

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE
CÀTERING PEL CASAL D'ESTIU MUNICIPAL**



Índex

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE.....	3
2.- CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL TREBALL.....	3
2.1 Característiques generals.....	3
2.2 Menús especials.....	6
2.3 Elaboració.....	6
2.4. Temperatura i trasllat aliments.....	6
2.5 Control de qualitat dels aliments.....	6
2.6 Gestió i comunicació.....	7
2.7 Responsabilitat.....	8
3.- DURADA ESTIMADA DEL CONTRACTE.....	8
4.- OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA.....	8
5.- OBLIGACIONS DE L'ENTITAT PÚBLICA EMPRESARIAL DE SERVEIS I OBRES.....	10
6.- PROTECCIÓ DE DADES.....	10
7.- EL RESPONSABLE DEL CONTRACTE.....	12



1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és la prestació del servei de càtering pel Casal d'Estiu municipal, servei de monitoratge inclòs, en els següents centres:

Centre educatiu	Adreça
Mare de Déu de la Roca	Carrer Doctor Josep Anton Segarra, 35, 43300
Escola Joan Miró	Avinguda de Cadis, 83, 43892

D'acord amb l'article 6 dels Estatuts de l'Entitat Pública Empresarial de Serveis i Obres - Nostreserveis, constitueix el seu objecte la gestió directa dels serveis públics de l'Ajuntament de Mont-roig del Camp en diversos àmbits materials, entre els quals es troben la promoció de l'activitat esportiva i la gestió de les instal·lacions esportives municipals.

En el marc d'aquest objecte, l'EPE Nostreserveis organitza i gestiona anualment el Casal d'estiu municipal de Mont-roig del Camp i Miami Platja.

L'Àrea d'Esports de Nostreserveis, durant el període d'estiu, ofereix als infants i joves del municipi l'oportunitat de participar en activitats educatives i esportives. Amb aquesta finalitat, promou i dona suport a un conjunt d'activitats d'esport i lleure durant els mesos de juliol i agost. En el marc d'aquestes activitats, el Casal d'Estiu municipal ofereix als/les usuaris/àries que ho sol·licitin el servei de menjador, així com l'atenció directa als menors durant els àpats.

D'acord amb l'article 4 del Reglament del Servei de Casal d'Estiu de Nostreserveis, aprovat pel Consell d'Administració en data 23 d'abril de 2024 i publicat al BOPT en data 9 de maig de 2024, amb CVE 2024-03847, s'estableix el següent:

«El servei públic de Casal engloba necessàriament les activitats i serveis següents:

[...] b) Servei de Menjador. Aquest servei es complementari pels infants del servei de Casal i ha de ser finançat amb les aportacions de les famílies que ho sol·licitin. Comprèn l'àpat en servei de càtering o carmanyola i l'atenció directa dels infants durant la franja del migdia fins a la tarda.

Es prestarà aquest servei en horari de 14.00 a 15.30, a les Escoles Municipals o a qualsevol altre edifici municipal que cregui adequat l'Entitat. Per gaudir del Servei de Menjador s'ha de pagar per avançat a través de l'aplicació Reserva Play que disposa l'Entitat.

Per poder oferir aquest servei hauran d'estar inscrits un mínim de 5 usuaris en el servei de Menjador de cada nucli on es realitzi el servei.»

Aquest servei de menjador ha gaudit d'una bona acollida entre la població, registrant-se durant els tres últims anys xifres superior als 1000 usuaris anuals. Tenint en compte la forta demanda del servei, resulta necessari contractar un professional que en garanteixi la seva qualitat i que coordini adequadament el servei de càtering i el monitoratge durant els àpats, partint de la premissa que aquesta contractació contribuirà a l'optimització de costos i



recursos humans i a la millora en la gestió del servei públic, permetent a Nostreserveis centrar-se en els objectius estratègics.

