de reducció del malbaratament alimentari
 - Pla de reducció de residus

Clàusula lingüística

L'empresa contractista ha d'emprar el català en les seves relacions amb el Consell Comarcal del Baix Empordà derivades de l'execució de l'objecte d'aquest contracte. Així mateix, l'empresa contractista i, si escau, les empreses subcontractistes han d'emprar, almenys, el català en els rètols, les publicacions, els avisos i en la resta de comunicacions de caràcter general que es derivin de l'execució de les prestacions objecte del contracte.

L'empresa contractista ha de lliurar els treballs objecte d'aquest contracte, almenys, en català. Específicament, l'empresa contractista, si escau, ha de redactar en llengua catalana la programació dels menús així com tota la documentació, tant en paper com en suport digital, que s'obtingui com a resultat de la realització dels treballs segons les determinacions del clausurat específic del plec de prescripcions tècniques particulars.

Així mateix, l'empresa contractista assumeix l'obligació de destinar a l'execució del contracte els mitjans i el personal que resultin adients per assegurar que es podran realitzar les prestacions objecte del servei en català. A aquest efecte, l'empresa adjudicatària haurà d'adoptar les mesures de formació del seu personal necessàries per garantir que el personal que, si escau, pugui relacionar-se amb el públic, tingui un coneixement suficient de la llengua catalana per desenvolupar les tasques d'atenció, informació i comunicació de manera fluida i adequada.

En tot cas, l'empresa contractista i, si escau, les empreses subcontractistes, queden subjectes en l'execució del contracte a les obligacions derivades de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística i de les disposicions que la desenvolupen.

14.- FORMA DE PAGAMENT DEL PREU. Art. 198 LCSP



Prèvia presentació de factura, s'abonarà el preu en el següent moment:

☐ A la fi del compliment de l'objecte ☒ Mensualment ☐ Altre:

El preu fixat amb l'aprovació de l'adjudicació es farà efectiu al contractista tenint en compte el següent:

- a) Els contractistes tenen l'obligació de presentar les seves factures mensuals en format electrònic al punt general d'entrada de factures electròniques (e-FACT) de la seu electrònica del Web del Consell Comarcal del Baix Empordà, a través del codi DIR del Centre Tramuntana, número LA0012064.
- b) A les factures hi haurà de constar, com a mínim, els serveis efectivament realitzats amb el detall del preu/menú del període de facturació i el codi RCD que us facilitaran des del Centre Ocupacional i Especial Tramuntana per a cada anualitat.
- c) El règim de pagament és l'establert a l'article 198 de la LCSP.

Els contractistes que tinguin dret al cobrament davant l'Administració, podran cedir el mateix amb les condicions i requisits establerts a la LCSP.

15.-SUBCONTRACTACIÓ (Art. 215 LCSP) I CESSIÓ DEL CONTRACTE (Art. 214 LCP)

Subcontractació

☐ NO ☒ SI:

L'adjudicatari del servei no podrà, en cap cas, subcontractar el servei bàsic del contracte: servei de menjador però sí podrà subcontractar amb tercers la gestió de prestacions accessòries els quals quedaran obligats davant de l'adjudicatari, únic responsable del servei davant de l'Administració.

Cessió

☐ NO ☒ SI:

Només es podrà cedir o traspasar el contracte, amb els límits previstos a l'article 214 LCSP.

16.- PENALITATS ESPECÍFIQUES PER A AQUEST CONTRACTE. Art. 192 LCSP:

a) Infraccions molt greus:

- Prestar el servei mitjançant un tercer no autoritzat, o el sots-arrendament/traspàs total o parcial del contracte.
- Prestar el servei en condicions que poden afectar la salut i/o seguretat de les persones, amb perill greu i directe.
- Les accions dels operaris adscrits al servei que puguin contaminar els aliments: fumar, escopir, mastegar o menjar, esternudar o tossir sobre els aliments no protegits. O



- treballar amb alguna malaltia o mal que es pugui transmetre als aliments: diarrea, vòmits, infeccions a la pell, llagues, talls, lesions o ferides infectades, etc.
- Les accions o omissions en exercici del servei que siguin manifestament il·legals, quan causin perjudici a l'Administració o als ciutadans i es puguin conceptualitzar com a molt greus.
 - 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 del menjador o altres equipaments del centre.
 - Molt deficient qualitat o quantitat dels aliments o menús subministrats.
 - Agressions físiques i/o verbals del contractista o del seu personal envers els usuaris, familiars, representants del Consell Comarcal, personal del centre, etc.
 - Obstruir l'actuació de la inspecció del servei, o bé negar-se a la dita actuació.
 - La desobediència reiterada, més de dues vegades, a les ordres escrites pel Consell Comarcal relatives a l'execució del contracte.
 - Falsejar les dades relacionades amb els serveis objecte del contracte.
 - Reincidència o reiteració en la comissió d'infraccions greus.
 - 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 als treballadors que presten 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.
 - Les accions dels operaris o treballadors adscrits al servei que puguin contaminar els aliments: fumar, escopir, mastegar o menjar, esternudar o tossir sobre els aliments no protegits. O treballar amb alguna malaltia o mal que es pugui transmetre als aliments: diarrea, vòmits, infeccions a la pell, llagues, talls, lesions o ferides infectades, etc.
 - 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 del menjador del Centre Tramuntana o altres equipaments del centre.
 - 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, plats, gots...
 - Agressions físiques i/o verbals de l'adjudicatari o del seu personal envers als alumnes, familiars, representants del Consell Comarcal, personal del centre docent, companys de treball, etc.



