

Títol del projecte o acció:

41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA
– Ajudant de cuina, cambrer i cambrera

1

DADES IDENTIFICATIVES I GENERALS DEL CONTRACTE

Entitat adjudicadora

- a) Organisme: Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre
- b) Procediment d'adjudicació: Contracte menor amb difusió
- c) Òrgan de contractació: Presidència
- d) Dependència que tramita l'expedient: Secretaria
- e) Número d'expedient: 1532/2025
- f) CPV: Serveis de formació 80500000-9
- g) Tipus de contracte: Serveis
- h) Garantia provisional: No se n'exigeix
- i) Garantia definitiva: No se n'exigeix
- j) Pressupost d'execució: 14.890 euros IVA exempt
- k) Termini d'execució: des de l'endemà de la formalització del contracte i fins com a màxim 31 d'octubre.
- l) Obtenció de documentació i informació (Perfils del Contractant):

<https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/15534119?categoria=0>

Clàusula 1ª. Antecedents

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre vol donar continuïtat al projecte ocupacional i de desenvolupament local Ribera d'Ebre VIVA, executant un seguit d'accions d'un important impacte en el teixit productiu de la comarca i en la creació d'ocupació. És per aquest motiu, que es vol donar continuïtat al "Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA" que té per objectiu intervenir sobre les persones en situació d'atur, especialment aquelles que conformen els col·lectius prioritaris d'actuació d'acord a les especificitats del territori.

L' acció, objecte del contracte, forma part del projecte anomenat "PLA D'EXECUCIÓ ANUAL. Projecte "Treball a les Comarques" 2025 RIBERA D'EBRE VIVA",



identificada amb el codi 41-01 i subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc del Programa de suport als territoris amb més necessitats de reequilibri territorial i econòmic: projecte Treball a les Comarques (SOC-Projecte Treball a les Comarques) i cofinançada pel *Ministerio de Trabajo y Economía Social*-Servei Públic d'Ocupació Estatal ("PLA D'EXECUCIÓ ANUAL. RIBERA D'EBRE VIVA. TREBALL A LES COMARQUES 2025" TC-3/25 – Núm. Exp.: SOC033/25/000003).

L'acció que es licita es desenvolupa en el marc del Programa 4, "Programa específic de caràcter experimental i innovador per afavorir la inserció sociolaboral de col·lectius amb dificultats d'inserció", concretament l'acció 4.1 Dispositius d'inserció sociolaboral. Sota el paraigües de la convocatòria per a l'any 2025 per a la concessió de subvencions destinades al "Programa de suport als territoris amb més necessitats de reequilibri territorial i econòmic: projecte Treball a les Comarques (SOC-Projecte Treball a les Comarques)" i d'acord amb les bases reguladores d'aquesta convocatòria, que són les que preveu l'Ordre EMT/1655/2025, de 29 d'abril, per la qual s'obre convocatòria per a la concessió de subvencions per als Programes de suport al desenvolupament local (DOGC núm. 9410, de 12 de maig de 2025). Aquesta acció concreta està regulada específicament a l'apartat 2.4 de l'annex 5 de l'Ordre EMT/173/2024, de 24 de juliol, on es determinen les característiques i condicions de les accions de capacitació.

De conformitat amb l'acció 41-01 de la Memòria Tècnica presentada pel Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre Pla d'Execució anual Ribera d'Ebre VIVA 2025 en la que s'indica que el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre ha d'executar l'acció Dispositiu d'Inserció Sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera per a donar suport i realitzar acompanyament a persones en situació de vulnerabilitat en el seu procés d'inserció sociolaboral mitjançant la millora de l'ocupabilitat i de les competències tecnicoprofessionals en l'àmbit de la restauració.

Les necessitats administratives a satisfer, la idoneïtat de l'objecte del contracte, la justificació del procediment, la no divisió en lots, dels criteris d'adjudicació i la resta de requeriments recollits a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (en endavant, LCSP) estan acreditats a l'expedient i per la manca de recursos humans, logístics i tècnics per poder-ho desenvolupar-los de forma pròpia.



Clàusula 2^a. Objecte del contracte.

L'objecte del present plec és la regulació tècnica i administrativa del contracte de serveis (en endavant, objecte del contracte), per l'adjudicació mitjançant procediment contracte menor, amb diversos criteris d'adjudicació de l'acció *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera*.

L'objecte d'aquest contracte és cobrir la prestació del servei de docència dins l'acció denominada *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera* per tal de millorar l'ocupabilitat i les competències professionals de les persones participants del Dispositiu, persones que formen part dels col·lectius amb més dificultats per accedir al mercat laboral mitjançant un servei de formació professionalitzadora en el sector de la restauració.

Els objectius específics que es volen assolir amb l'execució de l'acció objecte del present contracte són:

- Dotar dels coneixements necessaris per la realització de processos bàsics de producció culinària i preparació d'aliments per tal que les persones participants a l'acció assoleixin l'objectiu laboral d'ajudant de cuina i que els permeti la inserció laboral.
- Dotar dels coneixements necessaris per la realització de processos bàsics en la preparació de begudes, de servei i atenció al client a la restauració, per tal que les persones participants a l'acció assoleixin l'objectiu laboral de cambrer i cambrera i els permeti la inserció laboral.

Per tal d'assolir els objectius establerts es realitzarà la formació d' Ajudant de cuina, cambrer i cambrera que s'oferirà a les persones participants a l'acció *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA*.

Clàusula 3^a. Característiques i descripció del servei

3.1.- Contingut del servei - Accions i activitats a desenvolupar:

La prestació mínima del servei ha d'incloure la realització de les següents accions i activitats:

Bloc 1: Capacitació

Aquestes activitats tenen per objectiu impartir **170 hores** corresponents a Aprenentatges Específics de competències tècniques (AE1). De les quals 135 hores es realitzaran en



format pràctic simulant activitats del lloc de treball del personal de restauració i 35 hores tindran format teòric.

El servei de docència es realitzarà en format presencial.

En cas que es produeixin situacions d'emergència —sanitàries, climàtiques o de qualsevol altra naturalesa— que impedeixin la realització de les sessions o activitats programades, l'empresa adjudicatària estarà obligada a proposar noves dates i/o horaris alternatius per garantir-ne la prestació amb la màxima celeritat possible. En tot cas, l'activitat docent haurà de quedar completada en un termini màxim de quatre mesos comptats des de la data d'inici de la mateixa.

Així mateix, si alguna part del servei de formació no es pogués prestar com a conseqüència de mesures adoptades per l'autoritat competent amb la finalitat de contenir la situació d'emergència, aquesta part es considerarà com a no realitzada, i no podrà ser objecte de justificació ni de compensació econòmica per part de l'empresa adjudicatària.

Els aprenentatges específics de competències tècniques (AE1) es divideixen en dos grups:

- **AE1.1 Elaboracions bàsiques culinàries – Ajudant de cuina** amb 125 hores de durada i tenint en compte que durant aquestes hores s'han d'impartir com a mínim els següents continguts:

Contingut	Durada
<i>Aprovisionament a la cuina</i>	<i>5 h</i>
<i>Preelaboració i conservació</i>	<i>10 h</i>
<i>Elaboracions bàsiques de cuina i plats elementals (bases culinàries, presentació i decoració de plats)</i>	<i>95 h</i>
<i>Controls i registres APPC</i>	<i>4 h</i>
<i>Manipulació d'aliments</i>	<i>8 h</i>
<i>Espais, maquinària i estris de neteja</i>	<i>3 h</i>
	<i>125 h</i>

- **AE 1.2 Servei de barra i sala – Ajudant de cambrer i cambrera** amb 45 hores de durada i tenint en compte que durant aquestes hores s'han d'impartir



com a mínim els següents continguts:

Contingut	Durada
<i>Atenció al client de barra i sala</i>	<i>10 h</i>
<i>Servir menjar i beguda</i>	<i>10 h</i>
<i>Presentació i muntatge de taules</i>	<i>5 h</i>
<i>Presa de comandes</i>	<i>5 h</i>
<i>Manipulació i servei de vins</i>	<i>7 h</i>
<i>Elaboracions i serveis de cafès i infusions</i>	<i>3 h</i>
<i>Preparació de combinats i còctels</i>	<i>5 h</i>
	45 h

5

De forma transversal i durant tota l'acció es tindrà en compte l'ús de productes locals i la cuina de reaprofitament.

