



EQUACAT
Canal Olímpic
de Catalunya

Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica
del Departament de la Presidència: 20.02.2020

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEI DE CÀTERING PER ALS CASALS QUE ORGANITZA EQUACAT, S.A. AL CANAL OLÍMPIC DE CATALUNYA (EXP. EQUAC-2020-00009)

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte té per objecte la contractació del servei de càtering per als Casals que organitza EQUACAT, SA, al Canal Olímpic de Catalunya.

El públic destinatari d'aquest servei de càtering són persones menors d'edat d'entre els 3 i 15 anys.

L'objecte d'aquest servei inclou el subministrament dels àpats (càtering) així com el muntatge, el desmuntatge i la neteja dels espais de menjador on es distribuiran els menús. Resten excloses d'aquest servei les tasques de distribució del menjar i la gestió dels espais de menjador que seran assumides pels monitors d'EQUACAT, SA.

2. PREVISIÓ DE MENÚS

PREVISIÓ DE MENÚS (*)	
Casal de Nadal (**)	140 menús - del 23/12 al 31/12: 70 menús - de l'1/01 al 07/01: 70 menús
Casal de Setmana Santa	200 menús
Casal d'Estiu (***)	12.191 menús
Altres casals extraordinaris (****) - Setmana següent a Setmana Santa - Última setmana d'octubre - Altres casals	144 menús
TOTAL	12.675 menús

(*) Estimació basada en el número de participants d'edicions anteriors dels casals en qüestió.

(**) El Casal de Nadal es duu a terme del 23 de desembre al 7 de gener, per tant, engloba dos exercicis pressupostaris.

(***) El Casal d'Estiu s'inicia al juny (fi del curs escolar) i finalitza al setembre (inici de curs escolar) en funció del calendari escolar.

(****) Aquestes dades poden variar segons el calendari escolar dels centres educatius de parla estrangera de Castella i de les poblacions més properes, així com per la demanda efectiva per part dels usuaris.

3. PREU

PREU UNITARI MÀXIM PER MENÚ	
Matèria primera	1,75 €
Personal	0,58 €
Transport	0,10 €
Material i utilitatge	0,56 €
Altres despeses generals estructurals	0,63 €
TOTAL	3,62 €
Benefici industrial (20%)	0,72 €
BASE	4,34 €
IVA (10%)	0,43 €
TOTAL	4,77 €



Doc. original signat per:
Jordi Congost Genis
21/02/2020

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat
d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



ORLVUFHQBLA1XOH61SY52BBWA6923YNB

Data creació còpia:
24/02/2020 07:55:25
Data caducitat còpia:
24/02/2023 00:00:00
Pàgina 1 de 7



EQUACAT
Canal Olímpic
de Catalunya

Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica
del Departament de la Presidència: 20.02.2020

S'estima que es serviran un total de 12.675 menús, per als quals es fixa un preu unitari màxim de 4,34 € (IVA exclòs).

Només es liquidaran i abonaran els menús efectivament subministrats en el cas que es produeixi alguna desviació respecte del nombre de menús estimats.

EQUACAT, SA es reserva el dret d'anular els Casals que no arribin al mínim d'inscrits que consideri oportuns per cada edició.

4. COMPOSICIÓ DELS MENÚS

4.1 Els menús estaran formats per un primer plat, un segon plat (amb guarnició), les postres, pa i aigua. A més, quan el menú ho requereixi, l'empresa contractista haurà de proporcionar els productes necessaris per amanir el plats com ara: oli d'oliva, vinagre, sal o sucre.

4.2 L'empresa contractista haurà de proveir els paraments necessaris per oferir un servei de qualitat. Entre d'altres haurà de proveir als assistents de:

- Coberts
- Gots
- Safates
- Tovallons
- Estris per servir el menjar
- Utensilis de tall (com ara tissors, ganibets, talladors de fruita i peladors) per ajudar a aquesta tasca als infants més petits.
- Guants

4.3 L'empresa contractista subministrarà l'aigua inclosa en el menú en envasos de plàstic de com a màxim 2 litres.

4.4 La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals establerts en la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent. Hauran d'estar signats i auditats per un/a nutricionista col·legiat/da i hauran de seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, tenint en compte quantitats, composició, tipus de cocció, segons l'edat i característiques dels comensals.

Les racions dels àpats seran adequades en valor nutricional i en gramatge als comensals als quals van dirigits.

4.5 S'evitaran aliments que suposin un risc per als assistents. Els peixos no hauran de tenir espines, les carns sense tendons ni óssos petits, ni fibroses, ni seques al ser cuinades. Les salses d'acompanyament no poden ser fortes ni picants. S'evitaran els fruits secs per evitar ennuegaments.