L'Entitat Pública Empresarial de Serveis i Obres gestiona el servei del Casal d'Estiu, amb un màxim de 300 places (150 places al Poliesportiu de Miami Platja, i 150 places al Poliesportiu de Mont-roig del Camp), per a infants i joves de 3 a 16 anys.

El servei s'ofereix els mesos de juliol i agost.

El número d'usuaris del servei és variable, si bé en els darrers tres anys s'ha registrat el següent ús:

ANY	USUARIS MENJADOR CASAL ESTIU
2022	1.349
2023	1.628
2024	1.286

Vistes aquestes dades, es fa una previsió de màxims de 1.600 usuaris del servei de menjador per a l'exercici 2025, si bé aquesta es una xifra purament estimativa, als efectes d'establir un pressupost màxim, sense que l'Entitat estigui obligada a exhaurir-lo, en connexió amb la disposició addicional 33ª de la LCSP. Els licitadors hauran d'adaptar-se a les variacions del nombre de comensals.

2.- CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL TREBALL

2.1 Característiques generals

L'empresa adjudicatària s'encarregarà del subministrament del menú dinar als usuaris del Casal d'Estiu municipal, així com del corresponent monitoratge durant el dinar, en els termes establerts en el present plec de prescripcions tècniques particulars (PPTP).

L'empresa adjudicatària s'haurà d'encarregar de transportar els menús als centres escolars referenciats *ut supra*, de dilluns a divendres durant els mesos de juliol i agost. Així doncs, s'hauran de transportar els menús amb el temps necessari i per tal que a l'hora que hagi de començar el servei, els menús estiguin ja preparats per a la seva distribució als alumnes de cada centre.

Pel que fa referència al **servei de càtering**, cal tenir en compte les premisses següents:

- El control de qualitat dels menús anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments d'Ensenyament i Salut de la Generalitat de Catalunya, i d'acord amb la Guia d'alimentació saludable a l'etapa escolar elaborada per la Generalitat.



- Els menús hauran d'oferir una proposta variada, suficient, equilibrada i individualitzada.
- S'hauran de preveure menús especials per a casos específics de creences religioses o prescripcions mèdiques (diabètics, asòdics, acalòrics, baixos en greixos, entre d'altres).
- Cada menú estarà compost per un primer i un segon plat, postres, pa i beguda.
- Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums, patates,...
- Els segons plats hauran d'alternar carn, peix, ous i aniran acompanyats de verdures, hortalisses, patates fregides o combinacions d'aquests aliments.
- Postres: fruita del temps o làctics.
- Els menús s'hauran de planificar mensualment, i amb la màxima antelació cal trametre una còpia al centre i a l'Entitat, a efectes d'inspecció. També s'haurà de preveure una còpia del menú mensual als usuaris per tal que a casa siguin conscients de completar la dieta dels seus fills. També s'haurà de penjar una còpia del menú mensual al taulell del centre.
- La confecció i control dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions i criteris nutricionals d'un/a dietista i/o nutricionista. Els menús tindran en compte els aliments de temporada i seran el més naturals possible, tot evitant el consum excessiu de sal (clorur sòdic o NaCl) i el sucre, evitar els congelats, la desaparició dels additaments alimentaris, conservants, així com els greixos trans, que estan afavorint l'increment de la diabetis infantil, l'obesitat i les malalties cardiovasculars.
- Com esmenta l'article 4 del Reglament del Casal d'Estiu de Nostreserveis, «per poder oferir aquest servei (de càterring) hauran d'estar inscrits un mínim de 5 usuaris en el servei de Menjador de cada nucli on es realitzi el servei. No obstant, en el cas de que en dies puntuals, en alguns dels dos centres en els que es gestiona el servei de Casal d'Estiu hi hagués menys de 5 menors inscrits, l'adjudicatari haurà de subministrar els menús diaris en carmanyoles per a garantir el dinar dels usuaris, sense que en aquests dies estigui obligat a prestar el servei de monitoratge, facturant-se únicament els menús pel mateix preu ofert per l'adjudicatari a la seva oferta econòmica.
- L'empresa adjudicatària haurà de subministrar el càterring complert i en cas que hi hagi algun oblit, estarà en l'obligació del compliment del servei, de forma diària.
- Els alumnes podran repetir el primer, el segon plat o les postres, segons la seva necessitat i/o preferència, en les condicions determinades per l'adjudicatari en la seva oferta.
- El servei de càterring serà obligatòriament en la modalitat de línia calenta. Per poder realitzar el transport del menjar als centres escolars, l'adjudicatari haurà d'aportar el seu propi vehicle, condicionat i apte per aquest ús.
- Per tal de conservar la temperatura, l'empresa adjudicatària ha de distribuir el menjar en els recipients escaients, d'acord amb la quantitat de comensals i amb les xifres lliurades pel propi centre.



