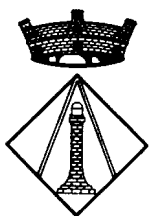


AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

Plaça Manel Ferré 3 43895 l'Ampolla
Telf. 977 460 018 – Fax 977 593 380
www.ampolla.cat

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE DEL SERVEI DE SUBMINISTRAMENT DE MENÚS PER AL MENJADOR ESCOLAR (ESCOLA MEDITERRANI) AL MUNICIPI DE L'AMPOLLA MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT I TRAMITACIÓ ORDINÀRIA

- 1. NECESSITAT DEL SERVEI**
- 2. OBJECTE DEL SERVEI DE SUBMINISTRAMENT**
- 3. UBICACIÓ DEL CENTRE**
- 4. DURADA DEL CONTRACTE**
- 5. DEFINICIÓ DEL SERVEI DEL SUBMINISTRAMENT**
- 6. USUARIS**
- 7. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS**
- 8. CONTROL DE QUALITAT**
- 9. PERSONAL**
- 10. CONTROL DE VIGILÀNCIA**



AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

Plaça Manel Ferré 3 43895 l'Ampolla
Telf. 977 460 018 – Fax 977 593 380
www.ampolla.cat

1. NECESSITAT DEL SERVEI

L'Ajuntament de l'Ampolla ofereixen a l'Escola Mediterrani com a servei complementari el servei de menjador.

Aquest servei és ofert amb la voluntat de satisfer la demanda de les famílies per tal de poder conciliar la vida laboral i familiar i disposar d'un espai educatiu de treball d'hàbits alimentaris i d'higiene.

És voluntat de l'Ajuntament oferir aquest servei, però atesa l'especificitat del mateix l'Ajuntament no disposa dels mitjans propis necessaris.

2. OBJECTE DEL SERVEI DE SUBMINISTRAMENT

L'objecte del present plec, consisteix en determinar les prescripcions tècniques que han de regir el servei de subministrament de menús en modalitat de càterring per a atendre a les necessitats en quant a preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes pel consumen de l'escola Mediterrani de l'Ampolla.

En aquest sentit, la prestació del servei per part del contractista ha de garantir el servei de subministrament del dinar dens nens/es usuaris del servei de menjador de l'Escola Mediterrani de l'Ajuntament de l'Ampolla, durant els cursos escolars 2024-25, 2025-2026, prorrogable per 2 cursos més.

El servei té per objectiu bàsic la cobertura de les necessitats nutritives diàries adequades.

Els àpats hauran d'estar adientment elaborats, envasats, conservats i transportats en les condicions de ser servits en els horaris i condicions establertes pel centre segons es detalla en aquests plecs.

3. UBICACIÓ DEL CENTRE

Escola Pública Mediterrani: carrer Girona, núm. 2 de l'Ampolla.

4. DURADA DEL CONTRACTE

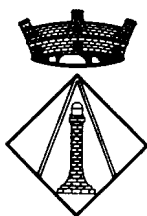
La durada del contracte serà de dos cursos escolars (setembre 2024 – juny 2025 i setembre 2025 – juny 2026), prorrogables per dos cursos escolars més (setembre 2026 – juny 2027 i setembre 2027 – juny 2028).

Els àpats se subministraran diàriament (de dilluns a divendres) tots els dies lectius del curs escolar (de setembre a juny).

5. DEFINICIÓ DEL SERVEI DE SUBMINISTRAMENT

1. La prestació del servei de subministrament consisteix en:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració i la confecció dels menús (dinars).



AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

Plaça Manel Ferré 3 43895 l'Ampolla
Telf. 977 460 018 – Fax 977 593 380
www.ampolla.cat

- El trasllat fins el centre escolar, amb els elements necessaris per a ser servit en les condicions que correspon a cada aliment.

2. L'empresa adjudicatària utilitzarà la modalitat d'elaboració dels menús pel sistema de càtering.

L'empresa haurà d'utilitzar la seva cuina pròpia per elaborar el menjar i el seu posterior transport fins al centre per tal de ser servit en condicions de ser consumit (calent o fred, segons correspongui) i d'acord amb les característiques de cada centre detallades a la clàusula següent.

3. La distribució del menjar entre els alumnes anirà a càrrec del personal contractat per l'Ajuntament de l'Ampolla.

4. L'empresa adjudicatària, tindrà el menjar disponible i de forma que es conservi a la temperatura que el marc legal estableix, en un període màxim de 15 minuts abans del dinar, segons l'horari que li comunicarà l'Ajuntament de l'Ampolla abans de l'inici de curs escolar.

6. USUARIS

Les dades concretes de menús a servir es comunicaran directament per l'Ajuntament a l'empresa adjudicatària. El nombre definitiu d'alumnes que es preveu que facin ús del menjador escolar es facilitarà al contractista. La llista d'esporàdics es comunicarà cada matí fins les 9:45 h. Si es produeixen baixes definitives en el nombre d'alumnes beneficiaris, l'Ajuntament ho comunicarà, tant aviat com sigui possible, a l'empresa adjudicatària.

L'estimació de menús per curs prevista és: 11.840.

Aquesta estimació és orientativa i el contractista haurà d'acceptar globalment la demanda de menús, independentment que el nombre total d'usuaris i/o el nombre d'usuaris diaris sigui major o menor que la previsió inicial calculada en base a la demanda de l'actual servei.

