



Ajuntament de
Lloret de Mar

PLEC DE CLÀUSULES DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR (CÀTERING) AIXÍ COM EL MONITORATGE ALS CASALS D'ESTIU MUNICIPALS :

I. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació, per part de l'empresa adjudicatària, del servei consistent en menjador (càtering), que inclou la compra i gestió d'aliments, la neteja després de cada àpat així com el monitoratge durant el temps de la prestació del servei de menjador als casals d'estiu municipals de Lloret de Mar durant els mesos de juliol i agost, d'acord amb les condicions i característiques que figuren al plec de clàusules.

II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El menjadors del Casals d'Estiu municipals i servei de monitoratge que es preveu es faci mitjançant càtering que haurà de ser transportat en línia calenta i freda.

Aquest servei va dirigit a usuaris des dels 3 anys fins als 12 anys. (alumnes escolaritzats, infantil i primària)

III. CALENDARI I HORARI

El període de prestació del servei serà de dilluns a divendres els mesos de juliol i agost en horari de 13h a 15h.

IV. PERSONAL

L'adjudicatari assignarà:

- El personal necessari per a la prestació dels serveis de menjador objecte del contracte i cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
- El número de monitoratge anirà lligat al nombre d'usuaris del servei de menjador. Tenint en compte que s'ha de complir la ràtio establerta a la RESOLUCIÓ EDU/790/2020, de 24 de març
- Garantint el compliment de la ràtio establerta a la Resolució EDU/790/2020 del Departament d'Educació:

4e90714f-55a9-46ef-8b97-c3ff486d4092

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN CIUTADANIA	REFERÈNCIA 14032024000005
Codi Segur de Verificació: 9f49490b-66f3-4133-a021-6559b2b689d4 Origen: Ciutadania Identificador document original: ES_L01170950_2024_13005411 Data d'impressió: 06/03/2024 13:00:07 Pàgina 2 de 9		SIGNATURES 1.- CRISTINA PINTO ISERN (TCAT) (Caps de secció), 05/03/2024 13:46



Ajuntament de Lloret de Mar

- Educació infantil: 1 monitor/a cada 15 infants.
- Educació primària: 1 monitor/a cada 25 infants.
- Un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, visites als dos casals i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

En relació a personal s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.
- El personal ha de posseir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual i acreditar aquesta documentació abans d'iniciar el servei
- El personal ha de posseir el títol de monitor/a de Lleure i acreditar-ho abans d'iniciar el servei.
- El personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació del licitador garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.
- L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació als infants.
- L'empresa subministrarà un símbol identificador als seus treballadors com a membre de l'empresa (uniforme, samarreta identificativa, davantals,...) així com el seu nom.
- L'adjudicatari serà el responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació

4e90714f-55a9-46ef-8b97-c3ff486d4092



Ajuntament de Lloret de Mar

defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

V. MATERIAL

L'ajuntament facilitarà l'espai de menjador per poder servir els dinars diaris. És responsabilitat de l'adjudicatari el manteniment de la infraestructura en les condicions òptimes per a prestar-hi servei.

Si algun material està en situació de reparació o revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substitut, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

En el cas que s'utilitzi algun estri o aparell de la cuina ja existents per escalfar o refrigerar caldrà sol·licitar-ho al Departament d'Educació de l'Ajuntament de Lloret de Mar.

Efectuar la reposició de material fungible (sabó, paper eixugamans, tovallons,...)

L'adjudicatari ha d'acreditar el sistema de transport refrigerat pel servei de càtering. S'ha de presentar abans de l'inici del servei. Presentar una fitxa tècnica del vehicle.

VI. NETEJA

L'adjudicatari haurà de:

- Efectuar la neteja diària del menjador i els espais utilitzats.
S'ha de fer constar en el Pla de neteja individualitzat, el qual ha d'estar disponible i actualitzat en tot moment per a poder ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.
- La neteja dels espais de menjador dels casals s'efectuarà després de dinar aportant el material fungible necessari. Caldrà netejar l'espai de menjador que han emprat els infants, si s'escau.
- Efectuar la recollida selectiva de deixalles.
- La neteja d'estris utilitzats es farà fora de l'escola.

En relació als requisits de neteja es considerarà d'obligatorietat diària de l'adjudicatari:

4e90714f-55a9-46ef-8b97-c3ff486d4092



Ajuntament de Lloret de Mar

- Recollir i netejar els estris emprats per a l'elaboració i el consum dels menjars; menjador, cuina o office.
- Netejar les taules (damunt i sota) i les cadires emprades per menjar els infants després de cada àpat.
- Neteja del terra després de cada àpat.
- Deixar els espais en un estat de neteja i salubritat que vetlli pel compliment de la normativa higiènic-sanitària. Cal supervisió periòdica per part del representant de l'empresa d'aquesta neteja diària.
- Neteja de situacions excepcionals. Petits accidents que provoquin brutícia durant el servei (vessament de líquid, trencadissa de plats,...)

VII. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

Condicions generals

- L'adjudicatari serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent de l'Ajuntament, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.
- Subministrar els menús necessaris per cobrir el servei de menjador en el moment que aquests s'ampliïn.
- Informar i aportar els mitjans organitzatius i recursos humans per a l'execució del contracte.

4e90714f-55a9-46ef-8b97-c3ff486d4092



Ajuntament de Lloret de Mar

- Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles com d'aliments de dilatada conservació temporal.

El nombre de menús pot sofrir variacions en funció de la demanda de cada centre. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant.

Quan els articles objectes de subministraments no es trobin en perfectes condicions per a ser lliurats, seran retornats a l'adjudicatari del contracte per tal que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament de manera immediata per evitar menús descompensats o retards en els horaris recomanats.

VIII. OBLIGACIONS

En relació a la salubritat del menjar, garantir que el producte vingui envasat correctament.

En relació a la temperatura dels aliments:

- 1- Aliments que no necessitin refrigeració: envasats en un lloc net i sec. I la seva temperatura és ambient.
- 2- Aliments que necessiten refrigeració no superior a 4 graus: Cal preveure el transport adient, i aportar fitxa i circuit d'aquest aliment.
- 3- Aliments que s'han de conservar en calent: temperatura no inferior a 65 graus. Aportar fitxa i circuit de l'aliment.

Altres obligacions

- 1- Als menús cal que hi hagi 4 productes ecològics, 4 productes de temporada, 4 productes de proximitat i 4 productes frescos. Tots ells setmanalment.
- 2- L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments.
- 3- El trasllat s'ha de dur a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.
- 4- Cal assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. S'exigeix disposar dels mitjans adequats per a garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.

4e90714f-55a9-46ef-8b97-c3ff486d4092



Ajuntament de Lloret de Mar

- 5- Cal restar sotmès al control i a la inspecció dels serveis tècnics de l'administració d'aliments i les seves qualitat i dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris independentment dels que correspongui efectuar a d'altres administracions.
- 6- S'ha de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG).
- 7- L'empresa es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments; i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins al seu consum.
- 8- No realitzar en les instal·lacions cedides de les escoles cap tipus d'obra, sense autorització prèvia de l'Ajuntament.
- 9- Comunicar de forma immediata a l'Ajuntament qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- 10- Acreditar, al personal adscrit al servei, la formació necessària que exigeix el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte a la manipulació d'aliments. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.
- 11- Tota la documentació relacionada amb el personal i amb la gestió alimentària que es sol·licita per la prestació del servei s'ha d'aportar abans de l'inici del servei.

IX. COORDINACIÓ ENTRE L'ENTITAT ADJUDICATÀRIA I L'AJUNTAMENT

L'empresa designarà un/a representant que serà la persona responsable de la coordinació general dels serveis, del seguiment del funcionament i de donar resposta davant qualsevol incidència en relació al desenvolupament del contracte.

La coordinació per avaluar el funcionament global dels serveis, el seguiment del contracte i els procediments, es farà mensualment amb la cap de secció d'Educació. La coordinació es podrà fer abans del termini previst a petició d'una de les dues parts.

4e90714f-55a9-46ef-8b97-c3ff486d4092



Ajuntament de
Lloret de Mar

X. NORMATIVA

L'adjudicatari ha de complir en tot moment la normativa vigent en matèries de protecció d'ocupació, condicions de treball, protecció del medi ambient, seguretat social, protecció d'higiene en el treball, prevenció de riscos laborals, igualtat efectiva de dones i homes, protecció de dades personals, residus, i les relatives al control de qualitat i higiene d'aliments.

L'Ajuntament assumirà el cost del subministrament elèctric, aigua i gas de les instal·lacions esmentades.

XI. MEMÒRIA TÈCNICA

Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica dins els sobre B amb la data, signatura de la persona representant i segell de l'empresa.

La memòria tindrà un màxim de 60 pàgines.

A la memòria hauran d'exposar de manera detallada, seguint l'ordre que s'indica i identificant cada apartat amb els títols relacionats, la informació següent:

La memòria estarà dividida en 3 punts:

1- Valoració de menús:

A la memòria cal detallar els següents apartats:

- Menús setmanals: Cal fer una graella de menús aportant un model de menú setmanal.
Detallar el producte, l'elaboració i el gramatge per edats.
- Varietat dels aliments: justificar la diversitat que s'utilitza en els menús, tenint en compte la piràmide d'alimentació per tal de seguir una dieta equilibrada i mediterrània. Detallar els productes que s'utilitzen.
- Tècniques de cocció: especificar la varietat de tècniques que s'utilitzen durant els menús que es serveixen.
- Productes/aliments: en relació als productes utilitzats per l'elaboració dels àpats explicar la procedència habitual dels productes, el tipus de producte que s'utilitza i la temporalització d'aquests.