- El subministrament dels àpats serà dilluns a divendres, tret dels dies festius estatals, autonòmics i locals.
- L'horari de lliurament dels àpats serà acordat amb el responsable del contracte.
- L'aigua que es servirà als menús provindrà de la xarxa municipal d'aigua i serà filtrada amb un sistema d'osmosis. L'empresa adjudicatària s'haurà d'encarregar del manteniment i canvi de filtres del sistema d'osmosis.
- L'adjudicatari haurà d'incloure un menú de més per poder congelar el menú testimoni per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques si fos necessari i incloure el material necessari per poder congelar el menú testimoni.
- L'adjudicatari haurà de netejar les instal·lacions de menjador i deixar-les en condicions òptimes per a la jornada següent, garantint la neteja de taules, cadires, utensilis de cuina, gots, coberts i demès elements de les instal·lacions.
- L'adjudicatari haurà de realitzar la verificació del correcte funcionament dels instruments de lectura ubicats en els equips de fred i calor una vegada a l'any.
- L'adjudicatari haurà de tenir contacte directe amb el/la dietista per poder tractar aspectes relacionats amb els menús i les al·lèrgies i intoleràncies dels infants.
- L'adjudicatari haurà de servir oli, vinagre, sal, aigua i towallons.
- L'adjudicatari haurà de proporcionar els protocols de recepció dels aliments freds i calors on s'especifiqui la temperatura a la que han d'arribar.
- L'adjudicatari haurà de proporcionar un document on s'especifiquin tots els ingredients que porten tots els plats dels menús per tal de poder consultar davant d'al·lèrgies i intoleràncies.
- L'adjudicatari haurà de garantir la capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.
- L'adjudicatari haurà de tenir assignat un assessor alimentari per a que pugui informar dels canvis normatius en qüestió de recepció dels aliments i en matèria alimentària i de sanitat. També que pugui resoldre possibles incidències i donar assessorament en l'elaboració de diferents documents i protocols que es necessiten per donar el servei de menjador i dels plans d'autocontrol.
- L'adjudicatari haurà de tenir assignat un/a tècnic/a titulat/da superior en Dietètica o titulació equivalent, com a persona encarregada de l'elaboració i signatura de les propostes de menús i berenars.

En relació al **servei de monitoratge** s'estableix el següent:

- L'adjudicatari assignarà el personal necessari per a la prestació dels serveis de monitoratge objecte del contracte i per a 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 monitors anirà lligat al nombre d'usuaris del servei de menjador. A títol orientatiu, s'utilitzaran les ràtios establertes a la Resolució EDU/790/2020, de 24 de març. Aquesta resolució estableix una ràtio d'un monitor per a cada 15 nens i nenes



d'educació infantil, un monitor per a cada 25 nens i nenes d'educació primària, i 'un monitor per a cada 30 nens i nenes d'educació secundària obligatòria. Atès que el servei de casal d'estiu agrupa nens i nenes dels tres nivells d'educació, per a aquest contracte s'estableix una ràtio d'un monitor per a cada 15 nens i nenes.