4.6 S'hauran de preveure menús especials per a casos específics:

- a) Per a infants que certifiquen alguna malaltia, al·lèrgia o intolerància a alguns aliments. Entre d'altres, lactosa, fructosa i sorbitol, gluten, diabetis, sense sal.
- b) Per motius religiosos.
- c) Per infants vegans o vegetarians.



Doc. original signat per:
Jordi Congost Genis
21/02/2020

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



ORLVUFHQBLA1XOH61SY52BBWA6923YNB

Data creació còpia:
24/02/2020 07:55:25
Data caducitat còpia:
24/02/2023 00:00:00
Pàgina 2 de 7



EQUACAT
Canal Olímpic
de Catalunya

*Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica
del Departament de la Presidència: 20.02.2020*

4.7 En cas de servir menús amb les derivacions del punt anterior per cobrir les necessitats d'aquest tipus, caldrà que aquest es subministrin envasats a part i degudament etiquetats, per diferenciar-los de la resta dels menús.

4.8 Es valorarà positivament els mètodes de cocció dels plats que no impliquin un ús excessiu d'olis i l'adequació al públic al qual van dirigits.

4.9 El preu unitari proposat inclourà totes les prestacions necessàries per dur a terme el servei, i serà invariable per a tot tipus de menús, inclosos el menú basal i menús especials als quals es refereix l'apartat 4.6 d'aquest Plec.

4.10 L'empresa contractista assumirà completament la responsabilitat legal en cas d'error o manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i tramesa de l'aliment.

4.11 L'empresa contractista es compromet a fer arribar al responsable designat per EQUACAT la programació dels menús per als diferents Casals que s'organitzin amb una setmana d'antelació per poder facilitar-les a les famílies. La programació de menús, detallarà els plats amb els productes i ingredients que els integren.

4.12 L'empresa contractista haurà garantir en tot moment que els plats que integren els menús, així com les begudes i les postres es serveixen en condicions òptimes de temperatura per al seu consum.

4.13 L'empresa contractista aportarà la maquinària per mantenir el menjar subministrat o begudes en òptimes condicions fins al seu consum.

4.14 L'empresa contractista posarà disposició d'EQUACAT un termòmetre amb les característiques adients per mesurar la temperatura dels aliments que es serviran. Així com d'un llibre de registre on s'anotarà la temperatura de cada control realitzat.

5. PARAMENTS

5.1 Els menús s'hauran de servir en safates amb els compartiments necessaris per separar degudament els plats que el formen: primer, segon i postres. S'evitarà la utilització de plats independents de la safata. Les safates hauran d'estar en condicions òptimes d'ús.

5.2 Els coberts hauran de ser reutilitzables. En cap cas, aquets podran ser molt punxants o molt afilats.

5.3 Els gots no poden ser de vidre. Es valorarà positivament les propostes que incloguin gots reutilitzables.



Doc. original signat per:
Jordi Congost Genis
21/02/2020

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



ORLVUFHQBLA1XOH61SY52BBWA6923YNB

Data creació còpia:
24/02/2020 07:55:25
Data caducitat còpia:
24/02/2023 00:00:00
Pàgina 3 de 7



EQUACAT
Canal Olímpic
de Catalunya

*Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica
del Departament de la Presidència: 20.02.2020*

6. HORARIS

6.1 Els menús es serviran en dos torns, el primer torn serà de 13:00 a 14:00h i un segon torn de 14:00 a 15:00h.

L'empresa contractista haurà de garantir el correcte subministrament del menjar i les condicions òptimes per la seva consumició en l'horari establert.

6.2 EQUACAT podrà modificar els horaris establerts al punt anterior quan ho consideri necessari per la correcta organització de les activitats relacionades amb els Casal que organitza. En cas de produir-se aquesta modificació, EQUACAT comunicarà els canvis a l'empresa contractista amb la suficient antelació, sempre que li sigui possible, per la bona organització d'aquesta.

7. RESOLUCIÓ D'INCIDÈNCIES

Es valorarà la solució tècnica proposada pels licitadors per resoldre les següents possibles incidències que es poden produir durant el servei:

- a) La quantitat de dinar subministrat no és suficient per atendre la quantitat demandada.
- b) El número de coberts, gots i safates no és suficient per atendre la quantitat demandada.
- c) Manca una derivació del menú basal (menú especial) que no s'havia comunicat prèviament o no ha sigut subministrada.

