

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DE LA
CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING PELS CASALS QUE ES
DESENVOLUPEN AL CANAL OLÍMPIC DE CATALUNYA MITJANÇANT
PROCEDIMENT OBERT (exp. EQUAC-2024-20017)**

1. OBJECTE DEL CONTRACTE	2
2. SUBMINISTRAMENT DELS MENÚS.....	2
3. ELABORACIÓ, PERIODICITAT I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS	3
4. QUANTITATS PREVISTES I PREU UNITARI MÀXIM.....	5
5. SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL.....	6
6. HORARIS.....	7
7. TRANSPORT	7
8. INTERLOCUTOR	7
9. SEGUIMENT DEL SERVEI	7

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte té per objecte la prestació del servei de càterring pels diferents casals que es desenvolupen al Canal Olímpic de Catalunya durant els anys 2024 i part de 2025, amb possibilitat de pròrroga.

Els destinataris del servei seran persones menors d'edat d'entre els 3 i els 18 anys, sent necessari adaptar els aliments a les necessitats nutricionals dels diferents destinataris.

El servei inclou el subministrament dels àpats, així com el muntatge, desmuntatge i neteja dels diferents espais habilitats per consumir els menús.

2. SUBMINISTRAMENT DELS MENÚS

Les ofertes hauran d'incloure diferents propostes de menús adaptades a les diferents temporades en què s'imparteixen els diferents casals. Els diferents casals¹ que a l'actualitat s'imparteixen al Canal Olímpic de Catalunya amb caràcter setmanal, són:

- Estiu (juny – setembre 2024, vinculat al calendari escolar).
- Tardor (finals d'octubre fins a principis de novembre de 2024).
- Nadal (desembre – gener 2024, vinculat al calendari escolar).
- Hivern (febrer 2025).
- Setmana Santa (març – abril 2025, vinculat al calendari escolar).
- Post Setmana Santa (setmana posterior a Setmana Santa de l'any 2025, vinculat al calendari escolar).

Els aliments hauran d'entregar-se a Equacat S.A. en safates o recipients aptes per la seva conservació fins al seu subministrament.

L'empresa contractista haurà de subministrar dieta astringent, basal o similar quan li sigui requerit per part d'Equacat S.A., qui comunicarà aquesta necessitat tan aviat com en tingui coneixement, podent comunicar-ho el mateix dia del servei amb antelació suficient.

Durant els casals setmanals que s'imparteixen a l'estiu, s'habilitaran dos menjadors a l'aire lliure, mentre que pels casals de la resta de la temporada, s'habilitarà un únic menjador. Equacat S.A. podrà habilitar un número diferent de menjadors en funció de les necessitats organitzatives, circumstància que seria comunicada al contractista amb l'antelació suficient per a la correcta prestació del servei. En tot cas, els menjadors habilitats es trobaran dins del recinte del Canal Olímpic de Catalunya.

L'empresa contractista haurà d'aportar una persona per menjador per desenvolupar les tasques de muntatge, desmuntatge i neteja dels

¹ Els casals de tardor, hivern i post Setmana Santa estan subjectes als calendaris escolars de les diferents escoles internacionals.

espais/menjadors habilitats per consumir els menús; així com col·laborar activament durant el transcurs del servei, seguint les instruccions facilitades pel personal d'Equacat S.A.

L'empresa contractista haurà de complir amb totes les normes comunitàries, nacionals, autonòmiques i locals pel subministrament d'aliments, així com pel seu transport i conservació, realitzant els mesuraments i controls necessaris a tal efecte.

3. ELABORACIÓ, PERIODICITAT I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

Els menús hauran de ser elaborats per un/a nutricionista col·legiat/da i hauran de seguir els criteris d'una vida activa, sana, variada i equilibrada, tenint en compte les quantitats, composició i tipus de cocció adaptades a l'activitat esportiva que duen a terme els infants. Caldrà que per a cada menú es detallin els valors nutricionals inclosos, així com el gramatge de les racions.