- El contractista haurà d'adscriure monitors específics quan el servei de menjador sigui utilitzat per nens o joves amb necessitats especials, havent de comunicar-se aquesta circumstància a l'adjudicatari per part del responsable del contracte, consensuant-se el número de monitors necessaris en funció del nombre i característiques del menors amb necessitats especials.
- 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 menjador 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'Entitat 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.

2.2 Menús especials

En cas que sigui necessari i existeixin infant i/o joves amb alguna malaltia o intolerància alimentària (celíaca, lactosa, sense sal), es presentaran menús especials per cobrir aquestes necessitats, tot consultades les famílies sobre la prescripció mèdica indicada. Aquests menús estaran identificats per diferenciar-los de la resta dels menús. Hi haurà menús diaris adaptats a uns altres hàbits culturals o religiosos.



2.3 Elaboració

L'elaboració del menjar es realitzarà a la cuina central de l'adjudicatari, utilitzant la línia calenta i complint rigorosament les condicions higiènic-sanitàries, i utilitzant sistemes de cocció que permetin la conservació dels nutrients.

2.4. Temperatura i trasllat aliments

L'oferta presentada per l'adjudicatari ha d'incloure el trasllat diari dels menús als centres escolars. Aquest es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, utilitzant contenidors homologats preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

L'empresa haurà de complir la normativa higiènic-sanitària en l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Els menús vindran en contenidors isotèrmics, hermètics i que mantinguin la temperatura que es transportaran també en vehicles isotèrmics amb la intenció que es mantingui a temperatura constant fins l'arribada a destí. En tot moment es pot realitzar un control de la temperatura per part d'aquesta administració. Es realitzarà un control diari del càtering a l'arribada a destí per part de l'Àrea d'Esports. La temperatura mínima serà de 63°C en la seva recepció.

Es presentarà el menjar per separat per estances, sempre garantint i manteniment la temperatura reglamentària.

L'empresa adjudicatària transportarà els menús, utilitzant recipients reciclables per al seu subministrament. La gestió d'aquest envasos reciclables van a càrrec de l'empresa adjudicatària que diàriament s'encarregarà de la seva retirada.

2.5 Control de qualitat dels aliments

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en el centre receptor, garantit en tot moment el compliment de la normativa sanitària vigent. El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'Entitat, a l'empresa contractant i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació a la normativa higiènic sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació, desinfecció i qualitat.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar la informació i el material al centre, per dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats. Es guardaran mostres testimonis dels aliments seguint els terminis i la metodologia aprovada pel departament de Salut. L'empresa adjudicatària presentarà trimestralment una anàlisi de la qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat. L'Entitat podrà sol·licitar que es realitzin analítiques en dies concrets.

Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei d'alimentació, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin que



poden completar el servei de càterring, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície, en el benentès que aquestes prestacions no poden comportar cap increment respecte al preu d'adjudicació del servei. Aquests controls es portaran a terme mitjançant empreses especialitzades, i per compte de l'empresa adjudicatària, que haurà de facilitar a l'Entitat i a l'Àrea d'Esports els resultats de les proves que periòdicament es vagin realitzant als aliments. Aquest seguiment comprendrà els controls de la recepció d'aliments, de l'emmagatzematge, de les cambres frigorífiques i de l'elaboració.

2.6 Gestió i comunicació

L'empresa comunicarà amb dues setmanes d'avançament, com a mínim, la graella dels menús a subministrar, per correu electrònic, i des de l'Àrea d'Esports es comunicarà a les famílies per tal que els pares tinguin coneixement dels menús dels seus fills. La comunicació dels menús es farà diàriament per telèfon a partir de les 9.30 hores fins les 10.00.

El nombre d'àpats diaris a confeccionar estarà condicionat d'una banda a les inscripcions fixes confirmades per les famílies que optin a aquest servei abans de l'inici de les activitats i que l'Àrea d'Esports comunicarà a l'empresa adjudicatària amb l'antelació suficient en les seves diferents modalitats i d'altra banda, a les peticions dels serveis esporàdics que per motius de força major puguin sol·licitar les famílies el mateix dia i sempre que ho comuniquin a la persona designada per a la coordinació del servei abans de les 9:30h.

