

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DEL CONTRACTE MIXT DE SUBMINISTRAMENT DEL SERVEI DE CÀTERING PELS CASALS QUE ES DESENVOLUPEN AL CANAL OLÍMPIC DE CATALUNYA MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT (exp. EQUAC-2025-4)

1. OBJECTE DEL CONTRACTE.....	2
2. PERIODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI.....	2
3. SUBMINISTRAMENT DELS MENÚS	2
4. ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS	3
5. MENUS ESPECIALS	6
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DURANT EL CASAL D'ESTIU	7
6.1 Zones habilitades com a menjador.....	7
6.2 Personal necessari durant el Casal d'Estiu i adscripció de mitjans personals .	7
7. QUANTITATS PREVISTES I PREU UNITARI MÀXIM.....	10
8. SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL	11
9. HORARIS	12
10. RESOLUCIÓ D'INCIDÈNCIES	13
11. TRANSPORT.....	13
12. INTERLOCUTOR.....	13

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 2025 i 2026 i part de 2027, 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. PERIODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

El contracte s'adjudicarà pel termini de dos anys, amb una possible pròrroga anual.

El període d'execució del servei de càterring està vinculat a l'execució dels diferents casals que s'imparteixen al Canal Olímpic de Catalunya amb caràcter setmanal. Així, serà el període d'execució¹ serà el següent:

- Casal d'estiu. Comprèn les vacances d'estiu escolars, a partir de l'última setmana de juny fins al començament de setembre, és a dir, l'inici del curs escolar. Les dates d'aquest casal estan vinculades al calendari escolar, així poden patir variacions cada any.
- Casal de tardor. Comprèn des de finals d'octubre fins a principis de novembre.
- Casal de Nadal. Comprèn les vacances de nadal escolars, és a dir, des de finals de desembre fins a principis de gener. Les dates d'aquest casal estan vinculades al calendari escolar, així poden patir variacions cada any.
- Casal d'hivern. Comprèn una setmana de febrer.
- Casal de Setmana Santa. Comprèn les vacances de Setmana Santa. Les dates d'aquest casal estan vinculades al calendari escolar, així poden patir variacions cada any.
- Casal post Setmana Santa. Comprèn la setmana posterior a Setmana Santa. Les dates d'aquest casal estan vinculades al calendari escolar, així poden patir variacions cada any.

3. SUBMINISTRAMENT DELS MENÚS

3.1 Les ofertes hauran d'incloure diferents propostes de menús adaptades a les diferents temporades en què s'imparteixen els diferents casals.

¹ El període d'execució dels Casals pot variar segons el calendari escolar dels centres educatius de parla estrangera de Castelldefels i de les poblacions més properes, així com per la demanda efectiva per part dels usuaris.

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

Així mateix, l'empresa contractista aportarà la maquinària per mantenir el menjar subministrat o begudes en òptimes condicions fins el seu consum, d'acord amb el que s'estableixi en aquest plec.

3.3 L'empresa contractista haurà de subministrar dieta astringent, basal o similar d'acord amb el que s'estableix en aquests plecs.

3.4 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. Especialment, haurà de garantir i complir amb la normativa següent:

- *Real Decreto 1021/2002, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.*
- *Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.*
- *Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.*

4. ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

4.1 Els menús hauran de ser elaborats per un/a nutricionista col·legiat/da i d'acord amb els criteris nutricionals establerts en la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent. 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.

A aquests efectes i a fi de garantir l'adscripció de mitjans personals indicat en el paràgraf anterior, els licitadors hauran de presentar una declaració responsable de compromís d'adscripció dels mitjans humans suficients que haurà de quedar incorporada en el Sobre A.

Així mateix, el proposat com a adjudicatari haurà d'acreditar i presentar, en el moment previ a l'adjudicació, la disposició efectiva dels mitjans personals, és a dir, que l'equip humà emprat en l'execució del contracte disposa de les titulacions i la formació sol·licitada per acomplir les tasques d'elaboració dels menús.