Els menús hauran d'estar compostats per un primer i un segon plat (amb guarnició), postres, pa i aigua; a més, hauran d'adaptar-se a les diferents temporades en què s'imparteixin els casals, incloent aliments de temporada.

La fruita i les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada. S'entén per producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim².

A més, caldrà que els menús ofereixin com a mínim 3 productes produïts de forma ecològica, del següent llistat:

- Carn (oví, boví, cabrum, porcí, equí i aviram)
- Ous
- Hortalisses
- Verdures
- Fruita
- Cereals i farines
- Llegums
- Germinats
- Oli
- Pasta
- Llet, formatge i derivats

L'empresa haurà de presentar el llistat de productes ecològics que oferirà, justificant documentalment que estan certificats, d'acord amb el Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es

² A aquests efectes, s'entendran com a productes de temporada aquells que venen establerts pel Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, podent-se consultar a través del següent [enllaç](#).

deroga el Reglament (CE) 834/2007 del Consell, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

La fruita de llavor i de pinyol, haurà de ser cultivada seguint els criteris de la producció integrada.

L'empresa haurà de presentar el llistat de productes indicats al paràgraf anterior que oferirà, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI), per exemple, amb el Distintiu de producció integrada de Catalunya o equivalent. Caldrà que els menús ofereixin un mínim de 3 productes (fruites) que compleixin amb aquest requisit.

Les postres hauran de consistir principalment en fruita de temporada o postres casolans, incloent com a màxim una postra làctica per setmana.

El menú no podrà incloure fregits més d'una vegada a la setmana.

El peix servit com a plat principal serà de procedència controlada i sostenible. Per acreditar aquesta procedència, el peix ha de tenir una certificació tipus MSC, Friend of the Sea o equivalents.

Els ous seran ecològics o del Grup 1, acreditant-se amb l'etiqueta corresponent.

Així mateix, en la elaboració dels menús s'evitaran aquells aliments que puguin suposar un risc pels infants. Els peixos no hauran de tenir espines, les carns sense tendons ni ossos petits, ni quedar seques al ser cuinades. Les salses d'acompanyament no poden ser picants, i s'evitarà l'ús de fruits secs que puguin provocar ennuegaments.

Els menús hauran d'adaptar-se a les diferents intoleràncies i al·lèrgies alimentàries que es determinin per part d'Equacat S.A., havent d'entregar-se en recipients aptes per al seu subministrament, de forma separada i independent de la resta de menús, amb la corresponent indicació de a quines al·lèrgies o necessitats corresponen.

També hauran d'adaptar-se a les diferents dietes vinculades a creences religioses, ideològiques o necessitats nutricionals dels infants que es determinin per part d'Equacat S.A.. Aquests aliments s'hauran de subministrar en recipients aptes per al seu subministrament, de forma separada i independent de la resta de menús, amb la corresponent indicació de a quines característiques concretes corresponen.

Els menús tindran caràcter mensual i es remetran per correu electrònic a l'adreça del responsable del contracte així com aquelles adreces de correu electrònic que determini Equacat S.A., amb una antelació mínima de 15 dies a la finalització del mes.

4. QUANTITATS PREVISTES I PREU UNITARI MÀXIM

Les quantitats previstes de menús a subministrar són les següents:

Nadal	116
Hivern	96
Setmana Santa	239
Post Setmana Santa	78
Estiu	8096
Tardor	173
TOTAL MENÚS ESTIMATS	8798

Dates estimades dels diferents casals:

Estiu (juny – setembre 2024, vinculat al calendari escolar).

Tardor (finals d'octubre fins a principis de novembre de 2024).

Nadal (desembre – gener 2024, vinculat al calendari escolar).

Hivern (febrer 2025).

Setmana Santa (març – abril 2025, vinculat al calendari escolar).

Post Setmana Santa (setmana posterior a Setmana Santa de l'any 2025, vinculat al calendari escolar).