L'adjudicatari rebrà amb antelació suficient les comandes del departament d'esports, on se li especificarà: el número i tipologia d'àpats sol·licitats i el centre on s'han de servir. Tanmateix, els àpats puntuals es comunicaran abans de les 9:30h del mateix dia.

Una vegada l'adjudicatari rebi la comanda subministrarà els àpats als diferents centres educatius.

L'Àrea d'Esports podrà proposar canvis puntuals en el menú base presentat si es considera que hi ha algun plat poc adient o no s'adeqüi a les necessitats dels nens. Hi haurà diàriament una documentació que restarà a l'Àrea d'Esports i que es compondrà de la següent documentació:

- L'albarà amb el lot complet: l'hora del servei i d'expedició, que signarà el responsable del servei de l'Àrea d'Esports amb indicació de l'hora de sortida de cuina.
- Etiquetatge: inclourà de manera detallada els ingredients dels àpats, així com també dels triturats.
- L'albarà de rebut o vist bo de l'arribada del càterring amb la temperatura mínima de 63°C per aliments calents.
- El full de control de temperatura al moment de servir els diferents plats. Així com també indicant la temperatura adient dels plats calents i dels plats freds.
- Hauran de presentar a l'Àrea d'Esports mostres del càterring subministrat pel mateix dia.

A l'adjudicatari no li serà admesa cap factura que no respecti els preus unitaris màxims oferts ni la inclusió d'altres conceptes, excepte l'IVA vigent.



2.7 Responsabilitat

L'empresa assumirà la responsabilitat legal en cas d'error o de manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i trames dels aliments, especialment d'aquests esmentats. L'empresa estarà obligada a conservar mostres del menjar subministrat fins les 72 hores posteriors al subministrament. En cas de vaga, tancament patronal o qualsevol altres circumstàncies que impedeixin el normal desenvolupament del subministrament ho haurà de comunicar amb antelació de 48 hores, tot mantenint el subministrament contractant per altres mitjans i amb les mateixes característiques contractades, sense que es facturi a part. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja i desinfecció dels contenidors utilitzats per transportar els aliments, diàriament.

3.- DURADA ESTIMADA DEL CONTRACTE

El termini de durada inicial del contracte és d'**UN ANY (1)** a comptar des de la formalització del contracte i es podrà prorrogar anualment per un període de fins a **TRES (3) ANYS MÉS**, per la qual cosa la durada màxima del contracte no superarà els **QUATRE (4) ANYS**.

La prorroga s'acordarà per l'òrgan de contractació i serà obligatòria per l'empresa contractista, sempre que el seu preavís es produeixi almenys amb dos mesos d'antelació a la finalització del termini de durada del contracte.

Quant al termini d'execució, per a l'anualitat de 2025, començarà en data 30 de juny i finalitzarà el 29 d'agost. En cas de que per l'òrgan de contractació s'acordin pròrrogues, el període d'execució de cadascuna d'elles serà determinat pel responsable del contracte, si bé tenint en compte que sempre començarà a finals de juny o inicis de juliol, i acabarà a finals d'agost o principis de setembre, segons el calendari anual.

4.- OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El contractista estarà obligat a fer tot allò que sigui necessari per a la bona marxa dels treballs objecte del contracte i a seguir les indicacions que li doni el responsable del contracte sota el seu millor criteri.

En el conjunt de treballs a realitzar, el contractista tindrà especial cura en prendre les mesures adients per garantir la seguretat dels propis treballadors i dels usuaris.

Així mateix, està obligat a:

- Disposar d'una organització tècnica i de gestió dels mitjans humans i recursos materials adequada per portar a terme el servei objecte del contracte.
- Designar un interlocutor a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte, així com les revisions periòdiques de l'execució del servei.
- Mantenir comunicació continuada, personalment o via telefònica, amb el responsable del contracte, informant en tot moment del desenvolupament dels treballs, possibles incidències i suggeriments per millorar el servei.