4.2 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.

4.2.1 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.

4.2.2 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.

4.2.3 A més, caldrà que els menús ofereixin **com a mínim 1 productes produït 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 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.

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

4.2.5 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,

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](#).

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.**

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

4.3 El menú no podrà incloure fregits més d'una vegada a la setmana. Es recomana utilitzar com a sistemes de cocció: la cuina al vapor, al forn, la planxa, els saltejats, els escaldats, els bullits, els confitats, els torrats, la pressió o els estofats.

4.4 Pel que fa a les freqüències de consum d'aliments es recomana complir amb les recomanacions que fixa l'Agència de Salut Pública de Catalunya i que es recullen en el quadre següent:

Grups d'aliments	Racions per setmana
Hortalisses i verdures	4-5
Fruita	4-5
Farinacis (pasta, arròs, patata, etc.)	1
Llet, iogurt i formatge	0-1
Carn	1-3
Peix	1-2
Ous	1-2
Llegums	1-2

4.5 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.

4.6 Les quantitats servides en els àpats dependran de l'edat i les característiques dels comensals. Malgrat els suggeriments de les racions per a cada edat, cal tenir en compte que es tracta de casals, majoritàriament, esportius on els infants i adolescents estan contínuament en moviment i exercitant-se i, per tant, gastant molta energia que han de poder recuperar amb els àpats subministrats.

Degut a aquest context esportiu en el que es desenvolupen els Casals, s'haurà de preveure la possibilitat de repetir algun plat, sense cap cost addicional, si els infants i adolescents han menjat els plats que els hi corresponen i s'han quedat amb gana.

4.6 L'empresa contractista haurà de 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.

A aquests efectes i a fi de complir amb la normativa, l'empresa contractista posarà a disposició d'Equacat S.A. 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.

4.7 Els menús (basal i especials) 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.

4.8 Els menús que es serviran als monitors dels casals seran els mateixos que els dels alumnes.

4.9 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.

5. MENUS ESPECIALS

5.1 A més del menú genèric (basal) l'adjudicatari oferirà, quan ho determini Equacat S.A. i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per als nen amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquin la seva salut. Aquests menús s'hauran d'entregar 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.

Tan mateix oferiran menús especials pels infants que presentin problemes de masticació i disfàgies com a conseqüència de la seva discapacitat, les malalties metabòliques com per exemple diabetis i els àpats hipocalòrics. Aquests menús s'hauran d'entregar 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.

5.2 Igualment, degut al nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures, i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarians i d'altres), els menús 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.

5.3 En tot cas, l'empresa adjudicatària del servei de càtering ha de garantir la singularitat dels menús que demanin les famílies per motius culturals, religiosos, per creences alimentàries alternatives com el veganisme entre d'altres i les situacions de regim especial per prescripció mèdica, ja sigui malaltia, al·lèrgia o

intolerància a alguns aliments com ara a la lactosa, fructosa i sorbitol, gluten, diabetis, sense sal, entre d'altres.

De la mateixa manera, en cap cas el fet de proporcionar un menú específic no suposarà l'encariment del servei.

5.4 Els menús es serviran diàriament de dilluns a divendres d'acord amb el calendari dels casals. L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris fixats, ajustant el nombre d'àpats totals i les corresponents a cadascuna de les tipologies seguint les indicacions donades pel responsable del contracte.

A aquest efecte, la persona responsable designada per Equacat S.A. comunicarà a la persona responsable designada per l'empresa contractista, setmanalment, el nombre de menús exactes i les possibles intoleràncies, al·lèrgies i necessitats alimentàries. Aquesta comunicació es produirà cada dijous anterior a l'inici de la setmana següent no abans de les 12:00h i de forma setmanal.