Els costos que es puguin derivar de la resolució d'incidències imputables a l'empresa contractista aniran a càrrec d'aquesta.

8. NOMBRE D'ÀPATS

El nombre d'àpats pot variar cada dia en funció del número d'assistents als casals. EQUACAT enviarà la quantitat de menús requerida diàriament amb les derivacions necessàries via e-mail abans de les 10:00h.

EQUACAT enviarà setmanalment a la persona responsable designada per l'empresa contractista el número d'inscrits fins a la data, amb l'objectiu d'ajudar en la planificació i organització del servei. El número final diari de menús necessaris es confirmarà el mateix dia segons el paràgraf anterior.

9. TRANSPORT

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa contractista, sempre en compliment de la normativa sanitària existent i d'altres que puguin ser d'aplicació a les tasques anteriorment referenciades.

GENERALITAT DE CATALUNYA



Doc. original signat per:
Jordi Congost Genis
21/02/2020

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RLVUFHQBLA1XOH61SY52BBWA6923YNB

Data creació còpia:
24/02/2020 07:55:25
Data caducitat còpia:
24/02/2023 00:00:00
Pàgina 4 de 7



EQUACAT
Canal Olímpic
de Catalunya

*Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica
del Departament de la Presidència: 20.02.2020*

10. INTERLOCUTOR

L'empresa contractista designarà una persona responsable com l'interlocutor permanent amb EQUACAT, el qual dirigirà i estarà al capdavant del projecte. A través d'aquest interlocutor, es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

11. NUTRICIONISTA

L'adjudicatari disposarà en el seu equip de treball d'un/a nutricionista col·legiat/da el/a qual signarà els menús amb l'objectiu de garantir la correcta elaboració d'aquests, actuant també com a consultor als efectes de confecció i seguiment de les dietes especials d'al·lèrgics i intolerants.

12. ABONAMENT A L'EMPRESA CONTRACTISTA

EQUACAT abonarà els menús efectivament subministrats per l'empresa contractista. El pagament es farà per setmanes vençudes del servei objecte del contracte, prèvia presentació de la factura corresponent, degudament conformada pel responsable d'EQUACAT.

13. CARACTERÍSTIQUES ESPECIALS DEL SERVEI DE CÀTERING DURANT EL CASAL D'ESTIU.

Els Casal d'Estiu presentarà un major número d'assistents. Per aquest motiu, s'han de tenir en compte les següents consideracions:

13.1 Torns de dinar

Durant els Casals d'Estiu es realitzaran dos torns de dinar. Un primer torn dinarà de 13:00 a 14:00 h i un segon torn de 14:00 a 15:00 h.

13.2 Zones habilitades com a menjador

Des de l'inici del Casal d'Estiu, fins a l'últim divendres de juliol, el segon torn de dinars es realitzarà en dos menjadors, amb diferent ubicació.

La resta de dies que es durà a terme el Casal d'Estiu, només s'utilitzarà un menjador amb dos torns.

13.3 Personal necessari durant el Casal d'Estiu i requisits que ha de complir el personal que s'adscriu a l'execució del servei

Durant el Casal d'Estiu caldrà adscriure a l'execució del contracte dues persones quan s'utilitzin els dos menjadors o una persona quan només s'utilitzi un menjador.

El personal que s'adscriu a l'execució del servei ha de disposar dels requisits professionals exigits, de les llicències, permisos o habilitacions legalment necessàries.

GENERALITAT DE CATALUNYA



Doc. original signat per:
Jordi Congost Genis
21/02/2020

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0RLVUFHQBLA1XOH61SY52BBWA6923YNB

Data creació còpia:
24/02/2020 07:55:25
Data caducitat còpia:
24/02/2023 00:00:00
Pàgina 5 de 7



EQUACAT
Canal Olímpic
de Catalunya

*Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica
del Departament de la Presidència: 20.02.2020*

La Llei orgànica 1/1996, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor (LOPJM) estableix que és requisit per a l'accés i l'exercici de les professions, oficis i activitats que impliquin un contacte habitual amb menors, el fet de no haver estat condemnat per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, que inclou l'agressió i abús sexual, l'assetjament sexual, l'exhibicionisme i la provocació sexual, la prostitució i l'explotació sexual i la corrupció de menors, així com pel delictes de tràfic de persones.

El contractista ha d'adscriure a l'execució del contracte persones que no hagin estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual.

L'incompliment d'aquesta obligació podrà ser causa de resolució del contracte, sens perjudici de les altres conseqüències que legalment se'n derivin.