Bloc 2: Coordinació amb l'equip tècnic del Consell Comarcal,

Per garantir una correcta execució i seguiment del servei, s'estableixen els espais de coordinació següents:

- **Coordinació amb la persona responsable de l'execució del servei per part de l'empresa licitadora:**

S'hauran de realitzar com a mínim 3 reunions de coordinació entre el personal tècnic del Dispositiu designat i la persona responsable de licitadora:

- Abans de l'inici de la formació per a revisar conjuntament els continguts, la metodologia, la calendarització, i altres aspectes organitzatius rellevants.
- A meitat del desenvolupament de la formació: per analitzar l'evolució del servei i detectar àrees de millora.
- Un cop finalitzat el servei per fer una valoració global, revisar resultats assolits i establir propostes de millora.

- **Coordinació amb l'equip docent:**

S'establiran com a mínim 5 espais de coordinació entre el personal tècnic del Dispositiu i l'equip docent, amb l'objectiu de garantir el correcte desenvolupament del servei i fer un seguiment i avaluació contínua del procés d'aprenentatge de les persones participants.



S'haurà d'informar diàriament a la persona responsable del Consell Comarcal de l'assistència de les persones participants i/o de possibles incidències.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar, abans de l'inici de l'acció formativa, un número de telèfon de contacte i, si escau, una adreça de correu electrònic operativa, amb la finalitat de garantir una comunicació immediata i efectiva amb l'òrgan contractant. Aquest canal haurà d'estar disponible durant tot el període de prestació del servei per tal d'assegurar la transmissió àgil d'informació i la resolució de qualsevol incidència que pugui produir-se en el desenvolupament de l'activitat.

El conjunt d'accions que es desenvolupin per al seguiment i avaluació del servei s'hauran de fer preferentment de manera presencial. Només amb l'acord previ entre ambdues parts, s'acceptarà que aquestes no siguin presencials i es puguin fer mitjançant videoconferència.

Bloc 3: Espais per a la realització de l'aprenentatge pràctic:

L'empresa contractista es farà càrrec de proporcionar l'espai per a la realització de les classes pràctiques. Espai ubicat a la comarca de la Ribera d'Ebre.

Aquest espai haurà de contenir com a mínim els elements i condicions bàsiques per dur a terme els aprenentatges pràctics tant de cuina com de barra i sala. Com a mínim ha de contenir el material que s'especifica al Bloc 4 a l'apartat Material per al desenvolupament dels aprenentatges específics pràctics, i haurà de ser lo suficientment ampli perquè les persones participants hi puguin treballar de manera simultània.

El docent s'encarregarà de la supervisió diària de les instal·lacions i de cerciorar-se que l'espai on es desenvolupin les sessions pràctiques estan en perfecte estat per a la seva utilització.

L'espai haurà de disposar d'un certificat de solidesa de l'immoble visat per qualsevol dels col·legis autoritzats.

Bloc 4: Material didàctic i específic per a la realització de les sessions teòriques i pràctiques així com les eines necessàries per a la seva realització.

L'empresa contractista haurà de facilitar i fer arribar a l'espai on es durà terme la formació els recursos necessaris pel correcte desenvolupament del servei i com a mínim ha de contenir:

- Material per al desenvolupament dels aprenentatges específics teòrics:





- ✓ Dossier que inclogui tot el temari dels aprenentatges específics.
- ✓ Calendari on s'especifiqui lloc i horari .
- ✓ Suport en paper i bolígraf.

Inclourà un exemplar per a cada persona participant i un exemplar pel Consell Comarcal.

- ✓ Material necessari per a que la persona docent pugui impartir els conceptes de manera satisfactòria: un ordinador portàtil, connexió a Internet projector amb altaveu, pissarra i demès material que es consideri oportú.

- Material per al desenvolupament dels aprenentatges específics pràctics:

- ✓ Equips i estris de treball per a cadascuna de les persones participants:
 - Draps de cuina (mínim 2 per persona)
 - Davantal llarg o altra roba de treball per a la cuina (mínim 1 per persona)
 - Gorra amb reixa (mínim 1 per persona)
 - Guants d'un sol ús si es considera necessari per a la manipulació d'aliments.
- ✓ Material i maquinaria:
 - Cuina proveïda d'elements bàsics pel bon desenvolupament de l'aprenentatge: piques amb aigua calenta i freda, fogons, xemeneia extractora, forn, microones, neveres i cambra frigorífica per poder conservar els aliments utilitats i zona d'emmagatzematge.
 - Bateria de cuina i eines de tall (1 ganivet de xef i 1 ganivet de punta per cada dos persones).
 - Utensilis específics per la manipulació i transformació d'aliments.
 - Taula de treball per a què totes les persones puguin posar en pràctica simultàniament les explicacions del personal docent.
 - Barra proveïda d'elements i utensilis bàsics pel bon desenvolupament de l'aprenentatge: cafetera, gots, tasses, culleretes, elements de cocteleria, ...
 - Taules i cadires amb el seu parament.
 - Aliments, ingredients, cafès i begudes pel bon desenvolupament de l'aprenentatge. Es donarà prioritat a l'ús dels productes locals.

Serà l'empresa contractista la responsable de custodiar i vetllar pel bon ús d'aquest



material.

L'empresa contractista serà la responsable que les persones participants comptin amb tot el material didàctic, materials i eines necessàries per a la realització de l'acció d'aprenentatge.

3.2.- Condicions del Servei

a) Nombre de persones participants

El servei de formació està dirigit a un mínim de 10 persones participants al Dispositiu i a un màxim de 12.

Es fixa que en el cas de no assolir aquest nombre mínim de participants (deu) el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre podrà desistir de la voluntat de la seva realització tot i haver estat adjudicat el mateix.

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre realitzarà la captació i selecció de les persones que hi participaran.

b) Programació setmanal

L'empresa contractista haurà de presentar al Consell Comarcal, una programació setmanal que inclogui:

1. Objectius a assolir a cada sessió, tenint en compte quins conceptes es treballaran.
2. Activitats proposades per assolir els objectius.
3. Durada de cadascuna de les activitats.
4. Sistema d'avaluació.

c) Metodologia:

La metodologia didàctica utilitzada, tenint en compte el conjunt d'estratègies, procediments i accions organitzades, serà aquella que faciliti el coneixement i l'aprenentatge a les persones participants per tal d'assolir els objectius plantejats.

Es prioritzarà l'ús de metodologia pràctica i interactiva orientada a l'adquisició de les competències professionals de la restauració i de les habilitats necessàries per dur a terme aquesta professió.

d) Avaluació:

- Per a l'avaluació de les competències tècniques AE 1 es realitzarà com a mínim:



- Una prova al finalitzar cadascuna de les activitats específiques AE 1.1 Elaboracions bàsiques culinàries i AE 1.2 Servei de barra i sala per tal d'avaluar el nivell d'assoliment de cadascuna de les persones participants. S'avaluarà l'aprenentatge significatiu per sobre del memorístic.
- La valoració del “saber fer” de les persones participants després de cadascun dels aprenentatges específics. Simulant situacions reals de l'entorn professional de la restauració.
- L'avaluació de l'actitud, la participació i la puntualitat de cadascuna de les persones participant.

9

Aquesta avaluació es recollirà en un “Full d'avaluació”. La persona participant haurà d'assolir el nivell d'apte per tal d'obtenir el Diploma acreditatiu de l'assoliment satisfactori.

e) Espai/s on es desenvoluparà l'acció.

