

Unitat / Àrea
Secretaria
CGC

Codi de verificació



2R5I1G0S1B502S4M17WU

Document
SEC19I0HYExpedient
SEC/233/2024Data
19-02-2025

Interessat/ada de l'expedient

AJUNTAMENT DE SANT SADURNI D'ANOIA

Localització de l'activitat

Assumpte

PPT - Expte. SEC/233/2024 - CONTRACTACIÓ DEL
SERVEI DE CÀTERING DE MENJARS PER A LES
ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS ESPURNA I
FIL·LOXERETA

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

SERVEI DE CÀTERING DE MENJARS PER A LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE:

És objecte del present contracte el servei de càtering diari, per lots, de menjars elaborats per a les escoles bressol municipals, (Lot 1) "Espurna" (Lot 2) "Fil·loixereta", durant el curs escolar, depenent del calendari escolar oficial del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.

La durada del curs escolar de les escoles bressol municipals de Sant Sadurní d'Anoia és des de principis de setembre i fins mitjans de juliol.

2.- COMANDES:

El servei, per ambdós lots, serà realitzat per l'adjudicatari diàriament, d'acord amb el nombre de menús que li assenyali en cada moment les escoles. A aquests efectes, l'escola farà les seves comandes cada dia, com a màxim, a les 9 del matí.

L'adjudicatari farà el lliurament als centres entre les 10:30h i les 11h del matí.

Per poder fer aquestes comandes, l'adjudicatari presentarà el dia 25 de cada mes, o si aquest és festiu, el dia hàbil immediatament anterior, una proposta de menús per al mes següent. Les escoles podran modificar puntualment aquestes propostes comunicant-ho a l'adjudicatari abans de l'inici del mes següent.

La primera comanda es farà sobre la base de la proposta presentada a la licitació.

Tant pel lot 1 com pel lot 2 variarà el nombre de menús, a principis de curs anirà entre els 10 i 15 menús diaris, i a mitjans de curs entre 25 i 30.

A efectes del càlcul del pressupost màxim de licitació, s'ha agafat de referència el màxim de menús diaris, en total per les dues escoles, que és de 60 menús (30 per a cada lot).

La capacitat dels menjadors de l'Espurna (Lot 1) és de 70 places i la Fil·loixereta (Lot 2) és de 74 places, per tant, tot i que el nombre de menús anirà sobre el descrit al paràgraf anterior, s'haurà de tenir en compte el màxim de menús que es podrien demanar en alguna ocasió puntual.

3.- COMPOSICIÓ DELS MENÚS:

Els menús diaris es confeccionaran, per ambdós lots, tenint en compte les següents indicacions de caràcter genèric:

PEIX: 2 cops per setmana i de tipus variat, i molt important que sigui sense espines. No servir filet de panga ni d'halibut.

CARN DE PORC: 1 ó 2 vegades per mes.

HAMBURGUESES, SEMPRE DE VEDELLA.

VERDURA CRUA (ENCIAM, TOMÀQUET): de 3 a 4 dies per setmana, com a acompanyament d'alguns plats.

VERDURA CUITA: 2 dies per setmana.

POSTRES: fruita variada 3 dies per setmana i làctics 2 dies per setmana.

S'utilitzaran sistemes de cocció més saludables possible, limitant els fregits i arrebossats a una (1) vegada per mes.

4.- RECEPCIÓ:

Les escoles podran refusar tot o part dels productes subministrats per defecte en la quantitat o en la qualitat.

En cas de refús, l'adjudicatari haurà d'esmenar el defecte i fer el nou subministrament, com a màxim, a les 11:45h del mateix dia.

5.- CONDICIONS IMPORTANTS A TENIR EN COMPTE:

- Els menjars han de ser sempre de línia calenta i han d'anar dins de contenidors hermètics.
- Dins dels menús subministrats diàriament segons comanda, han d'anar inclosos, sense cost afegit, quatre (4) menús per les mestres per a cada lot, és a dir, un total de vuit (8). El contingut del menjar de les mestres serà el mateix que el dels nens.
- El menjar ha de ser casolà (mai menjar precuinat) i equilibrat per a infants de 0 a 3 anys.
- L'elaboració dels menús s'ha de realitzar d'acord amb els criteris de nutrició del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, i es prendrà com a referent, de forma general, les pautes marcades a la guia de "L'alimentació saludable a l'etapa escolar" publicada al 2020 per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- Cada menú ha d'estar format per un primer plat, un segon plat, postre, pa i beguda.
- S'hauran de preveure menús especials per a casos específics (celíacs, diabètics, i altres anomalies, sempre a requeriment dels pares o tutors dels alumnes afectats i amb els informes mèdics pertinents).
- S'hauran de preveure la possibilitat de subministrar menús halal.
- L'empresa adjudicatària haurà de portar brou diàriament (quantitat a determinar amb les escoles) per a tenir la possibilitat de triturar el menjar dels infants més petits.
- L'empresa adjudicatària haurà de subministrar garrafes d'oli sempre que l'escola ho necessiti.
- L'empresa adjudicatària haurà de subministrar garrafes d'aigua setmanalment.
- Mantenir els vehicles que l'empresa utilitzi per a la prestació del servei en les degudes condicions tècniques i de seguretat i higiene. El transport de menjars preparats ha de complir els requisits de l'article 7 del Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, que estableix condicions referents a la temperatura amb què cal transportar els menjars preparats i a la conservació i neteja dels envasos i recipients que s'utilitzin.
- Cal identificar l'aprovisionament, l'emmagatzematge, la manipulació, l'elaboració i la presentació dels aliments així com les garanties i processos de qualitat aplicats.