Per tal que EQUACAT pugui disposar de l'acreditació pertinent, abans de l'inici de l'execució del contracte, l'empresa proposada com a adjudicatària presentarà, a la persona responsable del contracte, una declaració responsable en què manifesti que disposa de les certificacions legalment establertes per acreditar que les persones que s'adscriuran a l'execució del contracte, per exercir professions, oficis o activitats que impliquin contacte habitual amb menors, no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes dels establerts a la normativa. Aquesta declaració haurà de ser novament presentada pel contractista a la persona responsable del contracte, sempre que s'incorporin noves persones en l'execució del contracte que es trobin en la referida situació.

El contingut d'aquesta declaració responsable aportada pel contractista i les certificacions negatives de què disposi seran vigents durant la durada del contracte, sempre que aquest sigui igual o inferior a un any, amb el benentès que si té coneixement d'algun cas de condemna per sentència ferma pels delictes esmentats, està obligat a comunicar aquesta circumstància de manera immediata i retirar del servei al condemnat. Si el contracte, incloses les seves pròrrogues, té una durada superior a un any caldrà que el contractista torni a presentar l'esmentada declaració.

Tot el personal destinat a la realització del servei, haurà de portar el sistema que l'identifiqui com a personal de l'empresa contractista, que haurà de ser visible en tot moment.

13.4 Tasques del personal del contractista durant el casal d'estiu

- Preparar el menjador, muntar les taules i cadires en consideració al nombre de comensals assistents a cada menjador i cada torn i tindre-ho tot preparat abans de l'arribada dels assistents.
- Proporcionar les derivacions del menú basal que s'hagin sol·licitat (menús especials) als monitors d'EQUACAT encarregats de servir-les.
- Informar als monitors d'EQUACAT de la quantitat de menjar que han de servir a cada ració.
- Netejar els menjadors, especialment, les taules, les cadires i el terra al finalitzar el servei i entre els diferents torns.
- Recollir les taules i cadires al finalitzar el servei diari. Al finalitzar el servei, les taules i cadires han de quedar apilades de manera que ocupin el menor espai possible sense que aquest pugui interferir en el dia a dia d'EQUACAT. A més, hauran de quedar lligades per evitar subtraccions.

GENERALITAT DE CATALUNYA



Doc. original signat per:
Jordi Congost Genis
21/02/2020

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



ORLVUFHQBLA1XOH61SY52BBWA6923YNB

Data creació còpia:
24/02/2020 07:55:25
Data caducitat còpia:
24/02/2023 00:00:00
Pàgina 6 de 7



EQUACAT
Canal Olímpic
de Catalunya

*Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica
del Departament de la Presidència: 20.02.2020*

13.5 Formació en Seguretat e Higiene Alimentària

EQUACAT designarà els monitors responsables de servir les racions als assistents, d'acord amb el punt anterior.

Es valorarà positivament la proposta del licitador que inclogui la provisió d'un curs de formació en matèria de Seguretat i Higiene Alimentària, d'acord amb el Reglament CE 852/2004 i la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, per a un màxim de 10 monitors d'EQUACAT, els quals es responsabilitzaran de servir les racions. Al finalitzar la formació, s'expedirà i es farà entrega dels certificats o carnets corresponents.

14. INSPECCIÓ DEL SERVEI

EQUACAT podrà establir, d'acord amb la naturalesa del servei contractat, les proves, les anàlisi o els assaigs que consideri pertinents, a efectes de la inspecció del mateix.

15. REQUERIMENTS DE SEGURETAT

L'empresa contractista està obligada a guardar secret respecte les dades o informació prèvia que no essent públics o notoris estiguin relacionats amb l'objecte del contracte.

Qualsevol comunicat de premsa o inserció als mitjans de comunicació que l'empresa contractista realitzi referent al servei que presta a EQUACAT haurà de ser aprovat prèviament.

L'incompliment d'aquesta obligació pot ser causa de resolució contractual.

16. ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL

L'empresa contractista del contracte ha de disposar d'assegurança de responsabilitat civil de l'activitat durant tot el període de vigència del contracte pel següents import mínims:

Cobertura de risc mínima per sinistre i any: 600.000€
Sublímit per víctima: 150.000€

Es valorarà positivament les propostes que millorin les condicions de l'assegurança de responsabilitat civil d'acord amb el previst als criteris d'adjudicació.

GENERALITAT DE CATALUNYA



Doc. original signat per:
Jordi Congost Genis
21/02/2020

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



ORLVUFHQBLA1XOH61SY52BBWA6923YNB

Data creació còpia:
24/02/2020 07:55:25
Data caducitat còpia:
24/02/2023 00:00:00
Pàgina 7 de 7