

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRACTE MENOR

Núm. d'expedient: 2024/3022D

ASSUMPTE: CONTRACTE MENOR Implantació i desenvolupament del sistema de seguretat alimentària en el Patronat de la Residència de Persones Majors de Lluçmajor

TIPUS DE CONTRACTE: Servei

PROCEDIMENT I FORMA D'ADJUDICACIÓ: CONTRACTE MENOR

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte, és el servei d'implantació i desenvolupament del sistema de seguretat alimentària en el Patronat de la residència de persones majors de Lluçmajor.

Per altra banda, s'assenyala que l'objecte del contracte no s'ha configurat per evitar l'aplicació de les regles generals de contractació.

2. JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DEL CONTRACTE

Les residències han de donar compliment a la normativa en seguretat alimentària: Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relativa a la higiene dels productes alimentosos.

La implantació del sistema de seguretat alimentària en el Patronat de la Residència de persones majors de Lluçmajor, ajudarà a protegir de la salut dels residents: les persones majors solen tenir sistemes immunitaris més febles i són més susceptibles a malalties transmeses per aliments. Un sistema d'autocontrol efectiu ajuda a prevenir la contaminació dels aliments i redueix el risc de malalties relacionades amb l'alimentació.

El Patronat de la Residència de persones majors de Lluçmajor, no disposa dels mitjans materials ni personals necessaris per dur a terme el servei objecte del contracte.

3. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES DE LA PRESTACIÓ

Les actuacions que haurà de realitzar l'empresa que resulti adjudicatària del servei són:

Elaboració manual d'autocontrol/APPCC:

- Recopilació de la informació necessària per a elaborar un manual d'autocontrol en seguretat alimentària basat en els requisits previs i l'anàlisi de perills.
- Elaboració de diagrames, documents i registres.
- Anàlisi de perills i determinació de punts crítics i punts de control.

Anàlisi microbiològica dels productes alimentaris utilitzats i les àrees de treball:

- L'empresa adjudicatària seleccionarà una mostra de matèries primeres o productes finals elaborats per a dur a terme la seva anàlisi microbiològica. Els criteris de selecció de les mostres poden ser aleatoris o per tipus o categoria de producte.
- L'anàlisi de superfícies de treball (enterobacteris i aerobis) s'ha de dur a terme aleatòriament.
- De la mateixa manera, ha de realitzar-se l'anàlisi de la presència d'enterobacteris i Staphilococcus Aureus en un treballador manipulador d'aliments.
- La periodicitat amb la qual es prendran les mostres serà l'establerta segons la normativa vigent i els criteris generals per al control dels establiments, d'acord amb les seves dimensions, processos d'elaboració i la població destinatària, establerts pel Servei de Seguretat Alimentària i Nutrició del govern de les Illes Balears.

Auditories de manteniment dels sistemes de qualitat basats en el APPCC implantats:

- Les revisions del sistema hauran de portar a cap amb la mateixa periodicitat que el punt anterior, mitjançant visita del tècnic en salut alimentària designat per l'empresa qui, a més de prendre mostres quan escaigui, vigilarà, assessorarà i corregirà quants aspectes del sistema implantat el precisin. Així com actualitzar el manual APPCC existent quan escaigui.

Formació dels manipuladors d'aliments:

- La formació dels manipuladors d'aliments es realitzarà de manera presencial, impartida per un formador autoritzat en la mateixa residència i durant la jornada laboral del personal.
- Les dates i horaris de la formació dels manipuladors d'aliments, es consensuarà amb la direcció del centre amb, almenys, dues setmanes d'antelació.

Elaboració de la declaració d'al·lèrgens:

- Les fitxes tècniques dels plats dels menús que es preparen en la residència (roda de quatre setmanes) amb tots els seus ingredients, es remetran a l'empresa adjudicatària qui, en el termini de dos mesos, haurà d'elaborar tota la informació sobre la presència d'al·lèrgens en cadascun d'ells en format adequat per a constituir la informació alimentària a facilitar als usuaris del centre.

Anàlisi de control d'aigua potable:

- Durant la durada del contracte s'efectuarà una anàlisi de l'aigua de l'aixeta per a confirmar la seva potabilitat.

