

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ
EL SERVEI DE MENJADOR PER LES ACTIVITATS DE LLEURE A CAMBRILS.**

INDEX

Clàusula 1.- Antecedents.....	2
Clàusula 2.- Objecte del contracte	2
Clàusula 3.- Característiques generals	3
Clàusula 4.- Termini de lliurament, forma i lloc	3
Clàusula 5. - Operativa de subministrament	4
Clàusula 6.- Material, equips i parament.....	4
Clàusula 7.- El contractista i el seu personal	5
Clàusula 8.- Despeses de lliurament i recepció	5
Clàusula 9.- Inspecció del subministrament	6
Clàusula 10. - Transport i instal·lació	6
Clàusula 11.- Normativa legal aplicable	6

Clàusula 1.- Antecedents:

L'ajuntament de Cambrils organitza un conjunt d'activitats esportives i de lleure durant el període no lectiu.

El programa L'Estiu d'en Cam engloba els anomenats CASALS D'ESTIU pensats per a nenes i nens d'entre 3 a 17 anys. Els casals s'organitzen sota un centre d'interès temàtic en horari de matí (de 9 a 13 h) amb una planificació d'activitats setmanal en funció dels grups d'edat dels inscrits i diferents sortides i activitats estrella.

La programació concreta i específica SADI també realitza activitats durant l'estiu.

Aquestes programacions contemplen la possibilitat del servei de menjador entre les 13 h i les 15 h.

Clàusula 2.- Objecte del contracte

L'objecte del contracte, és l'adjudicació del servei de menjador que s'ofereix en l'horari no lectiu del conjunt de la programació d'activitats esportives i de lleure de l'ajuntament de Cambrils, en modalitat de càterring i amb servei d'emplatar, que contempla la gestió del menjar (recepció del menjar i servir a les safates). No es requeriran monitors de menjador.

Clàusula 3.- Característiques generals

Es seguirà estrictament tota la normativa alimentària vigent.

El servei es prestarà obligatòriament amb la modalitat de càterring i puntualment en modalitat pic-nic per aquells grups que fan sortides i excursions a fora del recinte, avisant dos dies abans a l'empresa adjudicatària.

La contractació del servei comprendrà també la gestió, assessorament i coordinació amb propostes sistemàtiques de confecció dels menús diaris en compliment de les exigències descrites, la normativa vigent quant a la seguretat dels aliments i les recomanacions dietètiques i oracionals que proposa el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. Aquests menús estaran redactats de forma completa (1r, 2n plat, guarnicions i postres) i entenedora, informant de tots els ingredients, la forma d'elaboració i gramatges.

Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats, els col·lectius i les diferents temporades (menús d'estiu). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per un dietista col·legiat per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.

La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment adient pel que fa a les condicions de salubritat i higiene segons les disposicions vigents sense que es pugin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seu embolcalls dates de caducitat anteriors a la data d'utilització.

El concessionari haurà de garantir a través dels propis autocontrols, que seran supervisats per l'autoritat sanitària competent, tot el referent a:

- El control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats, que sempre hauran de ser autoritzats (Pla de control de proveïdors i traçabilitat).
- En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
- Circuits net/brut.
- Cadenes de fred. Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (Pla de control de temperatures).
- Prevenció i control de les possibles plagues utilitzant el sistema de "lluïta integral" (Pla de Control de Plagues).
- Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats (Pla de neteja i desinfecció).
- Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
- Capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments inclòs el servei d'emplatjar els quals hauran de disposar del carnet de manipuladors/es d'aliments.
- Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.
- Pla de control d'al·lèrgens si escau.

L'empresa adjudicatària està obligada a presentar una descripció completa sobre la forma d'aprovisionament, l'emmagatzematge, la manipulació, l'elaboració, i la presentació dels aliments, així com les garanties i processos de qualitat aplicats,... entre altres aspectes. Aquesta ha d'incloure obligatòriament la procedència dels productes utilitzats, utilització de precuinats o preparats, amb el compromís a utilitzar productes de temporada i frescos.

Per servir aquests menús serà necessari l'autorització preceptiva de l'Ajuntament de Cambrils i sempre a requeriment dels pares/mares o tutors legals dels alumnes afectats i amb els informes mèdics pertinents.

En cas de vaga, l'empresa contractista es comprometrà a oferir solucions que garanteixin la correcta prestació del servei.

Clàusula 4.- Termini de lliurament, forma i lloc

L'empresa adjudicatària està obligada al lliurament i servei dels àpats, i a executar les intervencions que escaiguin.

El servei d'àpats objecte d'aquest contracte es desenvoluparà principalment a les vacances escolars d'estiu. L'evolució del programa del casal d'estiu en els darrers anys només s'ha prestat en un centre escolar. Es detallen els centres on s'havia prestat el servei:

- a) El casal que tindrà lloc a l'Escola Mas Clariana.
- b) El casal que tindrà lloc a l'Escola Marinada.

