

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN GERÈNCIA	EXPEDIENT X2023003504
Codi Segur de Verificació: 11b458e3-91df-431a-af85-f97365d11e2c Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2023_2472682 Data d'impressió: 28/08/2023 14:12:42 Pàgina 1 de 3		
SIGNATURES 1.- Anna Galí Bosch (TCAT) (Coordinadora), 25/08/2023 11:15		



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS D'INSPECCIÓ I CONTROL ANALÍTIC DELS MENJADORS ESCOLARS DE LA COMARCA

Objecte del contracte

Aquest contracte té per objecte la prestació dels serveis d'inspecció i control analític dels menjadors escolars de la comarca del Pla de l'Estany dels centres escolars següents:

- Escola de la Vila "Baldiri Reixac", de Banyoles
- Escola Can Puig, de Banyoles
- Escola Pla de l'Ametller, de Banyoles
- Escola La Draga, de Banyoles
- Escola Camins, de Banyoles
- Escola Alzina Reclamadora, de Fontcoberta
- Escola Vall del Terri, de Cornellà del Terri
- Escola El Frigolet, de Porqueres
- Escola L'Entorn, de Porqueres
- Escola Carles de Fortuny, d'Esponellà
- Escola Bora Gran, de Serinyà
- Escola de Sant Esteve de Guialbes, de Vilademuls

Concretament els serveis que ha d'atendre són els següents:

- Realització d'una auditoria, *in situ*, a les instal·lacions de la cuina dels menjadors escolars per valorar el grau d'implantació dels prerequisits i autocontrols que s'hi duen a terme i de les pràctiques en manipulació d'aliments del personal que hi treballa.
- Realització d'una recollida de mostres i l'anàlisi corresponent, per detectar i quantificar, analíticament, els perills biològics, si és el cas, d'acord amb la legislació vigent que els regula.
- Elaboració d'un informe final que reculli i valori les dades extretes de la visita a les instal·lacions i del resultat analític.

Aquests serveis s'han de prestar en la seva totalitat en tots els menjadors abans esmentats, excepte en el cas dels menjadors de les escoles Camins, de Banyoles, i Carles de Fortuny, d'Esponellà, en què únicament s'han de prestar els serveis següents:

- Realització d'una recollida de mostres i l'anàlisi corresponent, per detectar i quantificar, analíticament, els perills biològics, si és el cas, d'acord amb la legislació vigent que els regula.
- Elaboració d'un informe final amb el resultat analític.

Prestació del servei

La prestació dels serveis objecte d'aquest contracte s'ha de dur a terme durant el darrer trimestre de cada any. L'empresa contractista ha de realitzar *in situ* una visita a les



instal·lacions dels menjadors escolars esmentats en l'apartat anterior, acordada amb caràcter previ des de la mateixa empresa directament amb el centre escolar pertinent. La finalitat d'aquesta visita és realitzar una inspecció i control dels procediments que du a terme el personal de cuina mentre presta el servei.

Durant aquesta visita, també cal que el personal de l'empresa contractista efectui la recollida de mostres pertinent dels plats que se serveixen aquell dia en el menú escolar, per tal que puguin ser analitzats al laboratori.

D'acord amb la visita efectuada, l'empresa contractista ha d'emetre un informe que ha de recollir el grau d'implementació dels requisits i les pràctiques de treball en matèria de seguretat alimentària. Aquest informe com a mínim ha de recollir i valorar els següents aspectes en relació amb els controls efectuats en cada menjador escolar, i ha de fer propostes de millora, si és el cas:

- Pla de control d'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors
- Pla de control de traçabilitat
- Pla de control de temperatures
- Pla de control d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intoleràncies alimentàries

Pel que fa a les mostres recollides dels plats servits en els menús escolars, l'empresa contractista ha d'analitzar-les al laboratori i elaborar les corresponents actes d'anàlisi. D'acord amb els resultats obtinguts, cal incorporar una valoració dels resultats analítics a l'informe corresponent. En les actes analítiques, cal recollir els resultats de les anàlisis següents, com a mínim:

- Anàlisi microbiològica d'aliments d'acord amb el Reial decret 3484/2000, i concretament: recompte total aerobis mesòfils, enterobacteris, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* i *Listeria monocytogenes*.
- Anàlisi microbiològica de superfícies: aerobis mesòfils i enterobacteris.
- Anàlisi microbiològica de *Listeria monocytogenes* en superfícies.
- Control de *Staphylococcus aureus* en els manipuladors d'aliments.

En cas que es detecti alguna anomalia en els resultats analítics originada per un procediment inadequat en el moment de la presa de mostres o en el seu transport, l'empresa contractista haurà d'efectuar una nova recollida de mostres, sense recàrrec per al Consell Comarcal.

En el supòsit que es detectin deficiències o mancances greus en algun o alguns dels aspectes valorats a l'informe emès per l'empresa contractista, el Consell Comarcal podrà acordar que l'empresa efectui una nova visita a les instal·lacions per portar un seguiment i valoració de les esmenes detectades.

Quant als informes de resultats, l'empresa contractista ha de presentar-los al Registre Electrònic del Consell Comarcal en el termini de dos mesos des de l'adjudicació del contracte, sens perjudici de remetre'ls, per correu electrònic, a l'adreça ensenyament@plaestany.cat i a l'adreça electrònica del centre escolar corresponent, a més de fer-ho per instància genèrica al Registre d'Entrada del Consell Comarcal, així

DOCUMENT Plec de clàusules	ÒRGAN GERÈNCIA	EXPEDIENT X2023003504
Codi Segur de Verificació: 11b458e3-91df-431a-af85-f97365d11e2c Origen: Administració Identificador document original: ES_L06090026_2023_2472682 Data d'impressió: 28/08/2023 14:12:42 Pàgina 3 de 3		SIGNATURES 1.- Anna Galí Bosch (TCAT) (Coordinadora), 25/08/2023 11:15



com de posar en coneixement, durant l'execució del contracte, els resultats de les visites o possibles informacions necessàries que hagi de conèixer el Consell Comarcal amb caràcter imminent.

Condicions tècniques de prestació del servei

L'empresa contractista ha de disposar dels següents recursos tècnics per tal de dur a terme el servei:

- L'equip professional tècnic necessari per poder portar a terme aquest servei.
- Els equips, material i estris necessaris per prestar el servei de manera adequada i sense interrupcions.
- El vehicle i material adequats per realitzar els desplaçaments, les inspeccions, la recollida i el transport de les mostres al laboratori en unes condicions d'identificació i conservació adequades.
- El laboratori on s'analitzin les mostres preses amb inscripció al Registre de laboratoris de salut ambiental i alimentària, d'acord amb el Decret 43/2012, de 24 d'abril, dels laboratoris de salut ambiental i alimentària i dels laboratoris de control oficial.