- Facilitar totes les dades que se li demanin des de l'Entitat, amb finalitat estadística i de control.
- Notificar per escrit els danys que puguin causar-se als usuaris o a tercers durant el desenvolupament del servei.
- Complir les obligacions en matèria de seguretat i salut i vetllar pel seu compliment per part dels treballadors.
- Formar i informar adequadament al seu personal, tant a nivell professional de les tasques a realitzar, com de la seguretat i salut en el treball, i del respecte al medi ambient.

L'adjudicatari assumeix la responsabilitat del correcte funcionament del servei, així com dels danys i perjudicis que el seu personal pugui patir i/o ocasionar, per qualsevol causa, durant l'execució dels treballs, sense que aquesta responsabilitat repercuteixi en cap cas en l'Entitat, d'acord amb l'art. 196 LCSP.

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar certificat conforme es troba inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) per a l'activitat d'elaboració i transport de menjars preparats per a col·lectivitats diverses.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de l'article 57 de la Llei Orgànica 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral a la infància i l'adolescència davant al violència. En aquest sentit, haurà de comprovar i garantir que el personal adscrit a l'execució del servei no tingui antecedents penals en el Registre Central de Delictes Sexuals. Si hi hagués algun canvi de personal durant el termini d'execució del contracte, l'empresa contractista estarà obligada a acreditar aquest compliment amb anterioritat a l'inici de prestació dels seus serveis.

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar de manera prèvia a la signatura del contracte, la subscripció d'una pòlissa de Responsabilitat Civil per danys ocasionats a tercers que puguin derivar-se del desenvolupament dels serveis objecte del present plec de condicions tècniques, que seran a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei.

El contractista queda obligat al manteniment de l'assegurança durant la vigència del contracte, i a tal efecte acreditarà davant l'Entitat anualment el pagament de la corresponent prima.

Si per qualsevol causa fos imposada a l'Entitat responsabilitat principal o subsidiària derivada de relació laboral per Autoritat, Organisme o Tribunal, l'Empresa estarà obligada a rescabalar-li de l'import econòmic de dita responsabilitat; en tal cas l'Entitat, prèvia notificació, procedirà a deduir la quantitat a rescabalar de la facturació pendent d'abonament.

El contractista estarà obligat a facilitar a l'Entitat una relació amb els noms del personal empleat en el servei contractat, així com els TC pagats corresponents, quan se li requereixi.

L'adjudicatari estarà obligat, si així li sol·licita l'Entitat, a acompanyar, junt amb la factura mensual, còpies dels TC1 i TC2, degudament diligenciats -en especial, en el que es refereix a la justificació de l'abonament corresponent a la Tresoreria General de



la Seguretat Social-, de tots i cadascun dels treballadors adscrits a la prestació del servei, així com acreditació del pagament de les nòmines corresponents que constatin l'abonament dels salaris, a efectes de comprovació del compliment d'obligacions legals per part del contractista.

En cas d'apreciar-se anomalies i incompliments es donarà compte a les autoritats i òrgans competents, incoant expedient administratiu de caràcter informatiu que reculli els incompliments detectats, disposant l'empresa de 10 dies hàbils per presentar al·legacions als mateixos, paralitzant-se automàticament les factures i els corresponents abonaments fins la resolució de l'expedient.

L'adjudicatari s'obliga al compliment de les lleis protectores del treball, relatives a seguretat i higiene, inclús de Previsió i Seguretat Social, en tots els seus aspectes i regulacions, quedat exempt l'Entitat en qualitat de contractant de qualsevol responsabilitat per incompliment de dites disposicions i altres de caràcter laboral que es produeixin per l'adjudicatari.

Es portarà a terme reunions de seguiment amb l'empresa adjudicatària cada vegada que la persona responsable del contracte o la unitat encarregada del seu seguiment i execució ordinària (Àrea d'Esports de Nostreserveis) ho requereixin.