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 el Departament 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 9:30 h.

Amb l'objectiu de facilitar una previsió dels àpats descrits en l'apartat anterior i tenint en compte l'evolució d'aquest servei en els darrers anys, s'estableix com a referència el nombre de menús contractats l'estiu 2024, en un sol centre escolar:

Menús diaris:

	Juny (4 dies)	Juliol	Agost	TOTAL
Menjador Casal Marinada	318	2.558	1.126	4.002
TOTAL				

Clàusula 5. - Operativa de subministrament

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 al /als diferents centres educatius.

Juntament amb el material haurà de lliurar l'albarà i la resta de documentació exigida en la clàusula d'aquest plec.

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

Clàusula 6.- Material, equips i parament

Es facilitarà un **inventari del centre escolar** a l'empresa adjudicatària previ a iniciar la prestació del servei.

Respecte d'aquest material l'empresa adjudicatària restarà obligada al seu manteniment i si s'escau reposició, assumint al seu càrrec les despeses que derivin del compliment d'aquesta obligació.

L'empresa adjudicatària podrà utilitzar el parament de menjador com utilitat en general de cuina i menjador, és a dir, totes les eines indispensables per a portar a terme el servei de menjador.

A la finalització del contracte les instal·lacions hauran d'estar en perfecte estat de conservació i funcionament.

L'adjudicatària es compromet a:

- Neteja diària i el manteniment correcte de les instal·lacions que utilitzin.
- Responsabilitzar-se de la neteja de la vaixela, del material del menjador i cuina i dels locals i dependències interiors de cuina, menjador office, cambres frigorífiques, magatzems d'aliments i serveis.
- Traslladar els recipients de la brossa del menjador i cuina des del seu lloc de dipòsit fins el punt del recinte que es determini per a la seva recollida i posterior devolució al lloc de dipòsit.
- Comunicar qualsevol incidència que requereixi que sigui posada en coneixement de l'ajuntament.

Clàusula 7.- El contractista i el seu personal

El contractista haurà de designar un delegat o representant amb capacitat professional per a:

- Tenir la representació del contractista sempre que sigui necessària la seva actuació o presència, així com respecte d'altres actes derivats del compliment de les obligacions contractuals, sempre en ordre a l'execució i bon ritme de l'adquisició.
- Organitzar els treballs del servei, així com interpretar i posar en pràctica les ordres rebudes per la Administració.
- Proposar a aquesta o col·laborar amb ella en la resolució dels problemes que es plantegin, durant l'execució.

L'Administració podrà requerir al contractista la designació d'un nou delegat i, si s'escau, de qualsevol facultatiu que d'ell depengui, quan així ho justifiqui el ritme dels treballs a criteri també d'aquest.

Quan el contractista, o les persones que depenguin d'ell, incorrin en actes o omissions que comprometin o pertorbin la bona execució del contracte, la Administració podrà exigir-li l'adopció de mesures concretes i eficaces per aconseguir o restablir el bon ordre en l'execució dels pactes establerts, sense perjudici de les disposicions vigents quant al compliment dels terminis i les causes de resolució del contracte.

El contractista està obligat a complir de les disposicions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social i de seguretat i salut en el treball. L'incompliment d'aquestes obligacions per part del contractista, o la infracció de les disposicions sobre seguretat

per part del personal tècnic designat per ell, no suposarà cap responsabilitat per a l'Administració contractant.

Serà obligació del contractista indemnitzar els danys i perjudicis que es causin a la Administració o al personal depenent d'aquesta, com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució i compliment del contracte de subministres.

Clàusula 8.- Despeses de lliurament i recepció

Seràn per compte i càrrec del contractista les despeses de lliurament i transport dels bens objecte del subministrament fins al lloc convingut. Si els bens no es trobessin en estat de ser rebuts es farà constar així en l'acta de recepció i es donaran les instruccions precises al contractista per tal que esmeni els defectes observats o procedeixi a un nou subministrament de conformitat amb el pactat.

Clàusula 9.- Inspecció del subministrament

L'Administració podrà establir, d'acord amb la naturalesa dels subministres contractats, les proves, les anàlisi o els assaigs que consideri pertinents, a efectes de la inspecció dels mateixos.

Clàusula 10.- Transport

El mitjà de transport serà a càrrec del contractista i haurà de comptar amb tots els elements necessaris per garantir la temperatura, aspecte i condicions dels àpats.

S'hauran de complir en tots els casos amb tots els requisits legals establerts en la reglamentació vigent per a aquest tipus de transports.

Clàusula 11.- Normativa legal aplicable

Disposar del Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC). L'empresa ha de complir amb els requisits del RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel que es fitxen les normes d'higiene en l'elaboració, distribució i comerç dels menjars preparats, així com qualsevol normativa aplicable.

Cambrils,