5.5 L'empresa adjudicatària també haurà de subministrar, quan ho determini Equacat S.A., menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" o astringent per a trastorns gastrointestinals lleus. Aquests menús s'hauran d'entregar 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.

Equacat S.A. comunicarà aquesta necessitat tan aviat com en tingui coneixement, podent comunicar-ho el mateix dia del servei amb antelació suficient no abans de les 9:30h – 10:00h.

6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ DURANT EL CASAL D'ESTIU

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

6.1 Zones habilitades com a menjador

Durant els casals setmanals (de dilluns a divendres) que s'imparteixen durant quatre setmanes (habitualment al juliol), s'habilitaran dos menjadors a l'aire lliure, mentre que pels casals de la resta de la temporada, s'habilitarà un únic menjador.

Els horaris dels menjadors es detallen al punt 9 del present Plec.

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.

6.2 Personal necessari durant el Casal d'Estiu i adscripció de mitjans personals

6.2.1 Durant el Casal d'Estiu, l'empresa contractista haurà d'adscriure a l'execució del contracte una persona per menjador habilitat amb formació adequada per la manipulació d'aliments, per tal de col·laborar en les tasques de muntatge, desmuntatge i neteja dels 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. Entre d'altres, les tasques a desenvolupar durant el casal d'estiu són les següents:

- 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 a punt abans de l'arribada dels assistents.
- Proporcionar les derivacions del menú basal que s'hagin sol·licitat als monitors d'Equacat S.A. encarregats de servir-les.
- Informar als monitors d'Equacat S.A. 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 i, en aquest moment, deixar-les apilades de manera que ocupin el menor espai possible, sense que aquest fet pugui interferir en el dia a dia d'Equacat S.A. A més, taules i cadires hauran de quedar lligades per evitar sostraccions.

Aquest personal serà necessari únicament en el període que compren el Casal d'estiu, és a dir, les vacances d'estiu escolars³, i l'horari que haurà de complir és de 12:00h a 15:00h (de dilluns a divendres), de conformitat amb el següent desglossament:

- Setmanes amb dos menjadors (20 dies): $20 \text{ dies} \times 3 \text{ h} \times 2 \text{ persones} = 120 \text{ h}$
- Setmanes amb un menjador (35 dies): $35 \text{ dies} \times 3 \text{ h} \times 1 \text{ persona} = 105 \text{ h}$

Aproximació del nombre màxim d'hores totals a realitzar durant l'any: 225h⁴. En qualsevol cas no es garanteix un nivell mínim d'hores.

A aquests efectes i a fi de garantir l'adscripció de mitjans personals indicat en el paràgraf anterior, els licitadors hauran de presentar una declaració responsable de compromís d'adscripció dels mitjans humans suficients que haurà de quedar incorporada en el Sobre A.

Així mateix, el proposat com a adjudicatari haurà d'acreditar i presentar, en el moment previ a l'adjudicació, la disposició efectiva dels mitjans personals, és a dir, que l'equip humà emprat en l'execució del contracte disposa de les titulacions i la formació mínima sol·licitada per acomplir les tasques descrites.

³ No es poden establir dates concretes degut a les variacions que es poden produir d'un any a un altre.

⁴ El nombre màxim d'hores totals a realitzar pel personal extern pot variar en funció de l'any d'execució d'acord amb el calendari escolar i els dies festius.

6.2.2 A més, en la present contractació el personal de l'empresa contractista en la seva activitat tindrà contacte habitual amb persones menors d'edat. En aquest sentit cal tenir especialment en compte l'article 57 de la Llei orgànica 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral a la infància i adolescència davant la violència que estableix que és requisit per a l'accés i exercici de qualsevol professió, ofici i activitat que impliquin contacte habitual amb persones menors d'edat, no haver estat condemnat per sentència ferma per qualsevol delictes contra la llibertat i indemnitat sexuals, tipificats en el títol VIII de la Llei orgànica 10/1995, de 23 de novembre, del Codi penal espanyol, així com per qualsevol delictes de tracta d'éssers humans tipificat en el títol VII bis del Codi penal. A aquests efectes, qui pretengui l'accés a aquests professions, oficis o activitats haurà d'acreditar aquesta circumstància mitjançant l'aportació d'una certificació negativa del Registre Central de delinqüents sexuals.