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre facilitarà l'aula d'aprenentatges teòrics. Espai situat a la comarca de la Ribera d'Ebre.

L'empresa contractista facilitarà els espais on es duren a terme els aprenentatges pràctics AE 1.1 Elaboracions bàsiques culinàries i AE 1.2 Servei de barra i sala.

Espais dotats com a mínim dels elements i material especificat al Bloc 4, apartat Material per al desenvolupament dels aprenentatges específics pràctics i lo suficientment amplis per a la pràctica de cuina i cambrer i cambrera.

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre, tot i facilitar l'Aula d'aprenentatges teòrics, no tindrà cap tipus de responsabilitat pel que fa a l'ús, l'obertura, el tancament i altres de caire anàleg, doncs serà l'empresa contractista la que les assumirà.

f) Recursos humans

El personal adscrit al contracte haurà de realitzar les funcions de direcció, organització i docència:

- **Direcció i organització**

El personal adscrit haurà d'organitzar l'acció i assegurar el correcte desenvolupament.

L'empresa licitadora designarà a màxim una persona responsable de l'execució



de l'acció que serà l'enllaç amb el personal tècnic del Dispositiu. Aquesta persona haurà de tenir experiència en la organització i gestió de formació per l'ocupació d'un mínim de 5 formacions de 150 hores de durada mínimes.

Per poder efectuar una correcta comprovació de l'experiència professional, es demana que al currículum de la persona professional proposada inclogui el nom de la formació ocupacional organitzada i gestionada, el període de realització i una breu descripció de l'objecte d'aquesta, en el cas que no quedi clar en el nom.

- **Docència**

El personal adscrit haurà d'impartir els aprenentatges tècnics de l'acció així com el seguiment i avaluació continua del correcte procés d'aprenentatge per part de les persones participants, tenint en compte que, l'empresa licitadora presentarà un màxim dues persones per a realitzar la docència (una per a cadascuna de les activitats d'aprenentatge AE 1.1 Elaboracions bàsiques culinàries – Ajudant de cuina i AE 1.2 Servei de barra i sala – Ajudant de cambrer i cambrera), podent presentar una sola persona per a realitzar la docència de les dues Activitat didàctiques (AE 1.1 i AE 1.2) sempre i quan aquesta persona compleixi els requisits mínims per a les dues especialitats.

Requisits mínims del personal docent adscrit al contracte:

El personal docent dels aprenentatges específics corresponents a l' activitat AE1.1 Elaboracions bàsiques culinàries – Ajudant de cuina haurà de disposar del **domini dels coneixements i tècniques** relacionades amb la realització d'activitat de cuina a la restauració, que s'acreditaran mitjançant les següents casuístiques:

Casuística 1:

- Formació acadèmica de tècnic superior o d'altres de superior nivell relacionades amb aquest camp professional i 2 anys d'experiència realitzant activitat de cuina a la restauració.

O bé,

Casuística 2

- Experiència professional d'un mínim de 5 anys d'experiència realitzant activitat de cuina a la restauració si no es disposa de formació acadèmica de tècnic superior o d'altres de superior nivell en aquest camp professional.

El personal docent dels aprenentatges específics corresponents a l' activitat AE1.2 Servei



de barra i sala – Ajudant de cambrer i cambrera haurà de disposar del **domini dels coneixements i tècniques** relacionades amb la realització de servei de barra i sala a la restauració que s'acreditaran mitjançant les següents casuístiques:

Casuística 1:

- Formació acadèmica de tècnic superior o d'altres de superior nivell relacionades amb aquest camp professional i 1 any d'experiència realitzant treballs de barra i sala .

O bé,

Casuística 2:

- Experiència professional d'un mínim de 3 anys d'experiència realitzant servei de barra i sala si no es disposa de formació acadèmica de tècnic superior o d'altres de superior nivell amb aquest camp professional.

El personal docent dels aprenentatges específics corresponents a l' activitat AE1.1 Elaboracions bàsiques culinàries – Ajudant de cuina i AE1.2 Servei de barra i sala – Ajudant de cambrer i cambrera haurà de disposar del **coneixement en docència** que s'acreditarà mitjançant les següents casuístiques:

Casuística 1:

- Disposar d'una formació per l'exercici de la docència mínima de Certificat Professional de Docència per a la formació professional o equivalent

O bé,

Casuística 2:

- Disposar de l'experiència mínima com a docent de 100 hores impartint conceptes similars a l'objecte de contracte.

Per poder efectuar una correcta comprovació de l'experiència professional, es demana que al currículum de la persona professional o de les persones professionals proposades per a la docència s'inclogui:

- A l'apartat de la formació acadèmica en el sector de la restauració i/o de la docència, si s'escau: nom de la formació, hores de durada, any de realització i una breu descripció de l'objecte d'aquesta, en el cas que no quedí clar en el nom.
- A l'apartat d'experiència professional a la restauració: el càrrec ocupat, empresa on l'ha desenvolupat i any d'inici i finalització.



- A l'apartat d'experiència professional com a docent, si s'escau: nom de la formació impartida, hores de durada, si s'escau, any de realització i una breu descripció de l'objecte d'aquesta, en el cas que no quedi clar en el nom i especificant si es tracta de formació ocupacional.

En el cas que es produeixi alguna modificació del personal encarregat d'executar el servei, l'adjudicatària comunicarà a les persones responsables del Consell Comarcal presentant al registre de l'ens la nova proposta de personal juntament amb el Currículum Vitae corresponent per tal de poder procedir a la seva valoració. Les persones responsables del contracte per part del Consell Comarcal avaluaran la idoneïtat de la nova proposta.

Si la modificació suposa una demora en la prestació del servei, el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre es reserva el dret a aplicar una penalització.

En cas que la proposta no es consideri idònia l'empresa adjudicatària s'obliga a presentar el personal i perfil adequat per poder complir amb les condicions del servei fixades, en cas contrari es procedirà a la resolució del contracte, a favor de la següent oferta millor puntuada si es considera oportú.

g) Cronograma d'execució previst

Aquesta acció tindrà una durada aproximada de 3 mesos amb la següent temporització:

Activitats	Mes 1	Mes 2	Mes 3
Bloc 1: Capacitació: Impartir 170 h d'aprenentatges			
Bloc 2: Coordinació amb equip tècnic			
Bloc 3: Espais per a la realització de l'aprenentatge pràctic			
Bloc 4: Material per al desenvolupament dels aprenentatges específics teòrics i pràctics.			
Realitzar informe final			

L'horari previst serà de dilluns a divendres amb un màxim de 5 hores diàries.

L'horari es concretarà segons disponibilitat de les persones participants.



h) Resultats esperats i productes a lliurar.

Els resultats de l'execució de les activitats i de la metodologia utilitzada en l'execució del servei han de garantir com a mínim:

- Participació mínima de 10 persones
- Assistència d'un mínim del 75% de les sessions de les persones participants.
- Assoliment dels coneixements de forma satisfactòria del 80% de les persones participants que finalitzen l'aprenentatge específic.
- Realització de com a mínim de 3 accions de coordinació entre l'equip tècnic del Dispositiu i el personal que realitzi les funcions de direcció i coordinació.
- Realització de com a mínim de 5 accions de coordinació entre l'equip tècnic del Dispositiu i el personal que realitzi les funcions de docència.

13

Els productes a lliurar al llarg de l'execució del servei:

- Programació setmanal.
- Còpia del material didàctic i altre material entregat a les persones participants (dossier, calendari, suport paper i bolígraf).
- Full d'avaluació de les persones participants, signat electrònicament per part del responsable de l'empresa adjudicatària, per algun dels sistemes de signatura electrònica admesos per l'article 10 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions públiques.
- Diplomes acreditatius de l'assoliment satisfactori de les persones participants.
- Documentació utilitzada per avaluar l'assoliment de l'aprenentatge.
- Informe final justificatiu, com a mínim redactat en català, que haurà d'incloure com a mínim, la informació que es detalla a continuació:
 - Denominació de l'acció i entitat que l'ha gestionat.
 - Descripció de les activitats desenvolupades.
 - Anàlisi dels principals punts forts i de les principals dificultats aparegudes en la seva implementació.