Condicions i característiques generals del servei a prestar:



- El servei a contractar té per finalitat garantir el compliment de les normatives tenint en compte les característiques dels usuaris, garantir la qualitat en el servei de menjars i la millora de la seguretat alimentària, mitjançant l'adopció de criteris idonis per a minimitzar els riscos sanitaris de tipus biològic, físic o químic, determinant-se els punts crítics de control (PCC) adaptat a cada procés alimentari, des de la recepció de la matèria primera a utilitzar fins al consum del producte final, mitjançant l'anticipació i prevenció.
- Els resultats de les auditories de manteniment dels sistemes de qualitat basats en el APPCC implantats, així com els resultats de les anàlisis microbiològiques i de control de l'aigua o qualsevol altre realitzat en l'àmbit de l'objecte del contracte, es remetran mitjançant correu electrònic a la direcció del centre.
- L'empresa adjudicatària proporcionarà una adreça electrònica, per a atendre qualsevol dubte que pugui sorgir sobre el sistema, resultats de les anàlisis i la presència d'al·lèrgens en els plats, així com per a recaptar la presència i assessorament del tècnic en salut alimentària de l'empresa en cas de visita d'inspecció de l'autoritat competent a les instal·lacions, l'acompanyament durant les visites d'inspecció i totes les actuacions que derivin d'aquestes, no suposaran un augment del cost del contracte.
- Per a la realització dels treballs previstos dins del manteniment objecte del contracte, es comptarà amb professionals degudament qualificats que aniran equipats amb els seus propis utensilis i eines i s'adaptaran a les normes de seguretat i convivència del centre.
- Es troben inclosos en el pressupost, la mà d'obra, les despeses de desplaçament i qualssevol altres que siguin necessaris per a dur a terme les actuacions descrites en aquest.
- L'empresa adjudicatària estarà obligada, abans de procedir a les visites al centre, a efectuar avís mitjançant correu electrònic a l'adreça del centre, amb tres dies d'antelació a la data prevista.

4. JUSTIFICACIÓ DEL PROCEDIMENT, TRAMITACIÓ I FORMA D'ADJUDICACIÓ DE L'EXPEDIENT

Amb aquest contracte es pretén que el Patronat de la residència de persones majors de Lluçmajor implanti el sistema de seguretat alimentària i doni compliment a la normativa vigent.

S'utilitza el procediment de contracte menor de forma excepcional mentre paral·lelament es tramita la licitació, s'envia la documentació de la licitació als serveis econòmics dia 22 de març de 2024.

El contracte s'adjudicarà a l'empresa que presenti una oferta amb millor qualitat-preu.

En aplicació de l'article 118 de la Llei 9/2017, de contractes del sector públic, el contracte es qualifica de menor en funció de la seva quantia, ja que el seu import és inferior a 15.000 euros (IVA no inclòs).

5. ÒRGAN DE CONTRACTACIÓ

L'òrgan de contractació competent és la presidenta del Patronat de la residència de persones majors de Lluçmajor.

6. VALOR ESTIMAT

El present contracte té un valor estimat de 5.175,00 € IVA exclòs.

7. PRESSUPOST DEL CONTRACTE I APLICACIÓ PRESSUPOSTÀRIA

Identificador	Exercici	Descripció	Import IVA inclòs
130000/231/2279900/0901	2024	TREBALLS REALITZATS ALTRES EMPRESES	6.261,75 €

8. TERMINI D'EXECUCIÓ

La durada del contracte serà fins al 31 de desembre de 2024.

9. LLOC DE PRESTACIÓ

Patronat de la residència de persones majors de Lluçmajor.

10. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La persona responsable del contracte és la directora de la residència, Marta Fernández Cabezas.

11. GARANTIES EXIGIDES PER CONTRACTAR

No és necessària la constitució de garantia definitiva, de conformitat amb el que estableix l'article 153 en relació amb l'article 118 de la Llei 9/2017, de contractes del sector públic.

12. FORMA DE PAGAMENT DEL PREU

Mitjançant la presentació d'una factura, a la finalització de cada una de les prestacions, expedida per l'entitat i conformada pel responsable del contracte.

13. RESOLUCIÓ DEL CONTRACTE

En els casos de resolució del contracte per incompliment imputable a l'empresa adjudicatària, el Patronat de la Residència de persones majors de Lluçmajor podrà sol·licitar una indemnització pels danys i perjudicis ocasionats, amb la possibilitat d'instar la prohibició



Ajuntament
de **Lluçmajor**

de contractar amb l'Administració, d'acord amb la Llei 9/2017 de contractes del Sector Públic.

Lluçmajor, en data de la signatura electrònica.

EL RESPONSABLE DEL CONTRACTE

L'ÒRGAN DE CONTRACTACIÓ