Així, s'estima que es serviran un total de 8.798 menús durant l'execució del contracte, per als quals es fixa un preu unitari màxim de 4,11€ IVA exclòs (4,52€ IVA inclòs).

El nombre de menús distribuït per les anualitats de vigència inicial del contracte és el següent:

1. **Menús 2024** (de 24 juny 2024 a 31 desembre 2024): **8.423**
2. **Menús 2025** (d'1 de gener 2025 a 23 juny 2025): **375**

En qualsevol cas no es garanteix un nivell mínim de despesa.

El preu unitari màxim es fixa en **4,52.-€ (IVA inclòs)**, desglossat de conformitat amb la següent taula:

Desglossament preu unitari màxim	
Matèria primera	1,90 €
Personal	0,92 €
Transport	0,10 €
Material subministrat	0,45 €
Despeses generals (13%)	0,44 €
Benefici industrial (8%)	0,30 €
Subtotal	4,11 €
IVA	0,41 €
TOTAL	4,52 €

5. SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL

L'empresa contractista haurà de subministrar, mentre es produeixi el servei, els següents elements necessaris per a la seva execució, en quantitats adequades per servir i ingerir la totalitat dels menús subministrats:

- Safates reutilitzables aptes per contenir aliments pel seu consum immediat.
- Guants de nitril d'un sol ús amb sistema d'emmagatzematge sense pols aptes per la manipulació d'aliments de conformitat amb la legislació de seguretat alimentària.
- Gots de material diferent del vidre i material diferent del plàstic d'un sol ús.
- Coberteria metàl·lica amb puntes arrodonides.
- Estris per servir metàl·lics.
- Utensilis de tall, com ara tissors, ganivets, talladors de fruita, peladors...
- Espècies i condiments per amanir (oli, vinagre, sal, sucre...)
- Tovallons d'un sol ús.
- Ampolles d'aigua (màx. 2L).
- Neveres (mínim 1,80 metres d'alçada, mínim d'una nevera per menjador).

Les safates reutilitzables per subministrar els aliments als infants hauran de subministrar-se per la empresa contractista cada dia de servei amb la resta d'estrils necessaris pel servei en condicions idònies pel seu ús immediat, i hauran de ser retirades el mateix dia pel personal de la empresa contractista a la finalització del servei. En cap cas podran ser d'un sol ús.

Els guants es podran subministrar en caixes d'unitats suficients per atendre un número determinat de serveis, havent de reposar-los un cop exhaurits, previ avís per part del personal d'Equacat S.A.

Els gots hauran de ser de material diferent del vidre o plàstic d'un sol ús.

La quantitat de les ampolles d'aigua haurà de ser suficient pels àpats, estimant la ingesta mitjana d'aigua per menú d'un mínim de 0,5L.

6. HORARIS

Els menús s'hauran d'entregar al personal d'Equacat S.A. el mateix dia del seu consum, havent-se d'entregar entre les 11:45h i les 12:15h. En tot cas caldrà que s'entreguin en el moment en què el personal adscrit al contracte estigui presencialment a les instal·lacions d'Equacat S.A.

L'inici dels àpats començarà a les 12:45h i finalitzarà a les 15:00h, havent de procedir un cop finalitzats els àpats a la recollida i neteja de l'espai.

7. TRANSPORT

El transport, operacions de càrrega i descàrrega, emmagatzematge o dipòsit dels aliments i els demés articles indicats a la clàusula 5^a del present Plec de prescripcions tècniques es realitzarà per la empresa contractista complint estrictament amb la tota la normativa sanitària i higiènic-alimentària que en resulti aplicable.

8. INTERLOCUTOR

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

9. SEGUIMENT DEL SERVEI

Equacat S.A. podrà establir, d'acord amb la naturalesa del servei contractat, les proves, les anàlisi o assaigs que consideri pertinents, als efectes del seguiment de la correcta prestació del servei.