- Desviacions produïdes respecte al previst.

Aquest informe final servirà per a justificar *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA - Ajudant de cuina, cambrer i cambrera* davant de l'òrgan competent.

i) Publicitat del servei

Durant el desenvolupament del contracte l'adjudicatària farà constar, en documents editats, materials impresos, informes, mitjans electrònics o audiovisuals, etc. en paper o en format o digital, la menció i logos corresponents, facilitats pel Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre, que fan referència al caràcter públic del finançament de l'acció objecte del contracte, del Programa de suport al desenvolupament local del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya.

L'incompliment o compliment defectuós de les condicions d'execució del servei establertes en aquest document, donarà lloc a la no valoració de la proposta.

Clàusula 4ª. Responsable del servei

L'empresa contractista designarà una persona responsable de l'execució del servei en les tasques de coordinació, control, seguiment i avaluació de les activitats que es duguin a terme i, aquesta serà l'enllaç amb les persones que s'assignaran com a responsables de l'equip tècnic del projecte Ribera d'Ebre VIVA del Consell Comarcal.

L'empresa contractista es compromet a mantenir el personal adscrit al contracte en el moment de licitació, durant la prestació del servei, exceptuant per motius degudament justificats, prèvia comunicació i acceptació per part del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre.

Serà l'empresa contractista la responsable de vetllar pel compliment del que s'estableix en relació a Prevenció de Riscos Laborals i l'ús dels Equips de Protecció Individual, en el cas necessari.

Clàusula 5ª. Presentació

a) Termini de presentació d'ofertes: Les proposicions, juntament amb la documentació preceptiva es presentaran, dins del termini de 7 dies naturals comptats a partir de l'endemà de la publicació de l'anunci de licitació en el perfil de contractant.

b) Lloc: exclusivament de forma electrònica a través de l'Eina de Preparació i



Presentació d'ofertes del Perfil de contractant de la Plataforma de contractació:

<https://contractaciopublica.cat/ca/perfils-contractant/detall/15534119?categoria=0>

- c) **Format:** Les ofertes s'hauran de presentar a un SOBRE DIGITAL ÚNIC i s'inclourà la documentació que es descriu a la Clàusula 6^a.

15

Cada licitador no podrà subscriure més d'una proposició per al present contracte. Tampoc podrà subscriure cap proposta en unió temporal amb altres si ho ha fet individualment. La infracció d'aquesta norma donarà lloc a la no admissió de totes les propostes que hagi subscrit.

La presentació de proposicions suposa l'acceptació incondicional per l'empresari del contingut de la totalitat de les clàusules o condicions previstes en els plecs que regeixen aquest contracte, sense excepció ni reserva.

Clàusula 6^a. Entrega de documentació

6.1. En el moment de la presentació de les ofertes

SOBRE DIGITAL ÚNIC:

1) Documentació administrativa i solvència tècnica:

a) Declaració responsable (Annex I)

D'acord amb l'Annex I, degudament signada per part de la persona representant de l'empresa.

b) Memòria currículum de l'empresa

Per l'acreditació de la solvència tècnica i/o professional d'acord amb el que s'estableix a la Clàusula 18^a del present Plec.

c) Document on hi consti la descripció de l'espai on es realitzarà l'aprenentatge pràctic de l'acció, al document hi constarà com a mínim:

- Adreça de l'espai on es realitzarà l'acció i nom del local, si s'escau.
- Descripció de l'espai (m2 de cadascun dels espais, maquinària i estris del que estan dotats).
- Fotografies i / o plànol de l'espai on es realitzarà l'aprenentatge pràctic AE1.1 Elaboracions bàsiques culinàries i AE1.2 Servei de barra i sala.
- Compromís que en el moment d'inici de l'acció es disposarà del certificat de solidesa visat de l'espai.



2) Documentació per a l'acreditació del compliment dels criteris d'adjudicació que depenen de judici de valor, criteris automàtics i proposta econòmica.

- a) Proposta de servei:** Document de compliment dels criteris d'adjudicació que depenen de criteris de judici de valor i criteris automàtics referents a la millora de servei:

La proposta de servei per a l'execució de l'acció 41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera que les empreses licitadores presentin i que es valorarà com a criteris d'adjudicació de judici de valor, concretament els establerts al punt 11.1 i criteris d'adjudicació automàtics, concretament els establerts al punt 11.2.2. Millores de servei.

S'haurà de presentar com a mínim en català i ha d'incloure com a mínim la informació que es detalla a continuació:

- Activitats previstes concretes i específiques que es realitzaran al Bloc1: Capacitació. Que inclogui com a mínim allò establert en l'apartat a) del punt 3.1 Clàusula 3ª d'aquest plec, especificant el detall dels continguts a impartir i la metodologia prevista per la seva impartició.

En la descripció de les noves activitats proposades, si s'escau, i per tal de ser valorades, s'ha d'especificar explícitament que es tracta d'una proposta d'activitat nova. A més ha d'incloure la finalitat que persegueix cadascuna d'elles, la descripció detallada de l'activitat i la metodologia de treball que s'aplicarà per dur-la a terme.

- Activitats previstes concretes i específiques que es realitzaran al Bloc2: Coordinació amb l'equip tècnic del Consell Comarcal. Descripció de les activitats que incloguin com a mínim allò establert en l'apartat a) del punt 3.1 Clàusula 3ª d'aquest plec. Especificant quin serà l'objectiu previst per cada sessió de coordinació que es proposa.

En la descripció de les sessions de coordinació que superin el mínim establert, si s'escau, i per tal de ser valorada, s'ha d'especificar explícitament que es tracta d'una proposta de sessió de coordinació nova. A més s'ha d'incloure els objectius que es persegueixen a cada sessió i el contingut que s'hi tractarà.



- Material didàctic i específic, per a la realització de les sessions teòriques i pràctiques, que s'aportarà pel correcte desenvolupament de l'acció que s'inclouï com a mínim el material didàctic i específic que es detalla en l'apartat a) del punt 3.1 Clàusula 3^a d'aquest plec.

En l'aportació del material didàctic i específic que superi el mínim establert, si s'escau, i per tal de ser valorat, s'ha d'especificar explícitament que es tracta d'aportació de nou material didàctic. A més, s'ha d'incloure quin objectiu pedagògic es persegueix amb la incorporació de cada nou material i una descripció clara del material proposat i del seu ús dins l'activitat.

- Resultats esperats i productes a lliurar: resultats de l'execució de les activitats i de la metodologia utilitzada en l'execució del projecte. Aquests hauran de ser precisos, mesurables i coherents i han de garantir com a mínim els descrits en l'apartat h) del punt 3.1 Clàusula 3^a d'aquest plec.

La proposta de servei haurà donar resposta a l'objectiu general i als específics, reflectint l'execució, de com a mínim, totes les activitats descrites i la consecució dels resultats previstos i productes a lliurar descrits a la Clàusula 3^a del present plec.

La proposta de servei ha d'estar signada per algun dels sistemes de signatura electrònica admesos en dret sobre la base del Reglament Europeu UE 910/2014, relatiu a la identificació electrònica i als serveis de confiança per a les transaccions electròniques en el mercat interior; així com la Llei 59/2003, de 19 de desembre, de signatura electrònica.

b) Annex 2: Model de compliment dels criteris d'adjudicació que depenen d'un criteri automàtic:

La documentació per poder ser valorada d'acord amb el que es preveu en l'apartat 11.2 es lliurarà en un únic document d'acord model facilitat, degudament signat per part de la persona representat de l'empresa i que contindrà dues parts:

- La primera consistirà en indicar i respondre els ítems que es descriuen en els apartats: 11.2.