- 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.
- Falsejar les dades relacionades amb els serveis objecte del contracte.
- 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.

b) Infraccions greus:

- Prestar el servei sense complir les condicions reglamentàries, sempre que no es pugui considerar com a molt greu.
- La no disposició de les assegurances obligatòries establertes.
- L'incompliment de les tipologies menús, aliments, productes i productors establerts al Plec o oferts pel contractista a la seva proposta.
- L'incompliment de les jornades formatives, anàlisis microbiològics oferts pel contractista a la seva proposta.
- Retards superiors a 20 minuts respecte als horaris de prestació del servei, sempre i quan no estigui degudament justificada.
- Manca del llibre de reclamacions.
- Deficient qualitat o quantitat dels aliments o menús subministrats.
- No complir el servei en les condicions contractuals establertes, sempre que no es pugui considerar com a molt greu.
- No assistir a les reunions de l'òrgan de contractació quan se li convoqui.
- 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 2 setmanes la documentació requerida pel Consell Comarcal.
- 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.
- Incorrecció del contractista o del seu personal envers els usuaris, familiars, representants del Consell Comarcal, etc.
- No aplicació de mesures que fomentin la igualtat entre dones i homes al treball, així com afavorir la conciliació del treball i la vida familiar.
- Cometre infraccions lleus reiteradament (més de dues).

c) Infraccions lleus:

- No mantenir la higiene i el bon estat de l'aparença dels mitjans del servei.
- Manca de puntualitat en la prestació del servei. S'entén per tal desviar-se 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'adjudicatari envers els usuaris, els companys de treball i el personal del Centre.
- Portar menús incomplets, en condicions inadequades a nivell de temperatura, o a nivell de quantitats insuficients.
- L'incompliment en la prestació i acreditació de les millores ofertes en relació a les presents condicions.
- Realitzar el transport dels menús amb un mitjà de transport aliè a l'empresa.
- Les discussions entre treballadors durant la prestació del servei. O bé l'ús d'un vocabulari incorrecte en relació als usuaris del menjador o altre personal del Centre 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

Penalitats contractuals

La comissió d'infraccions contractuals per part de l'empresa adjudicatària comportarà la imposició de les següents penalitats contractuals:

a) Per infraccions molt greus:

- Fins a un 10 % de l' import de facturació del mes o mesos que s'indiqui en la resolució de l'expedient de la penalitat contractual.

b) Per infraccions greus:

- Incompliments greus: fins a un 5 % de l' import de facturació del mes o mesos que s'indiqui en la resolució de l'expedient de la penalitat contractual.

c) Per infraccions lleus:

- Incompliments lleus: fins a un 2 % de l' import de facturació del mes o mesos que s'indiqui en la resolució de l'expedient de la penalitat contractual.

Per a la imposició de la penalitat corresponent, l'òrgan de contractació tindrà en consideració els següents criteris de graduació:

- La gravetat de la infracció comesa
- La importància econòmica
- L'existència d'intencionalitat
- La naturalesa i grau dels perjudicis ocasionats
- La reincidència, per incórrer, en el termini d'un any, en més d'un incompliment de la mateixa naturalesa
- El nombre d'avisos previs realitzats pel responsable del contracte



- El benefici obtingut pel contractista.

17.- MESA DE CONTRACTACIÓ. 326.5 LCSP

Presideix la senyora Glòria Marull Coll, vicepresidenta primera del Consell Comarcal del Baix Empordà i com a suplent, la senyora Agnès Gasull Costa, vicepresidenta tercera del Consell Comarcal del Baix Empordà.

Actuen de vocals:

- El senyor Pere Cañigueras Barnés, director gerent del Centre Ocupacional i Especial de Treball Tramuntana, i com a suplent el Sr. Francesc Xavier Sala Cervós, director tècnic del Centre Ocupacional i Especial de Treball Tramuntana.
- La senyora Anna Morell Arimany, interventora del Consell Comarcal del Baix Empordà, i com a suplent el Sr. Gerard Matarrodona Martí, tècnic comptable del Consell Comarcal del Baix Empordà.
- La senyora Maria Lourdes Palomino Pellicer, secretària del Consell Comarcal del Baix Empordà, i com a suplent la Sra. Glòria Samblàs Gonzalez, responsable de l'Àrea de Recursos Humans del Consell Comarcal del Baix Empordà.

Actua de secretària de la Mesa la senyora Ester Riera Pérez, funcionària administrativa de l'Àrea de Secretaria i com a substitut el senyor Marçal Fornells Banaset, tècnic de contractació de l'Àrea de Secretaria.

Com a assessora tècnica la senyora Inmaculada Ricart Oliver, coordinadora de l'Àrea d'Ensenyament.

18.- ESTABILITAT PRESSUPOSTÀRIA I SOSTENIBILITAT FINANCERA . DA 3r LCSP:

ESTABILITAT PRESSUPOSTÀRIA

☒ Sense repercussions

Per no suposar despeses addicionals a les pressupostades en l'exercici corrents ni en els futurs.

☐ Amb repercussions

SOTENIBILITAT FINANCERA

☒ Sense repercussions

Per estar finançat amb recursos corrents o, en el seu cas, per haver estat valorada prèviament l'operació financera.

☐ Amb repercussions

Director gerent del Centre Ocupacional i Especial de Treball Tramuntana
(Signat electrònicament)

