

AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

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

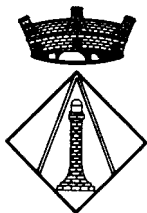
925/2026 Contractació

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PEL CONTRACTE DE SUBMINISTRAMENT DE MENÚS PER AL MENJADOR DE LA LLAR D'INFANTS MARINADA I L'ESCOLA MEDITERRANI DE L'AMPOLLA

ÍNDEx:

1.	OBJECTE	2
2.	CARACTERÍSTIQUES GENERALS DEL SERVEI.....	2
3.	CARACTERÍSTIQUES ESPECÍFIQUES DELS MENÚS.....	2
4.	CONTROL DE QUALITAT	4
5.	PERSONAL.....	5
6.	PRESTACIONS A CÀRREC DE L'AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA.....	5
7.	DIRECCIÓ, SUPERVISIÓ I CONTROL DEL CONTRACTE.....	6





AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

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

1. OBJECTE

L'objecte del contracte és el subministrament de menús als menjadors de la Llar d'Infants Marinada i de l'Escola Pública Mediterrani de l'Ampolla, tenint en compte les necessitats específiques de cada alumne i les franges d'edat. El servei inclou l'elaboració i el subministrament dels menús diaris dels menors.

El codi de la CPV que correspon a aquest contracte:

- 55320000-9 Serveis de distribució d'àpats
- 55321000-6 Serveis de preparació d'àpats
- 55524000-9 Serveis d'àpats per a escoles

En el present plec es descriuen les condicions tècniques que haurà de complir l'empresa adjudicatària del contracte de subministrament de menús diaris, per la Llar d'Infants Marinada i l'Escola Pública Mediterrani de l'Ampolla, així com fixar les obligacions i característiques de la present contractació, la documentació tècnica que s'ha d'incloure en l'oferta i altres obligacions que hauran de seguir les empreses licitadores.

L'Escola Pública Mediterrani es troba ubicada al carrer Girona, núm. 2 i la Llar d'Infants Marinada a la Zona d'equipaments, Unitat d'acció 5.

Aquest plec forma part integrant del contracte juntament amb el plec de clàusules administratives particulars, el qual, per la seva naturalesa, preval sobre el present plec.

Les qüestions no contemplades relacionades amb l'execució de la prestació objecte del contracte són objecte de consulta amb el personal tècnic de l'Ajuntament.

2. CARACTERÍSTIQUES GENERALS DEL SERVEI

Les característiques generals del servei, d'obligat compliment per part de l'empresa adjudicatària són les següents:

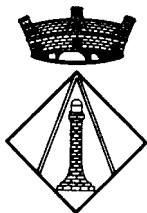
- L'elaboració, transport i subministrament dels menús s'ha de realitzar amb estricta compliment de la normativa alimentària vigent.
- El servei s'ha de prestar amb la modalitat de "càtering" i, puntualment, en modalitat pic-nic per aquells grups que fan sortides i excursions a fora del recinte, avisant cinc dies abans a l'empresa adjudicatària.
- La contractació del subministrament comprendrà també la confecció dels menús diaris en compliment de les exigències descrites, la normativa vigent quant a la seguretat dels aliments i les recomanacions dietètiques que proposa el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

1. CARACTERÍSTIQUES ESPECÍFIQUES DELS MENÚS

Les característiques específiques dels menús, d'obligat compliment per part de l'empresa adjudicatària, són les següents:

- Els menús s'han de subministrar en condicions de ser consumit (calent o fred, segons correspongui).