- La segona, que es trobarà al final del mateix document, en un apartat anomenat “Recursos humans”, on hi constarà la presentació del personal que participaran en l’execució del servei. Fent constar: Nom i cognoms de cada professional directament relacionat amb l’execució de l’acció i anomenar les tasques concretes que realitzarà en relació al contracte de servei.

c) Curriculum del personal adscrit al contracte:

El currículum de cada professional que formarà part de l’equip de treball i, per conseqüència, adscrit al contracte.

Per poder efectuar una correcta valoració de punt 11.2.1 de la clàusula 11^a *Experiència professional*, el currículum de cada persona adscrita al contracte ha d’incloure com a mínim la següent informació:

- En el cas del personal que realitzi les *tasques de direcció i organització*, especificar amb detall:
 - ✓ formacions ocupacionals dirigides i organitzades, concretant any, nom exacte de la formació, la durada i una breu descripció de l’objecte d’aquestes, en el cas que no quedi clar en el nom, concretant si es tracta de formació per l’ocupació.
- En el cas del personal que realitzi les *tasques de docència*, especificar amb detall:
 - ✓ la formació acadèmica en el sector de la docència i/o de la restauració, si s’escau, especificant any de realització, nom de la formació, hores de durada i una breu descripció de l’objecte d’aquesta, en el cas que no quedi clar amb el nom.
 - ✓ l’experiència professional a la restauració: el càrrec ocupat, empresa on l’ha desenvolupat i any d’inici i finalització.
 - ✓ l’experiència professional com a docent: nom de la formació impartida, hores de durada, any de realització i una breu descripció de l’objecte d’aquesta, en el cas que no quedi clar en el nom, especificant si es tracta de formació per l’ocupació.



- d) **Documentació acreditativa de les millores socials** al document hi constarà, si s'escau la documentació acreditativa en relació al criteri 11.2.2 Millores socials.
- e) **Annex 3 Proposta econòmica**, amb el pressupost desglossat i degudament signada per part de la persona representant de l'empresa, d'acord amb el model facilitat.

6.2. Durant la prestació del servei

La totalitat de la documentació presentada s'haurà de fer d'acord amb els criteris tècnics de justificació establerts pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya i amb la supervisió i vistiplau de la coordinació de l'acció *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera*, inclosa en el "PLA D'EXECUCIÓ ANUAL. Projecte "Treball a les Comarques" 2025 RIBERA D'EBRE VIVA", executat en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local: Projecte "Treball a les Comarques".

1) Programació setmanal

L'empresa contractista haurà de presentar una programació setmanal i haurà d'incloure:

- Objectius a assolir a cada sessió, tenint en compte quins conceptes es treballaran.
- Activitats proposades per assolir els objectius.
- Material, maquinària i instruments necessaris.
- Durada de cadascuna de les activitats.
- Sistema d'avaluació.

2) Full d'avaluació de les persones participants.

L'empresa contractista haurà d'elaborar un document d'avaluació de les persones participants on hi consti l'avaluació final de les activitats AE 1.1 i AE 1.2, l'actitud durant les sessions i una nota global.

Aquest document estarà signat electrònicament per part del responsable de l'empresa adjudicatària, per algun dels sistemes de signatura electrònica admesos per l'article 10 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les



3) Informe final.

L'empresa contractista haurà d'elaborar un informe final justificatiu, com a mínim redactat en català, un cop finalitzada l'acció *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera*, que haurà d'incloure, com a mínim, la informació que es detalla a continuació:

- Denominació de l'acció i entitat que l'ha gestionat.
- Descripció de les activitats desenvolupades.
- Anàlisi dels principals punts forts i de les principals dificultats aparegudes en la seva implementació.
- Resultats assolits.
- Desviacions produïdes respecte al previst.

Aquest informe final servirà per a justificar *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera* davant de l'òrgan competent.

L'informe final que hagi obtingut el vistiplau de les persones responsables designades de l'equip tècnic del Dispositiu del projecte Ribera d'Ebre VIVA, es presentarà en:

- 1) Format PDF el qual haurà d'estar signat electrònicament per part del responsable de l'empresa adjudicatària, per algun dels sistemes de signatura electrònica admesos en dret sobre la base del Reglament Europeu UE 910/2014, relatiu a la identificació electrònica i als serveis de confiança per a les transaccions electròniques en el mercat interior; així com la Llei 59/2003, de 19 de desembre, de signatura electrònica i es presentarà mitjançant la seu electrònica del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre.
- 2) Format WORD i es presentarà juntament amb l'arxiu .pdf mitjançant la seu electrònica de l'ens o per altres sistemes telemàtics que estableixin les parts.

4) Altra documentació i/o material:

- Còpia del material didàctic i altre material entregat a les persones participants.
- Diplomes acreditatius de l'assoliment satisfactori de les persones participants.



Clàusula 7ª. Condicions de desenvolupament i coordinació de l'acció

La supervisió, control i seguiment de les activitats correspondrà a les persones de l'equip tècnic del Dispositiu del projecte Ribera d'Ebre VIVA del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre. Les persones assignades seran les encarregades de la coordinació i execució de l'acció i seran el vincle principal amb l'empresa adjudicatària, així com seran les que establiran amb l'empresa adjudicatària el calendari de reunions de coordinació abans de l'inici, durant l'execució i a la finalització.

La totalitat d'activitats desenvolupades seran supervisades i consensuades amb les persones assignades per a la supervisió, control i seguiment de l'acció, així com, l'avaluació dels resultats assolits d'acord amb els previstos inicialment.

En qualsevol moment, les persones assignades per a la supervisió, control i seguiment de l'acció podran sol·licitar informació sobre les activitats dutes a terme durant l'actuació.

Tota la documentació que es generi com a conseqüència de l'execució de l'acció 41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA –Ajudant de cuina, cambrer i cambrera, passarà a ser propietat del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre.

Clàusula 8ª. Confidencialitat

L'empresa adjudicatària haurà de respectar el caràcter confidencial de la informació i documentació a la qual tingui accés degut a l'execució del contracte, tant la que li sigui facilitada amb caràcter inicial com aquella a la qual tingui accés en el marc del desenvolupament del contracte.

Clàusula 9ª. Condicions econòmiques.

9.1. Import de la licitació

L'import màxim de licitació que abonarà el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre per l'acció denominada *41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA – Ajudant de cuina, cambrer i cambrera*”, serà de 14. 890,00 euros (catorze mil vuit-cents noranta euros), exempt d'IVA .

No es prendran en consideració i quedaran excloses de la licitació, les ofertes econòmiques presentades que superin els imports establerts com a pressupost de la licitació.



9.2. Pagament del servei al contractista.

El pagament es realitzarà en un únic termini d'acord amb la normativa vigent i estarà condicionat a què el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre hagi rebut la bestreta corresponent del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya.

22

Per tal de poder procedir al pagament, l'empresa adjudicatària haurà d'haver realitzat les següents gestions:

- Finalitzar la totalitat de les activitats previstes.
- Haver fet entrega dels productes a lliurar durant l'execució de l'acció. Haver presentat l'informe final justificatiu corresponent d'acord amb allò descrit.
- Haver emès la corresponent factura electrònica per l'import total mitjançant els sistemes de signatura electrònica admesos en dret sobre la base del Reglament Europeu UE 910/2014, relatiu a la identificació electrònica i als serveis de confiança per a les transaccions electròniques en el mercat interior; així com la Llei 59/2003, de 19 de desembre, de signatura electrònica. En la factura emesa haurà de constar com a mínim el següent concepte: “41-01 Dispositiu d'inserció sociolaboral Ribera d'Ebre VIVA –*Ajudant de cuina, cambrer i cambrera. Exp. Núm. TC-3/25– Núm. Exp.: SOC033/25/000003*”.

Clàusula 10ª. Abast temporal de l'actuació.

La durada màxima del contracte serà des de la formalització del contracte, fins com a màxim al 31 d'octubre de 2026.