L'empresa adjudicatària està obligada a realitzar totes les actuacions necessàries per l'adequat compliment del contracte i, en particular, garantirà el compliment de les obligacions recollides en els plecs.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei sota la direcció organitzativa de les persones designades com a responsables del contracte, que són les referents de l'Àrea d'Esports i diàriament veuen la recepció del càtering. En cas d'incidències diàries detectades per la direcció de l'Àrea d'Esports, el Cap de l'Àrea ho comunicarà per via telefònica, electrònica o altre canal prèviament acordat a l'empresa adjudicatària i de manera immediata a l'Entitat.

L'empresa adjudicatària, en cas de detectar qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es puguin produir durant el normal funcionament de la prestació del servei ho informarà per via telefònica, electrònica o altre canal prèviament acordat amb la màxima immediatesa possible a les direccions dels poliesportius i simultàniament a la persona responsable del contracte o a la unitat encarregada del seu seguiment i execució ordinària.

L'empresa adjudicatària haurà de permetre en tot moment a l'Entitat exercir el control i la fiscalització sobre la prestació del servei i els productes utilitzats, facilitant al respecte tota la informació i documentació que se li requereixi.

El contracte es realitzarà amb estricte subjecció als Plecs de Prescripcions Tècniques i de Clàusules Administratives aprovades.

5.- OBLIGACIONS DE L'ENTITAT PÚBLICA EMPRESARIAL DE SERVEIS I OBRES

L'Entitat estarà subjecte al compliment de les següents obligacions generals, sense perjudici de les obligacions específiques recollides i detallades en aquest plec:

a) Atorgar a l'adjudicatari la protecció adequada per a que pugui prestar el servei contractat. En concret, exercirà les tasques i poders de policia que li competeixen, així



com tramitarà amb diligència i rapidesa quants tràmits administratius siguin necessaris per la prestació del servei

b) Abonar les retribucions a l'empresa concessionària en els termes, terminis i condicions previstos.

c) Fiscalitzar la gestió del servei, mitjançant els controls i inspeccions oportunes per mitjà de tècnics i personal competent específicament habilitat per això.

d) Proveir a l'adjudicatari dels mitjans materials necessaris pel normal desenvolupament de les activitats i serveis objecte d'aquest contracte, que seran posats per l'Entitat a disposició de l'empresa, sent l'adjudicatari responsable de la seva custòdia i del control del seu bon estat d'ús i conservació.

e) En tot moment, l'Entitat podrà realitzar inspeccions i controls periòdics per comprovar, per si mateixes, l'acompliment de les obligacions concretes per l'empresa en el relació al servei prestat.

6.- PROTECCIÓ DE DADES

El desenvolupament i gestió del servei haurà de complir amb els paràmetres de qualitat, disponibilitat i seguretat establerts per Nostreserveis i la legislació vigent.

L'adjudicatari s'obliga a no difondre i guardar el més absolut secret de tota la informació que generi o a la qual tingui accés en compliment dels serveis prestats segons els principis i requisits en matèria de protecció de dades personals recollits al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

L'Adjudicatari haurà d'aplicar les mesures de seguretat que siguin d'aplicació en funció del nivell de risc associat als tractaments de dades als quals pugui tenir accés per a garantir la confidencialitat, integritat i disponibilitat de les dades personals i la informació. El nivell de risc i les mesures de seguretat podran ser definides per Nostreserveis i seran d'aplicació als tractaments portats a terme. Les mesures mínimes establertes per a la gestió del servei són:

- Portar a terme el tractament de la informació i les dades personals única i exclusivament per a les finalitats relacionades directament amb el servei contractat, quedant expressament prohibit utilitzar-los per a finalitats diferents.
- L'empresa adjudicatària queda expressament obligada a mantenir absoluta confidencialitat i reserva sobre qualsevol dada que pogués conèixer amb ocasió del compliment de la prestació del servei, especialment les de caràcter personal, que no podrà copiar o utilitzar amb finalitat diferent que la que té com objecte el present contracte, ni tampoc cedir a altres ni tan sols a efectes de conservació. En cap cas l'adjudicatari podrà facilitar a tercers dades sobre els treballs realitzats. Les obligacions de confidencialitat tindran una durada indefinida i es mantindran vigents en cas que finalitzi la prestació de serveis.
- L'empresa adjudicatària es comprometrà a la no difusió de cap tipus de codi d'accés o qualsevol altre tipus d'informació que pugui facilitar l'entrada als sistemes de Nostreserveis, així com no fer un ús incorrecte dels permisos i privilegis que es concedeixin al seu personal per l'execució d'aquest contracte. Es limitarà l'accés a la informació dels destinataris a usuaris autoritzats de l'adjudicatària, controlant l'accés



dels usuaris a sistemes d'informació mitjançant - com a mínim - usuari i contrasenya individuals i secretes.

- L'adjudicatari quan hagi de tractar documentació física o suports en les seves instal·lacions que contingui dades personals o informació de Nostreserveis haurà de garantir el transport, emmagatzematge, arxiu i custòdia segura dels mateixos. Hauran de ser arxivats en ubicacions i dispositius d'emmagatzematge que impedeixin l'accés per part del personal no autoritzat.
- Els serveis i els servidors on es poguessin ubicar les dades personals responsabilitat de Nostreserveis haurà d'estar dins de la Unió Europea o un Estat tercer que disposi de mesures legals de seguretat similars a les exigides a la Unió Europea, no podent allotjar-se les dades a tractar per l'adjudicatària en un altre lloc, a aquest efecte l'adjudicatari haurà de formular declaració sobre això abans de formalització del contracte, declarant-se si fossin objecte de subcontractació els serveis de servidors o associats a aquests.
- En cas que calgui la descàrrega d'informació o dades al sistema de l'adjudicatari per motius del desenvolupament del servei haurà de sol·licitar prèviament l'autorització prèvia i expressa de Nostreserveis.
- Si durant la vigència del contracte canvia de subcontractista, l'adjudicatari haurà de comunicar aquest fet a Nostreserveis amb indicació del nou subcontractista i la certificació de que es segueixi donant compliment a totes les normatives de seguretat, així com les altres condicions requerides.
- En cas de requerir-ho per part de Nostreserveis, l'adjudicatària a la finalització del servei col·laborarà en el traspàs d'aquesta informació a la següent empresa adjudicatària.
- Aplicar les mesures de seguretat que Nostreserveis indiqui a cada moment i en tot cas les definides per les bones pràctiques de seguretat de la informació per garantir la confidencialitat, integritat, disponibilitat i traçabilitat de la informació.

L'empresa adjudicatària es farà responsable dels perjudicis que se li puguin ocasionar a Nostreserveis o a qualsevol tercer degut a l'incompliment de qualsevol de les condicions esmentades. En cap cas l'adjudicatari podrà facilitar a tercers dades sobre els treballs realitzats

7.- EL RESPONSABLE DEL CONTRACTE

El contractista ha de designar una persona responsable per tal que sigui el/la interlocutor/a directe i únic/a amb Nostreserveis.

Les seves tasques son, principalment:

- Facilitar a Nostreserveis la informació establerta i especificada en aquest Plec de prescripcions tècniques.
- Ser el contacte directe via telèfon i correu electrònic per qualsevol incidència relacionada amb el contracte.





Nostreserveis ha de controlar el compliment de les condicions d'aquest contracte, a través de la persona o persones que designi, que ha de posar en coneixement del contractista les deficiències, anomalies o incidències detectades,

El responsable del contracte serà el Sr. Pablo Ballester Román, Cap de l'Àrea d'Esports de l'Entitat Pública Empresarial de Serveis i Obres.

Pablo Ballester Román

Cap de l'Àrea d'Esports de l'Entitat Pública Empresarial de Serveis i Obres

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT.