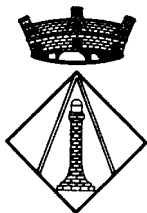


AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

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

- L'empresa adjudicatària, ha de tenir 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.
- Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats i els col·lectius.
- Els menús hauran de tenir en compte l'estació de l'any que se serviran.
- Els menús han de ser 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 adequat.
- El menús han 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'han 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).
- En tot cas, els menús s'han d'elaborar amb l'objectiu d'oferir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.
- La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels Departaments d'Educació i de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- Els menús han de ser variats, no podent repetir-los, com a mínim, en una setmana.
- 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.
- La cuina ha de ser amb productes de proximitat.
- Cada menú ha d'estar compost per un primer plat i un segon plat, postres, pa i aigua.
- La confecció dels menús diaris, s'ha de facilitar a l'escola i a la llar d'infants de forma mensual, com a mínim, una setmana abans de l'inici de cada mes, sens perjudici de ser millorat aquest termini en l'oferta.
- Els menús han d'estar redactats de forma completa (1r plat, 2n plat, guarnicions i postres) i entenedora, informant de tots els ingredients, la forma d'elaboració i gramatges.
- 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 ofertats, tret d'excepcions que es comuniquen al responsable del contracte i que s'acceptin de forma expressa.
- Cal comptar amb menús reserva per a casos d'urgència, degudament acreditats (interrupcions del subministrament elèctric, inclemències meteorològiques, etc.).
- L'aigua subministrada 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.





1. CONTROL DE QUALITAT

La matèria primera a utilitzar ha de ser, 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 higiènic-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.

Cal parar especial atenció a les mesures de neteja i desinfecció de les instal·lacions i dels estris emprats (**Pla de neteja i desinfecció**).

Tot el personal manipulador d'aliments, ha de disposar del **carnet de manipuladors/es d'aliments**.

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 higiènic-sanitària 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.

L'empresa adjudicatària ha de dur a terme el control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats, que sempre hauran de ser autoritzats (**Pla de control de proveïdors i traçabilitat**).

Cal disposar d'un **pla de control d'al·lèrgens i de substàncies que provoquen intolerància alimentària**.

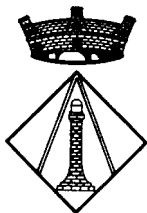
Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària ha de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles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

Cal tenir en compte les cadenes de fred, aplicant els corresponents control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (**Pla de control de temperatures**).

Cal realitzar una conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent. 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





AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

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

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 ha de presentar a l'inici de la prestació i al final 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.

Així mateix, l'adjudicatària ha de constar **inscrita en el Registre General d'Aliments** (regulat al Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari de Empreses Alimentàries i Aliments).

L'acreditació de les obligacions que conté aquest punt, pot ser exigida per part l'Ajuntament de l'Ampolla en qualsevol moment.

1. PERSONAL

El personal necessari per a l'elaboració i transport dels menús serà contractat i dependrà exclusivament de l'empresa adjudicatària. Conseqüentment, l'empresa està obligada i és única responsable del compliment de les obligacions laboral, amb la Seguretat Social, en matèria de seguretat i salut en el treball, així com 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.

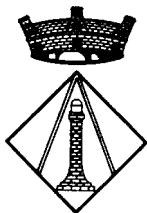
L'empresa ha de designar una persona que serà la responsable, en tot moment, de respondre davant de l'Ajuntament de l'Ampolla de qualsevol incidència i que actuï com a interlocutor en la prestació d'aquest contracte.

1. PRESTACIONS A CÀRREC DE L'AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

Són a càrrec de l'Ajuntament de l'Ampolla les despeses derivades de:

- La distribució del menjar entre els alumnes, que anirà a càrrec del personal contractat per l'Ajuntament de l'Ampolla.
- La neteja de la cuina i del menjador escolar, així com el parament, utensilis i estris de cuina del menjador escolar.





AJUNTAMENT DE L'AMPOLLA

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

- El servei de monitoratge durant l'hora del menjador escolar.

En relació a les dades concretes dels menús a servir, l'Ajuntament comunicarà directament a l'empresa adjudicatària, amb caràcter previ a l'inici del curs escolar, el nombre definitiu d'alumnes que es preveu que facin ús del menjador escolar. La llista d'espòradsics 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, tenint en compte els anys precedents és de 14.235. No obstant, 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.

1. DIRECCIÓ, SUPERVISIÓ I CONTROL DEL CONTRACTE

L'Ajuntament de l'Ampolla ha de vetllar pel correcte funcionament del subministrament de menús per al menjador escolar que presta i, per tant, 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 poden realitzar inspeccions i controls periòdics per comprovar, per si mateix, l'acompliment de les obligacions concretes per l'empresa en relació al subministrament prestat.

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.

El responsable del contracte, per part de l'Ajuntament, serà la Sra. Rusó Cañís Robles, regidora de l'Àrea de cohesió social, cultura i comunicació.

L'Ampolla, document signat electrònicament