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre es reserva el dret a prorrogar el contracte, com a màxim 6 mesos, prèvia autorització del Servei Públic d'Ocupació de Catalunya.

El Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre proposarà a l'empresa adjudicatària diferents alternatives per fixar l'inici de les sessions teoricopràctiques.

Clàusula 11ª. Criteris d'adjudicació

D'acord amb la legislació vigent aplicable a l'objecte del contracte, l'adjudicació del pretès contracte es realitzarà tenint en compte els següents criteris de valoració:

- Criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor Fins a 30 punts.



- Criteris d'adjudicació que depenen d'un criteri automàtic Fins a 68 punts.
- Preu Fins a 2 punts.

Les ofertes presentades es valoraran amb un màxim de 100 punts i serà el resultat de la suma de les puntuacions obtingudes en la valoració dels criteris que depenen d'un judici de valor, dels criteris que depenen d'un criteri automàtic i del preu, definides a continuació en els apartats 11.1, 11.2 i 11.3 respectivament. L'oferta amb una puntuació final més elevada serà l'escollida i es proposarà a l'òrgan de contractació l'adjudicació del present contracte.

23

11.1 Criteris d'adjudicació que depenen d'un judici de valor: Fins a 30 punts

Pel correcte desenvolupament de l'acció, objecte del present contracte, la proposta de servei presentada per les empreses licitadores ha de poder donar resposta a l'objectiu general i als específics, reflectint l'execució, de com a mínim, totes les activitats descrites i la consecució dels resultats previstos i productes a lliurar descrits a la Clàusula 3a del present plec de clàusules.

Els criteris de judici de valor es quantificaran amb l'avaluació tècnica de la proposta de servei en relació al descrit en la Clàusula 6 a. del present Plec de clàusules reguladores.

Si es presenta una proposta de servei en la que manqui una part dels criteris anteriorment mencionats que faci inviable l'objecte del servei, la puntuació serà de 0 punts.

- Si es presenta una proposta de servei deficitària, s'entendrà com a tal aquella que no compleixi part dels criteris establerts, que no garanteixi la qualitat del servei i/o que la informació continguda respongui a qüestions merament enunciatives, sense desenvolupament ni concreció.: 1 – 3 – 5 PUNTS
- Si es presenta la proposta de servei, tenint en compte la totalitat de criteris establerts però no s'aporta informació rellevant, ni aporta valor afegit: 6 – 9 – 12 PUNTS
- Si es presenta una proposta de servei, tenint en compte la totalitat de criteris anteriorment mencionats, i a més, s'aporta informació rellevant en el criteri que afecta directament augmentant la qualitat del servei i en l'assoliment dels resultats: 13 – 19 – 25 – 30 PUNTS

Exemples d'informació rellevant a valorar:

- *Detall i concreció en la descripció de la metodologia que s'aplicarà al desenvolupament de les sessions.*



- *Descripció detallada del contingut que s'impartirà als diferents àmbits temàtics.*
- *Definició clara dels mecanismes de coordinació.*

11.2 Criteris d'adjudicació que depenen d'un criteri automàtic: Fins a 68 punts

1. *Experiència professional (30 punts)*

a) **Experiència professional en tasques d'organització i gestió de la persona que realitzarà aquestes funcions (15 punts)**

Es valorarà l'experiència professional en l'organització i gestió de la formació per a l'ocupació.

Aquest criteri s'acreditarà mitjançant la presentació del Currículum Vitae, D'acord amb el que s'estableix al punt c) relatiu al CV del personal adscrit al contracte de l'apartat 2, recollit al punt 6.1 de la Clàusula 6a.

Serà objecte de valoració l'experiència que excedeixi el mínim requerit, consistent en l'organització i gestió de més de 5 accions formatives per a l'ocupació, cadascuna amb una durada mínima de 150 hores.

Experiència en l'organització i gestió d'1 a 5 formacions a més de les requerides amb un mínim de 150 hores de durada.	3
Experiència en l'organització i gestió de 6 a 10 formacions a més de les requerides amb un mínim de 150 hores de durada.	10
Experiència en l'organització i gestió de més de 10 formacions a més de les requerides amb un mínim de 150 hores de durada.	15

b) **Experiència professional en tasques relacionades amb la realització d'activitat de cuina a la restauració del personal docent encarregat d'impartir Aprenentatges específics corresponents a l'activitat AE1.1- Elaboracions bàsiques culinàries – Ajudant de cuina: (5 punts)**

Es valorarà l'experiència professional en tasques relacionades amb la realització d'activitat de cuina dins la restauració.

Aquest criteri s'acreditarà mitjançant la presentació del Currículum Vitae, D'acord amb el que s'estableix al punt c) relatiu al CV del personal adscrit al contracte de l'apartat 2, recollit al punt 6.1 de la Clàusula 6a.



Serà objecte de valoració l'experiència que excedeixi el mínim requerit, consistent en 2 anys en el cas de persones amb formació acadèmica mínima de tècnic superior i de 5 anys en el cas de persones sense aquesta formació mínima.

Experiència professional en la realització d'activitat de cuina dins la restauració d'1 a 4 anys més que el requerit.	1
Experiència professional en la realització d'activitat de cuina dins la restauració de 5 a 8 anys més que el requerit.	3
Experiència professional en la realització d'activitat de cuina dins la restauració de més de 8 anys més que el requerit.	5

25

c) Experiència professional en tasques relacionades amb la realització de servei de barra i sala de la persona encarregada d'impartir Aprenentatges específics corresponents a l'activitat AE1.2 Servei de barra i sala – Ajudant de cambrer i cambrera: (5 punts)

Es valorarà l'experiència professional en tasques relacionades amb la realització de servei de barra i sala dins la restauració.

Aquest criteri s'acreditarà mitjançant la presentació del Currículum Vitae, D'acord amb el que s'estableix al punt c) relatiu al CV del personal adscrit al contracte de l'apartat 2, recollit al punt 6.1 de la Clàusula 6a.

Serà objecte de valoració l'experiència que excedeixi el mínim requerit, consistent en 1 any en el cas de persones amb formació acadèmica mínima de tècnic superior i de 3 anys en el cas de persones sense aquesta formació mínima.

Experiència professional en tasques relacionades amb la realització de servei de barra i sala dins la restauració d'1 a 4 anys més que el requerit.	1
Experiència professional en tasques relacionades amb la realització de servei de barra i sala dins la restauració 5 a 8 anys més que el requerit.	3
Experiència professional en tasques relacionades amb la realització de servei de barra i sala dins la restauració de més de 8 anys més que el requerit.	5



d) Experiència professional en docència de formació per l'ocupació del personal docent encarregat d'impartir: AE1.1 i AE 1.2 (5 punts)

Es valorarà l'experiència professional en docència de formació per l'ocupació.

Aquest criteri s'acreditarà mitjançant la presentació del Currículum Vitae, D'acord amb el que s'estableix al punt c) relatiu al CV del personal adscrit al contracte de l'apartat 2, recollit al punt 6.1 de la Clàusula 6a.

Serà objecte de valoració l'experiència que excedeixi el mínim requerit, consistent en sense experiència en el cas de persones amb formació per l'exercici de la docència i de 100 hores impartint conceptes similars a l'objecte de contracte en el cas de persones sense aquesta formació mínima.

Experiència professional en docència de formació per l'ocupació d'entre 1 i 100 hores més de les requerides.	1
Experiència professional en docència de formació per l'ocupació d'entre 101 hores i 300 hores més de les requerides.	3
Experiència professional en docència de formació per l'ocupació a partir de les 300 hores més de les requerides.	5

En el cas que es presentin més d'una persona per a realitzar les tasques de docència es tindrà únicament en compte l'experiència professional en docència de la persona amb major experiència en aquest àmbit.

2. Millores del servei descrit a la clàusula 3a.(32 punts)

Aquests criteris s'acreditaran mitjançant la proposta de servei presentada i descrita al punt a) de l'apartat 2, recollit al punt 6.1 de la Clàusula 6a.