En conseqüència, de conformitat amb el mateix precepte esmentat en el paràgraf anterior, es prohibeix que les empreses i entitats donin ocupació -en qualsevol professió, ofici i activitat que impliqui contacte habitual amb persones menors d'edat- a qui tingui antecedents en el Registre Central de Delinqüents Sexuals i Tracta d'Éssers Humans Estatal (Registro Central de Delincuentes Sexuales y Trata de Seres Humanos).

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

A aquests efectes, les empreses licitadores hauran de presentar una declaració responsable en què manifesti que han sol·licitat 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 contra la llibertat i indemnitat sexuals, tipificats en el títol VIII de la Llei orgànica 10/1995, de 23 de novembre, del Codi penal espanyol, així com per qualsevol delictes de trata d'éssers humans tipificat en el títol VII bis del Codi penal. En l'**annex 2 del PCAP** figura una declaració responsable, respecte tot l'esmentat, que els licitadors han de complimentar i signar obligatòriament, presentant-la dins del Sobre A amb la resta de documentació administrativa.

Així mateix, el proposat com a adjudicatari haurà d'acreditar i presentar, en el moment previ a l'adjudicació, la disposició efectiva de les certificacions negatives del Registre Central de Delinqüents Sexuals i de tràfic d'éssers humans previstes a l'article 57 de la LO 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral a la infància i adolescència davant la violència.

Les certificacions negatives de que disposi hauran de ser vigents durant tota la durada del contracte.

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.

7. QUANTITATS PREVISTES I PREU UNITARI MÀXIM

7.1 Les quantitats anuals previstes⁵ de menús a subministrar són les següents:

Nadal	60
Hivern	140
Setmana Santa	240
Post Setmana Santa	80
Estiu	8.000
Tardor	175
TOTAL MENÚS ESTIMATS	8.695

Així, s'estima que es serviran un total de 8.695 menús durant l'execució del contracte, per als quals es fixa un preu unitari màxim de 6,19 € IVA exclòs (6,81 € IVA inclòs).

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

1. **Menús 2025** (de l'última setmana de juny a 31 de desembre de 2025): **8.205**
2. **Menús 2026** (d'1 de gener de 2026 fins a 31 de desembre de 2026): **8.695**
3. **Menús 2027** (d'1 de gener de 2027 fins a l'última setmana de juny de 2026): **490**

7.2 En qualsevol cas no es garanteix un nivell mínim de despesa. Així, cal tenir en consideració que les estimacions podran variar en funció de la durada dels casals que depèn, al mateix temps, del calendari escolar.

7.3 El preu unitari màxim es fixa en **6,81.-€ (IVA inclòs)**, desglossat de conformitat amb la següent taula:

Desglossament preu unitari màxim	
Matèria primera	4,09 €
Transport	0,57 €
Material subministrat	0,51 €
Despeses generals (13%)	0,67 €
Benefici industrial (6%)	0,35 €
Subtotal	6,19 €
IVA	0,62 €
TOTAL	6,81 €

⁵ Estimació basada en el número de participants d'edicions anteriors dels Casals en qüestió. Així, però, és un import estimat per fer el càlcul del pressupost del contracte, donat que les quantitats anuals previstes són les que es preveuen en base a la mitjana dels darrers anys i aquestes poden fluctuar anualment. En cap cas, Equacat estarà obligat a encarregar el nombre total màxim previst de menús, sinó els que coincideixin amb la realitat d'infants inscrits als Casals.

7.4 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 fa referència a l'apartat 4.6 d'aquest Plec.

8. SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL

6.1 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:

1) Safates reutilitzables aptes per contenir aliments pel seu consum immediat. També s'admetrà que les safates estiguin fetes amb materials biodegradables o compostables, de conformitat amb la norma UNE-EN 13432:2001.

Les safates reutilitzables hauran de disposar dels comportaments necessaris per separar degudament els plats que el formen: primer, segon i postres, i s'evitaran la utilització de plats independents de la safata.

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'estrís 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.

2) 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.

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.

3) Gots de material diferent del vidre i material diferent del plàstic d'un sol ús.

4) Coberteria metàl·lica amb puntes arrodonides. En cap cas, aquesta podrà ser molt punxant o molt afilada.

5) Estris per servir metàl·lics.

6) Utensilis de tall, com ara tissors, ganivets, talladors de fruita, peladors, etc.

7) Espècies i condiments per amanir (oli, vinagre, sal, sucre, etc.)

8) Tovallons d'un sol ús.

9) Ampolles d'aigua (màx. 5L). Si s'opta per ampolles d'aigua de més de 2L, l'empresa adjudicatària haurà de facilitar les gerres adequades per garantir que es pugui subministrar l'aigua de forma senzilla.

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.

10) Neveres (mínim 1,80 metres d'alçada, mínim d'una nevera per menjador). L'eficiència energètica amb la qual hauran de comptar les neveres que s'adscriuin haurà de tenir com a mínim una classificació d'eficiència energètica de classe C, de conformitat amb el sistema de classificació establert al Reglament Delegat (UE) 2019/2016 de la Comissió d'11 de març de 2019 pel qual es completa el Reglament (UE) 2017/1369 del Parlament Europeu i del Consell pel que fa a l'etiquetatge energètic dels aparells de refrigeració domèstics i es deroga el Reglament Delegat (UE) núm. 1060/2010 de la Comissió.

8.2 A aquests efectes i a fi de garantir l'adscripció dels materials indicats en els paràgrafs anteriors, els licitadors hauran de presentar una declaració responsable de compromís d'adscripció dels materials suficients que haurà de quedar incorporada en el Sobre A.

9. HORARIS

9.1 Els menús s'hauran d'entregar al personal d'Equacat S.A. el mateix dia del seu consum, havent-se d'entregar a les 12:00h. 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.

9.2 Durant la temporal d'estiu:

a) Al menjador principal, els menús es serveixen en dos torns:

- El primer torn: l'inici dels àpats començarà entre les 12:45h i 13:00h i finalitzarà entre les 13:45h i les 14:00h. Els infants inclosos en aquest primer torn tenen entre 3 i 5 anys d'edat.
- El segon torn: l'inici dels àpats començarà entre les 13:45h i 14:00h i finalitzarà a les 15:00h. Els infants inclosos en aquest segon torn tenen una edat entre 6 i 18 anys.

b) Al segon menjador només hi haurà un torn on l'inici dels àpats començarà entre les 13:45h i 14:00h i finalitzarà a les 15:00h.

Durant la resta de casals, l'inici dels àpats començarà entre les 12:45 h i 13:00h i finalitzarà a les 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. A més, un cop finalitzats els àpats, es procedirà a la recollida i neteja de l'espai el mateix dia no abans de les 15:00h.

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

10. RESOLUCIÓ D'INCIDÈNCIES

L'empresa contractista estarà obligada a resoldre les possibles incidències que es puguin produir durant el servei, tals com les que es detallen a continuació, i respondre de forma immediata en un marge temporal de resolució d'entre 5 i 20 minuts:

- Si la quantitat de dinar subministrat no fos suficient per atendre la quantitat demandada.
- Si el nombre de coberts, gots i safates no fos suficient per atendre la quantitat demandada.
- Si fos necessari aportar un nombre superior de menús (basal o especial) als inicialment previstos.

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

11. 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.

12. 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 contracte.