



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 compra, gestió d'aliments, cocció de tots els plats del menú, conservació i transport del menjar (línia calenta i freda). Els equipaments per realitzar les tasques d'escalfament d'aliments i neteja de plats i coberts (màquina de rentar plats) a més dels estris necessaris pel servei (plats, coberteria i resta d'utensilis) són a les instal·lacions de l'escola Pompeu Fabra.

Aquesta licitació també inclou el servei de monitoratge durant el temps de la prestació del servei de menjador als casals d'estiu municipals els mesos de juliol i agost d'acord amb les condicions i característiques que figuren al plec de clàusules.

II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El menjador dels 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. Per tant això suposa que tot el menjar haurà d'estar elaborat a les instal·lacions de l'empresa adjudicatària.

Els equipaments per realitzar les tasques, que aniran a càrrec de l'adjudicatari, d'escalfament d'aliments i la gestió i neteja de l'utillatge (màquina de rentar plats) a més dels estris necessaris pel servei (plats, coberteria i resta d'utensilis) són a les instal·lacions de l'escola Pompeu Fabra.

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.

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN CIUTADANIA	REFERÈNCIA 14032024000027
Codi Segur de Verificació: f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68 Origen: Administració Identificador document original: ES_L01170950_2024_13313890 Data d'impressió: 05/06/2024 14:50:28 Pàgina 2 de 8		
SIGNATURES 1.- CRISTINA PINTO ISERN (TCAT) (Tècnics (Signadors)), 05/06/2024 13:08 2.- CARLOS COSTA FUSTÉ (TCAT) (Regidors àrees), 05/06/2024 13:39		



AJUNTAMENT DE LLORET DE MAR
Aquest document és una còpia autèntica del document electrònic original. Comprovi l'autenticitat del document a la web de tràmits de l'Ajuntament de Lloret de Mar (https://tramits.lloret.org/OAC/ValidarDocLloret.jsp?idioma=ca). Utilitzi el "Codi per a la validació" que apareix a la capçalera.



Ajuntament de
Lloret de Mar

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:
 - Educació infantil: 1 monitor/a cada 15 infants (com a mínim).
 - Educació primària: 1 monitor/a cada 25 infants (com a mínim).
- Un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, visites a les instal·lacions de l'escola Pompeu Fabra i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

En relació al 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'inicial 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.

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN CIUTADANIA	REFERÈNCIA 14032024000027
Codi Segur de Verificació: f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68 Origen: Administració Identificador document original: ES_L01170950_2024_13313890 Data d'impressió: 05/06/2024 14:50:28 Pàgina 3 de 8		
SIGNATURES 1.- CRISTINA PINTO ISERN (TCAT) (Tècnics (Signadors)), 05/06/2024 13:08 2.- CARLOS COSTA FUSTÉ (TCAT) (Regidors àrees), 05/06/2024 13:39		



Ajuntament de Lloret de Mar

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

V. MATERIAL

L'Ajuntament facilitarà l'espai de menjador de l'escola Pompeu Fabra per poder servir els dinars diaris així com els equipaments per realitzar les tasques d'escalfament i refrigeració d'aliments i neteja de plats i coberts (màquina de rentar plats) a més dels estris necessaris pel servei (plats, coberteria i resta d'estrís) que són a les instal·lacions de l'escola Pompeu Fabra.

És responsabilitat de l'adjudicatari el manteniment i neteja de la infraestructura en les condicions òptimes per a prestar-hi servei.

L'adjudicatari ha d'acreditar el sistema de transport refrigerat pel servei de càteríng (fred i calent). La fitxa tècnica del vehicle s'ha de presentar abans de l'inici del servei.

VI. NETEJA

L'adjudicatari haurà de:

- Efectuar la neteja diària del menjador i els espais utilitzats a l'escola Pompeu Fabra. 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 de l'escola Pompeu Fabra s'efectuarà després de dinar aportant el material fungible necessari.

f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68



Ajuntament de Lloret de Mar

Caldrà netejar l'espai de menjador que han emprat els infants, si s'escau.

- Efectuar la recollida selectiva de deixalles.

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

- Recollir i netejar els estris emprats per a l'elaboració i el consum dels menjars (màquina de rentar plats); menjador.
- 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.
- 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.

f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN CIUTADANIA	REFERÈNCIA 14032024000027
Codi Segur de Verificació: f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68 Origen: Administració Identificador document original: ES_L01170950_2024_13313890 Data d'impressió: 05/06/2024 14:50:28 Pàgina 5 de 8		
SIGNATURES 1.- CRISTINA PINTO ISERN (TCAT) (Tècnics (Signadors)), 05/06/2024 13:08 2.- CARLOS COSTA FUSTÉ (TCAT) (Regidors àrees), 05/06/2024 13:39		



Ajuntament de Lloret de Mar

El nombre de menús pot sofrir variacions en funció de la demanda de cada casal. 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. El seu transport ha de ser a la temperatura 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. Els equipaments per realitzar les tasques d'escalfament d'aliments i neteja de plats i coberts (màquina de rentar plats) a més dels estris necessaris pel servei (plats, cobreteria i resta d'estris) són a les instal·lacions de l'escola Pompeu Fabra.
S'exigeix disposar dels mitjans adequats per a garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los (fred i calent).

f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68



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 l'escola Pompeu Fabra 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.

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

f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN CIUTADANIA	REFERÈNCIA 14032024000027
Codi Segur de Verificació: f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68 Origen: Administració Identificador document original: ES_L01170950_2024_13313890 Data d'impressió: 05/06/2024 14:50:28 Pàgina 7 de 8		
SIGNATURES 1.- CRISTINA PINTO ISERN (TCAT) (Tècnics (Signadors)), 05/06/2024 13:08 2.- CARLOS COSTA FUSTÉ (TCAT) (Regidors àrees), 05/06/2024 13:39		



Ajuntament de Lloret de Mar

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.

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:

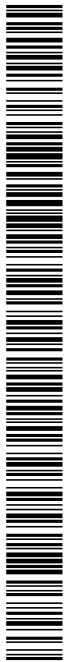
- Els productes i material a utilitzar hauran d'ésser escollits de forma que no resultin perjudicials per als treballadors/es i els infants, d'acord amb la seva provada eficàcia i amb els criteris de minimització de l'impacte medi ambiental (productes biodegradables, materials reciclables i no contaminants, 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 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 peril·losos per al medi ambient segons la Directiva sobre preparats peril·losos.

f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN CIUTADANIA	REFERÈNCIA 14032024000027
Codi Segur de Verificació: f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68 Origen: Administració Identificador document original: ES_L01170950_2024_13313890 Data d'impressió: 05/06/2024 14:50:28 Pàgina 8 de 8		
SIGNATURES 1.- CRISTINA PINTO ISERN (TCAT) (Tècnics (Signadors)), 05/06/2024 13:08 2.- CARLOS COSTA FUSTÉ (TCAT) (Regidors àrees), 05/06/2024 13:39		



Ajuntament de Lloret de Mar

- 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 Nitroalmesc i compostos policíclics d'almesc.

f8ba79f5-d0d2-42a3-b18d-8054466fef68