Es valorarà el compliment dels següents criteris tècnics:

a) Proposta de noves activitats per a la millora del coneixement professional en restauració.

Es podran presentar propostes de noves activitats, complementàries a les descrites al Bloc 1 de la clàusula 3a., amb l'objectiu de facilitar i enriquir el coneixement de la professió en l'àmbit de la restauració.



Per tal que aquestes activitats siguin valorades, hauran de complir els requisits següents:

- Contribuir a la millora de qualitat del servei i a l'assoliment dels resultats d'aprenentatge.
- Estar degudament descrites, incloent:
 - La finalitat que es persegueix
 - La descripció detallada de l'activitat.
 - La metodologia de treball que s'aplicarà per dur-la a terme.

27

No es valoraran aquelles propostes que es limitin a reproduir o reiterar les activitats ja contemplades en el present plec.

Exemple d'activitats que es considera que aporten valor:

- *Sessions amb professionals en actiu del sector, com ara visites a cuines d'establiments o trobades amb experts que permetin conèixer bones pràctiques i tendències actuals.*
- *Simulacions de servei amb públic real, que reproduïxin condicions reals de pressió, ritme i interacció amb el client.*
- *Elaboració de menú amb excedents alimentaris per sensibilitzar sobre el malbaratament.*
- *Organització de concursos gastronòmics entre l'alumnat per millorar la motivació i la implicació.*

Criteri de valoració:

- S'atorgaran 4 punts per cada nova activitat que compleixi els requisits esmentats i contribueixi a la millora de la qualitat del servei i dels resultats a assolir.
- Puntuació màxima: 16 punts.

b) Proposta de nous espais de coordinació que contribueixin a la millora del servei:

Es podrà proposar espais de coordinació addicionals als mínims establerts en el present plec, bloc 2 clàusula 3a., amb l'objectiu de reforçar el seguiment, la qualitat i la eficàcia del servei.

Es podran proposar:



- Espais de coordinació entre personal tècnic del Dispositiu i el personal de direcció i organització de l'empresa licitadora.
- Espais de coordinació entre el personal tècnic del Dispositiu i el personal docent.

Per tal que aquests espais siguin valorats, hauran de complir els requisits següents:

- Contribuir de manera clara a la millora de qualitat del servei i a l'assoliment dels resultats d'aprenentatge.
- Està degudament descrits incloent:
 - Els objectius que es persegueixen a cada sessió.
 - El contingut concret que s'hi tractarà.

No es valoraran aquelles propostes que es limitin a reproduir o reiterar les activitats ja contemplades en el present plec.

Exemple d'espais de coordinació que es considera que aporten valor:

- *Coordinació específica per a la preparació d'activitats concretes.*
- *Coordinació específica per a pactar criteris concrets d'avaluació de l'alumnat.*
- *Coordinació específica per valoració d'activitats concretes.*

Criteri de valoració:

- S'atorgaran 2 punts per cada espai de coordinació addicional que compleixi els requisits esmentats.
- Puntuació màxima: 8 punts

c) Proposta de nou material per al desenvolupament dels aprenentatges pràctics:

Es podrà proposar material addicional al ja previst al bloc 4 de la clàusula 3a., amb l'objectiu de reforçar el desenvolupament dels aprenentatges específics de caràcter pràctic.

Per tal de que aquest material sigui valorat haurà de complir els requisits següents:

- Contribuir de manera clara a la millora del desenvolupament de l'acció i a l'assoliment dels resultats d'aprenentatge.
- Estar degudament justificat, incloent:



- L'objectiu pedagògic que es persegueix amb la incorporació de cada nou material.
- Una descripció clara del material proposat i del seu ús dins l'activitat.

Es valoraran exclusivament aquelles propostes que aportin valor afegit respecte al material ja contemplat en el present plec. No es tindran en compte les propostes que es limitin a repetir o reformular el material ja previst.

Exemple de material addicional que es considera que aporta valor:

- *Termòmetres d'aliments*
- *Bàscules de precisió*
- *Mandolines*
- *TPV simulat*
- *Joc de coberts especials*
- *Copes de vi específiques*

Criteri de valoració:

- S'atorgaran 2 punts per a cada material addicional proposat que compleixi els requisits esmentats.
- Puntuació màxima: 8 punts

3. Millores socials (6 punts)

Es valorarà el compliment dels següents criteris tècnics:

- a) Elaborar un pla de formació anual adequat als perfils laborals (2 punts).
- b) Haver signat un conveni de pràctiques no laborals en els darrers tres anys per acollir una persona que estigui realitzant formació reglada, formació ocupacional i/o programa d'inserció laboral impulsats per un tercer. (2 punts)
- c) Haver contractat en els darrers tres anys una persona en situació de risc d'exclusió social, concretament: persones en situació d'atur de llarga durada i/o sense prestació, persones amb discapacitat física, psíquica, mental o sensorial, persones en tractament de salut mental, persones menors de 35 anys en situació d'atur i baixa qualificació, dones amb baixa qualificació professional, dones que hagin patit o pateixen situacions de violència de gènere, dones en situació de reincorporació al mercat de treball i persones nouvingudes en situació de desavantatge laboral (2 punts).



La justificació de la implementació de les millores socials es realitzarà mitjançant:

- L'aportació documental aprovada internament que acrediti l'efectiva implementació per aquelles millores que no requereixin d'una validació per part d'un organisme públic i/o oficial.
- L'aportació documental d'un organisme públic, oficial i/o equivalent o trobar-se publicat de forma oficial quan l'efectiva implementació així ho requereixi.

30

En cas que no es justifiqui no es podrà valorar.

En el cas que es comprovi i/o detecti que no s'han implementat aquest tipus de mesures s'efectuarà una penalització d'acord amb la normativa vigent d'aplicació.

11.3 Proposta econòmica (2 punts)

La valoració de la proposta econòmica es basarà amb la presentació de l'annex III degudament emplenat.

L'oferta econòmica es valorarà com a criteri d'adjudicació que depèn de criteris automàtics sobre un total de 2 punts de la següent forma: la proposta que contingui l'oferta més avantatjosa rebrà 2 punts i la resta de propostes rebran una puntuació inversament proporcional a l'oferta de cadascuna d'acord amb la fórmula següent:

(2 x proposta més avantatjosa)

P= _____

proposta per l'empresa licitadora

On P és la puntuació que s'obtindrà d'aquest criteri.

On "proposta més avantatjosa" correspon al preu ofert més baix entre totes les ofertes acceptades.

On "proposta per l'empresa licitadora" correspon al preu global indicat en l'oferta de l'empresa licitadora.

No s'acceptaran les ofertes que baixin més del 20% del valor estimat del contracte, perquè es considera que és de difícil l'execució amb un pressupost més ajustat i es vol garantir la qualitat del treball

En cas d'empat, aquest es dirimirà segons els criteris fixats en l'article 147 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.

Clàusula 12ª. Examen de documentació i obertura de proposicions



Finalitzat el termini establert a l'anunci per a la presentació d'ofertes, es procedirà a l'obertura del sobre electrònic, als efectes de verificar que contingui la documentació establerta a l'apartat 6.1 de la Clàusula 6a del present Plec i procedir a qualificar la validesa de la mateixa.

Es podrà requerir a les empreses licitadores, si existeixen dubtes raonables sobre la vigència o fiabilitat de la declaració o quan resulti necessari per garantir el bon desenvolupament del contracte, que presentin la totalitat o una part dels documents justificatius de la seva aptitud i capacitat. El termini per aportar la documentació requerida serà de cinc dies naturals a comptar des de la recepció del requeriment.

En tot cas, davant la impossibilitat de visualització dels documents continguts al Sobre únic degut a qualsevol tipus d'incidència telemàtica, l'òrgan tècnic responsable, suspendrà la sessió d'obertura del sobre en qüestió i contactarà de forma immediata amb els serveis tècnics de l'AOC per facilitar una solució viable tècnica i legalment. En tot moment l'AOC serà el mitjà prioritari a través del qual es contacti amb cada empresa licitadora que, en el seu cas, hagi de tornar a facilitar la documentació en l'oportú sobre digital mitjançant la plataforma habilitada al respecte.