4e90714f-55a9-46ef-8b97-c3ff486d4092



Ajuntament de Lloret de Mar

Detallar els proveïdors que seran distribuïdors dels productes per poder elaborar els menús.

- Per tal de no crear menús discriminatoris, aportar menús adaptats a necessitats alimentaries especials dels infants: menú celíacs, menú vegetarià, menú d'intolerància a la lactosa i menú d'intolerants a l'ou. Es demana fer una taula comparativa entre un dels menús habitual i cadascun dels menús especials d'un servei.

2- Protocol d'actuació d'incidències dins l'horari de servei de menjador

En aquest punt s'ha de detallar:

- Protocol dins de l'espai del menjador en el cas d'incidència alimentaria amb un infant.
- Protocol fora de l'espai de menjador (estona d'esbarjo) amb un infant.

3- Model de gestió del personal

En aquest punt s'ha de detallar:

- L'organigrama del personal i organització de cada monitors.
- Organització dins el menjador en relació al servei amb els infants.
- Organització un cop finalitzat el servei de menjador, durant l'esbarjo.

Important! Al sobre B no hi pot haver informació relativa als criteris de qualitat automàtics.

Annex 1. MATERIALS I PRODUCTES DE NETEJA

L'Ajuntament estableix una sèrie d'indicacions generals sobre els productes que l'empresa adjudicatària haurà d'aportar per a la correcta realització del servei de neteja:

- Els productes i material a utilitzar hauran d'ésser escollits de forma que no resultin perjudicials per als treballadors/es i els infants, d'acord amb la seva provada eficàcia i amb els criteris de minimització del impacte medi ambiental (productes biodegradables, materials reciclables i no contaminants, que minimitzin la gestió de residus, etc.)
- Els productes i materials a emprar hauran d'estar adequadament envasats i dur impresa l'etiqueta corresponent. Tanmateix hauran d'ésser de reconeguda qualitat per a la neteja de les dependències

4e90714f-55a9-46ef-8b97-c3ff486d4092

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN CIUTADANIA	REFERÈNCIA 14032024000005
Codi Segur de Verificació: 9f49490b-66f3-4133-a021-6559b2b689d4 Origen: Ciutadà Identificador document original: ES_L01170950_2024_13005411 Data d'impressió: 06/03/2024 13:00:07 Pàgina 9 de 9		SIGNATURES 1.- CRISTINA PINTO ISERN (TCAT) (Caps de secció), 05/03/2024 13:46



**Ajuntament de
Lloret de Mar**

objecte d'aquest contracte, tenint en compte els elements a netejar i materials constructius dels centres.

- Els productes i material a utilitzar hauran de dur imprès visiblement, el procediment necessari per a un ús correcte, manera d'aplicació i condicions de manipulació. Així les condicions de seguretat que li són pròpies als envasos i el grau de perillositat de cadascun dels productes, degudament indicat segons icones estàndard. L'empresa adjudicatària haurà de disposar de les corresponents fitxes de seguretat dels productes, degudament actualitzades, a cada centre i a l'abast i disposició de les persones que presten servei i de la persona responsable del centre.

Així mateix l'empresa haurà de seguir altres criteris ambientals i de seguretat relacionats amb els materials i productes de neteja:

- No han d'estar classificats com a irritants (XI, amb R42 i/o R43) ni com a perillosos per al medi ambient segons la Directiva sobre preparats perillosos.
- No han de contenir compostos orgànics volàtils en concentracions superiors al 10% del pes del producte (o 20% en el cas dels productes per netejar i mantenir el paviment). Els dissolvents següents estan permesos fins a un 30%: etanol, isopropanol, n-propanol i acetona.
- No han de contenir conservants amb potencial bioacumulatiu P (ow)>3 o exp. BCF>100.18.
- No han de contenir agents tensioactius que no siguin fàcilment biodegradables (OCDE 301A-F). Els agents tensioactius han de complir amb el que estipula el Reglament sobre detergents 648/2004/ce sense aplicar els articles 5 i 6 (excepció).
- No han de contenir els ingredients següents:
 - o Àcid etilendiaminotetracètic (EDTA).
 - o Alquilfenoletoxilats (APEO)
 - o Blanquejant a base de clor (compostos actius de clor)
 - o Nitroallesc i compostos policíclics d'allesc.

4e90714f-55a9-46ef-8b97-c3ff486d4092