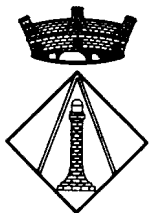
L'Ajuntament de l'Ampolla es reserva el dret a realitzar els controls, comprovacions i inspeccions que consideri necessaris per al bon i efectiu funcionament del menjador escolar en especial, i en allò referent a la prestació de l'objecte d'aquest contracte, a la qualitat i quantitat dels menús servits.

7. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels Departaments d'Educació i de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb la variació suficient perquè no es repeteixin, almenys, durant una setmana.

Els menús seran adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats de gust i de presentació, de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri.

Els menús hauran de tenir en compte l'estació de l'any que se serviran.



AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

Plaça Manel Ferré 3 43895 l'Ampolla
Telf. 977 460 018 – Fax 977 593 380
www.ampolla.cat

Cada menú estarà compost per un primer plat i un segon plat, postres, pa i aigua.

Els menús que es presenten hauran de ser, específicament, els que l'empresa adjudicatària després servirà als centres. El menús a servir no podran ser diferents dels menús ofertat, tret d'excepcions que es comuniquen al responsable del contracte i que s'acceptin de forma expressa

El menús hauran de preveure una variant adaptada a l'alumnat d'educació infantil per a aquells productes o plats que puguin resultar dificultosos per a l'alimentació d'aquests alumnes.

S'hauran de preveure menús especials per a casos específics de creences religioses o prescripcions mèdiques (celíacs, diabetis i altres anomalies, sempre a requeriment dels pares o tutors dels alumnes afectats i amb els informes mèdics pertinents, essent necessari l'autorització del responsable del contracte).

Caldrà comptar amb menús reserva per a casos d'urgència, degudament acreditats (interrupcions del subministrament elèctric, inclemències meteorològiques, etc.).

L'aigua que se servirà ha de provenir d'envasos, individuals o de gran capacitat i amb posterior distribució mitjançant gerres o altres estris. La temperatura de la beguda haurà de ser l'adequada, d'acord amb les condicions meteorològiques, especialment el darrer trimestre del curs escolar.

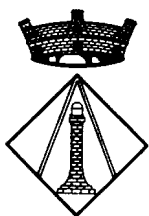
En cap cas es podrà servir aigua provinent directament de la xarxa de distribució pública.

8. CONTROL DE QUALITAT

La matèria primera a utilitzar haurà d'ésser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

L'empresa haurà d'acomplir la normativa higienico sanitària, pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en els centres receptors.

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'Ajuntament de l'Ampolla 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 amb la normativa higienicosanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació a les escoles, desinfecció i qualitat higiènica.



AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

Plaça Manel Ferré 3 43895 l'Ampolla
Telf. 977 460 018 – Fax 977 593 380
www.ampolla.cat

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari.

S'inclou també 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.

Les mostres es guardaran un mínim de 72 hores en condicions de refrigeració (0-10°C). Les mostres recollides en dijous, per raons funcionals, s'haurien de conservar fins dilluns (96 h), per aquest motiu el dilluns s'hauran de llençar les mostres dels dijous i les del divendres.

Degut a que les mostres estaran tancades en pots hermètics no es precis que es guardin en una cambra exclusiva per a aquest ús. Es pot destinar un prestatge, o una part del mateix, a la cambra refrigeradora de cada cuina que estigui a més baixa temperatura, per a conservar-hi les mostres. És evident que, en cap cas, han d'estar en contacte amb altres aliments dipositats a la cambra.

L'empresa adjudicatària presentarà a l'inici de la prestació i al fins del contracte una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat. L'Ajuntament de l'Ampolla podrà sol·licitar que es realitzin analítiques en dies concrets.

Aquests controls es portaran a terme mitjançant empreses especialitzades, i per compte de l'empresa adjudicatària, qui haurà de facilitar al Consell Comarcal i a la direcció del centre, els resultats de les proves que periòdicament es vagin realitzant, tant al personal com als aliments.

Aquest seguiment comprendrà els controls de la recepció d'aliments, de l'emmagatzematge, de les cambres frigorífiques i de l'elaboració.

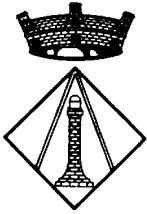
9. PERSONAL

El personal necessari per a l'elaboració i transport dels menús serà contractat i dependrà exclusivament de l'empresa. Conseqüentment, l'empresa està obligada i és única responsable del compliment de les obligacions laboral, sanitàries i de qualsevol índole que siguin preceptives en les empreses d'aquest sector. L'Ajuntament de l'Ampolla no assumeix cap tipus de responsabilitat pel personal propi de l'empresa.

L'empresa haurà de designar una persona que serà la responsable, en tot moment, de respondre davant de l'Ajuntament de l'Ampolla de qualsevol incidència i que actuï com a interlocutor en la prestació d'aquest contracte.

10. CONTROL I VIGILÀNCIA

L'Ajuntament de l'Ampolla ha de vetllar pel correcte funcionament del subministrament de menús per al menjador escolar que presta i per tant,



AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

Plaça Manel Ferré 3 43895 l'Ampolla
Telf. 977 460 018 – Fax 977 593 380
www.ampolla.cat

exercirà les facultats de control i vigilància que consideri adients a l'objecte del contracte.

En tot moment, l'Ajuntament de l'Ampolla i el centre escolar pot realitzar inspeccions i controls periòdics per comprovar, per si mateix, l'acompliment de les obligacions contretes per l'empresa en relació al subministrament prestat.

L'Ampolla,