En cas de no obtenir resposta per part dels serveis de l'AOC o òrgan que el substitueixi, i de forma excepcional es podrà contactar amb l'empresa licitadora perquè pugui al·legar el que consideri convenient.

En aquest últim cas, per poder corroborar l'autenticitat i la invariabilitat de la documentació facilitada per l'empresa licitadora, els serveis informàtics del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre podran emprar aquelles eines tècniques que siguin considerades idònies per advenir la documentació existent, així com el nombre hash per comparar els documents que puguin constar en la documentació que disposi l'òrgan tècnic responsable.

Tot seguit, el tècnic designat com a persona responsable del seguiment i execució del contracte, efectuarà la valoració de les ofertes presentades, emetent l'informe de valoració tècnica d'aquestes.

Clàusula 13. Classificació de les ofertes i adjudicació del contracte

L'òrgan tècnic responsable de l'entitat valorarà les ofertes presentades de conformitat amb els criteris d'adjudicació previstos en el Plec de clàusules reguladores i traslladaran dita valoració a l'òrgan de contractació.



L'empat es dirimirà seguint els criteris fixats en l'article 147.2 LCSP.

Practicada la valoració de les ofertes, i prèvia exclusió de les que no compleixin els requeriments del Plec, l'òrgan de contractació, les classificarà per ordre decreixent de puntuació, atenent als criteris de valoració.

En cas que l'oferta de la licitadora que hagi obtingut la major puntuació es presumeixi que és anormalment baixa per donar-se els supòsits previstos a l'article 149 de la LCSP, l'òrgan de contractació seguirà el procediment previst a l'esmentat article, atorgant al classificat en primer lloc un termini màxim de 5 dies naturals perquè justifiqui la seva oferta.

Es sol·licitarà, si escau, la presentació de documentació a l'empresa que ha obtingut la millor puntuació mitjançant comunicació electrònica, en el termini de 7 dies hàbils a comptar de l'enviament de la comunicació: acreditació de la titularitat de les dades bancàries, còpia de l'alta de l'IAE, i/o declaració censal d'alta o modificació. A més, en el cas de persona física, còpia del document acreditatiu de la identitat. O, en el cas de persona jurídica, còpia del document que acrediti la seva constitució i/o còpia del document que acrediti la representació de la persona signant.

L'adjudicació queda condicionada a prèvia comprovació per part del Consell Comarcal de l'espai proposat per a realitzar l'activitat docent pràctica per tal d'assegurar la idoneïtat de l'espai per a la realització pràctica dels aprenentatges específics de competències tècniques descrits a la clàusula 3a.

En cas de discordança pel que fa la idoneïtat de l'espai serà personal especialista de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils o bé, un organisme equivalent, qui dictaminarà la idoneïtat.

Una vegada el l'empresa licitadora hagi presentat la documentació esmentada en el paràgraf anterior i comprovar la idoneïtat de l'espai l'òrgan de contractació formalitzarà el contracte, en un termini màxim de quinze dies a comptar des de la recepció de la notificació de l'adjudicació.

Aquesta adjudicació es notificarà a les empreses licitadores i es publicarà en el perfil del contractant.



Clàusula 14^a. Cessió i subcontractació del contracte

14.1. Cessió

No es troba permesa la cessió del present contracte.

14.2. Subcontractació

No es troba permesa la subcontractació del present contracte.

33

Clàusula 15^a. Modificació

Atesa la naturalesa del contracte no es preveu la modificació del contracte.

Clàusula 16^a. Normativa

16.1 La presentació de proposicions suposa l'acceptació incondicional per part de l'empresa del contingut de la totalitat de les clàusules o condicions previstes en el Plec que regeix aquest contracte, sense excepció ni reserva.

16.2 En allò que no estigui regulat en el present Plec s'estarà les disposicions emeses pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya referents a l'execució del Projecte "Treball a les Comarques" Per mes informació: : <https://serveiocupacio.gencat.cat/ca/soc/ambits-actuacio/desenvolupament-economic-local/programa-treball-a-les-comarques/>

16.3 L'administració es reserva la facultat de declarar desert el procediment, d'acord amb la normativa aplicable, si es considera que cap de les ofertes presentades respon a l'objecte i finalitats que es demana en el present anunci previ informi tècnic justificatiu el qual serà degudament publicitat.

Clàusula 17^a . Drets i obligacions de l'empresa contractista

17.1 Obligacions de l'empresa contractista, a més de l'obligació de prestar el servei en la forma indicada en el present Plec, i en la seva oferta:

- La prestació del servei serà executada a través del perfil professional i dels recursos humans identificats en la proposta de servei.
- El personal adscrit al servei haurà de complir amb totes les tasques i funcions previstes al present plec, les directrius del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre i d'altra normativa d'aplicació.



- En el cas que es produeixi alguna modificació del personal encarregat d'executar el contracte, l'empresa adjudicatària ho comunicarà a la persona responsable, juntament amb la nova proposta de personal. Aquesta serà l'encarregada d'autoritzar o no tal proposta. En cas que no sigui aprovat l'empresa contractista s'obliga a presentar el personal i perfil adequat per poder complir amb les finalitats fixades en el contracte d'acord amb els criteris tècnics existents, sens perjudici davant la impossibilitat del seu compliment que el contracte es pugui resoldre.
- Tenir l'organització tècnica, econòmica i de personal suficient per a l'adequada prestació del servei d'acord amb el present Plec.
- Adquirir el compromís de cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, vacances, baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
- Complir la prestació del servei amb els mitjans adequats i d'acord amb el que s'ha establert en el present plec.
- És obligació de l'empresa adjudicatària indemnitzar dels possibles danys i perjudicis que es causen com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte.
- Estar al corrent, en tot moment, de totes les obligacions en matèria fiscal, laboral i d'assegurances socials, seguretat i higiene en el treball i, en general, de les que li corresponguin com a empresa o industrial.
- Les empreses licitadores s'obliguen a adoptar una conducta èticament exemplar i actuaran per evitar la corrupció en qualsevol de les seves possibles formes i hauran d'adequar la seva activitat a l'efecte, assumint particularment les obligacions recollides a l'Annex I del present Plec.
- Qualsevol altre que legalment correspongui i/o es contingui en els Plecs aprovats o disposi el Servei Públic d'Ocupació de Catalunya.

17.2. Drets de l'empresa contractista:

- Rebre del Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre el preu que resulti de l'oferta acceptada pel servei, en la forma que es conté en la clàusula reguladora del preu del contracte d'acord amb les prescripcions tècniques exigides i complerts els requisits exigits en el Projecte de referència.
- Qualsevol altre que legalment correspongui i/o es contingui en els Plecs aprovats.



Clàusula 18ª. Solvència tècnica i professional.

Les empreses licitadores hauran d'acreditar la solvència tècnica a través de l'experiència la qual s'acreditarà mitjançant una memòria-curriculum dels treballs realitzats per l'empresa o persona física en els tres últims anys, que incorpori una relació dels principals serveis o treballs realitzats en el mateix àmbit, breu descripció de l'objecte, les dates d'execució i els destinataris, públics o privats d'aquests; d'acord amb allò que estableix en l'Annex V, punt 2.3. apartat c), de l'Ordre EMT/173/2024, de 18 de juliol, per la qual s'aproven les bases reguladores per a la concessió de subvencions per als Programes de suport al desenvolupament local.

35

Clàusula 19ª. Suspensió

El Consell Comarcal es reserva la possibilitat de poder suspendre de forma excepcional el desenvolupament del servei en casos degudament acreditats i per poder compliment a l'objecte del contracte, la seva viabilitat, o altra normativa o necessitat d'acord amb els plantejaments que el SOC disposa per aquests supòsits.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT

