

PLEC DE CONDICIONS PER AL PROCÉS DE SELECCIÓ DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA DEL SERVEI DE CUINA DE L'ESCOLA XIPRERS

CURSOS ESCOLARS 2018-19, 2019-20, 2020-21 i 2021-22

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de cuina de l'escola Els Xiprers. Aquest servei comprèn la confecció dels menús i la seva elaboració a la cuina de l'escola per part de personal especialitzat de l'adjudicatari, la neteja i manteniment de la cuina i el seu equipament, així com el subministrament dels productes necessaris per al servei.

Clàusula 2. Lloc de prestació del servei

La prestació del servei objecte d'aquesta licitació s'efectuarà a l'escola Els Xiprers, ubicada al Camí del Salze, 13 del barri de Vallvidrera de Barcelona.

Clàusula 3. Durada i període de l'execució del servei

El contracte comprendrà els cursos escolars 2018-19, 2019-20, 2020-21 i 2021-22. Tanmateix, en cas d'incompliment de contracte, es podrà rescindir en qualsevol moment.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius de cada curs escolar d'acord amb l'ordre que cada any publica el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya per establir el calendari escolar. El servei s'adaptarà també als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

Clàusula 4. Condicions generals

L'adjudicatari serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats. També de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'adjudicatari comptarà amb el servei de monitoratge contractat directament per l'Associació de Famílies d'Alumnes (AFA) del centre.

Clàusula 5. Òrgan de contractació

L'òrgan responsable de la contractació és l'Associació de Famílies d'Alumnes (AFA) de l'escola Els Xiprers, amb NIF G-08.854.614 i seu a l'escola.

SERVEI DE CUINA

Clàusula 1. Característiques del servei.

Al menjador se serveixen de mitjana 228 menús corresponents a:

- alumnat de l'escola. Format aproximadament per 222 nens i nenes, dels quals fan ús del servei de menjador una mitjana de 205 alumnes.
- 10 dels 18 membres del claustre
- 13 monitors

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

Clàusula 2. Dotació i manteniment de material.

L'òrgan contractant disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei.

L'òrgan contractant disposa de la dotació de cuina (rentavaixelles, frigorífics, superfícies de treball, etc.) i de la resta de material que es relaciona a l'Annex I. Correspondrà a la part adjudicatària el manteniment i reposició, així com l'aportació del material o equipament necessari per dur a terme el servei objecte d'aquest contracte. L'empresa adjudicatària haurà d'actualitzar aquest inventari a la finalització de cada curs escolar.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part del centre educatiu, prèvia consulta al Consorci d'Educació de Barcelona (CEB), que tindrà com a finalitat eliminar, entre els equips disponibles i els proposats per l'empresa, els elements que no s'ajustin a les necessitats del servei i garantir que es troba en perfecte estat de neteja i conservació així com el compliment de la normativa sobre l'ús, els nivells del soroll i contaminació, salubritat, dispositius de seguretat i senyalització.

Clàusula 3. Programació dels menús

El servei de cuina inclourà un menú saludable, de temporada a partir d'una dieta variada amb introducció progressiva de nous aliments, augment i manteniment de productes ecològics, frescos i de proximitat.

L'empresa adjudicatària es compromet a presentar a l'òrgan contractant la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris.

Les programacions de menús podran ser avaluades, eventualment, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars). Tots els requeriments expressats en aquest plec es troben descrits en el document: ["Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola"](#).

La programació de menús, amb un mínim de 5 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu). Aquesta programació haurà d'incloure una proposta de menú de sopar equilibrat, a títol informatiu. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

Clàusula 4. Característiques dels menús

L'empresa especificarà el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primer plat, guarnicions, etc.). Detallarà també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació o cocció.

L'elaboració dels menús seguirà els següents criteris:

1. Es servirà fruita fresca almenys en 4 de les 5 postres setmanals.
2. Es proporcionarà en cada àpat, alguna verdura crua o fruita fresca (producte fresc).
3. Es garantirà, en cada àpat, la presència de verdures o hortalisses de temporada, ja sigui com a primer plat, acompanyament del primer plat o del segon o de la guarnició.
4. Els aliments precuinats només s'utilitzaran si és imprescindible després de diversos dies festius o un període de vacances. Aquests hauran de ser aliments sense greixos hidrogenats, sense greixos trans, sense glutamat monosòdic i sense sucre.

5. La recomanació de servir carn, és d'una a dues vegades per setmana. En general seran de baix contingut de greix, no més d'una de les vegades podrà tractar-se de preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides. La carn vermella es podrà utilitzar un cop per setmana. Es pot servir carn de porc un màxim de dos cops al mes.
6. Es fomentarà l'ús de llegums i d'aliments integrals, i els làctics no podran ser ensucrats.
7. Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva o, en el cas dels fregits, oli de gira-sol alt oleic (aquest últim, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%).
8. La freqüència màxima de fregits per als segons plats serà com a màxim de dos cops al mes. La freqüència màxima de fregits per a les guarnicions serà d'una vegada per setmana.
9. S'acompanyarà el menjar amb pa, que haurà de ser integral com a mínim un cop per setmana.
10. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.
11. Un cop per setmana el menú serà sense proteïna animal
12. Es servirà dos cops al mes peix fresc.

Caldrà adaptar la quantitat de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar a ["Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola"](#) i a ["Acompanyar els àpats dels infants"](#). S'ha de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat sense cap cost addicional si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

Excepcionalment, previ requeriment del centre escolar, l'adjudicatari estarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals esmentats a l'annex 2 d'aquest plec. En aquests casos, el preu del menú no variarà. Així mateix, s'evitaran els embolcalls de plàstic i alumini en la mesura del possible. Si fos necessari l'adjudicatari facilitarà el transport d'aquest servei esporàdic.

Clàusula 5. Menús especials

1. A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries oferiran, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries diagnosticades i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta *tova* per a trastorns gastrointestinals lleus.

2. Cal oferir un menú per les famílies partidàries d'opció alimentària ovolactovegetariana, independentment del nombre de persones que el sol·liciten.

3. Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de tres menús especials propis de les tradicions i festes populars que se celebrin en el centre. A títol informatiu aquestes festivitats seran: Nadal, Sant Jordi, Setmana Santa, soltici d'estiu, fi de curs, etc. i seran establertes per l'òrgan contractant amb un preavís mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.

Clàusula 6. Instal·lacions per l'elaboració dels menús

Per a l'elaboració dels menús l'adjudicatari farà ús de les instal·lacions de cuina del centre educatiu per als usuaris del centre (modalitat cuina *in situ*).

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització queda limitada als dies lectius de cada curs escolar.

Excepcionalment es pot demanar un servei per a alguna de les festes que es duen a terme en cap de setmana dins del període escolar. També es pot demanar el servei durant el mes de juliol durant el període de Casal d'Estiu.

Clàusula 7. Neteja de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària i a fons de les cuines, els estris, i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar aquest. A més, en fer ús de les instal·lacions de cuina dels centres, l'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment higiènic.

Amb independència de la neteja diària, correspon a empresa adjudicatària fer la neteja periòdiques a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari i com a mínim a les vacances de Nadal, vacances de Setmana Santa i a la finalització del curs escolar.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

- Tipus de producte
- Presentació i envàs
- Marca
- Composició
- Fitxa de seguretat
- Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests
- Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient

Les bosses d'escombraries hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors diferenciats per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus fins al seu abocament final en els contenidors específics a la via pública o deixalleria.

És obligatori la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries) així com l'adopció de mesures per aconseguir l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei.

Clàusula 8. Compliment de la normativa higienicosanitària

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments de la cuina escolar com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i el manteniment del menjar elaborat, s'ha d'assegurar en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de requisits higiènics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

Dins aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, durant una setmana en congelació per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

Clàusula 9. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

1. L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la

responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüencials consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

2. El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

3. L'empresa adjudicatària del servei de menjador esta obligada a lliurar, al centre, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una copia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscripta i del rebut corresponent. Cada any haurà de lliurar al centre una còpia del rebut corresponent al pagament d'aquell període.

Clàusula 10. Riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Clàusula 11. Control de qualitat dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al consum en el centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'adjudicatari haurà de presentar a l'òrgan contractant un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes subministrats com a matèria prima i dels plats que se n'elaboraran, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Clàusula 12. Personal de cuina

1. El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha d'haver rebut formació en higiene i seguretat alimentària i complir les normes d'higiene establertes.
2. L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors, com a mínim 15 hores anuals. És obligació del concessionari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.
3. L'adjudicatari haurà de disposar de recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
4. L'empresa adjudicatària té l'obligació de subrogar les treballadores que presten el servei actualment amb l'empresa Campos Estela. Amb aquest fi l'òrgan contractant posa a la disposició dels interessats la documentació pertinent dels treballadors adscrits al servei.

Els treballadors a càrrec de l'adjudicatari hauran d'estar afiliats a la Seguretat Social. L'empresa adjudicatària es compromet a cotitzar correcta i puntualment per tots ells.

5. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i els usuaris.
6. L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

Clàusula 13. Altres obligacions

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a) Reparar amb la màxima celeritat els desperfectes que es produeixin en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
- b) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.

c) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consorci d'Educació de Barcelona.

d) Comunicar a l'òrgan contractant els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.

e) Fer, com a mínim, un seguiment mensual *in situ* per part del personal responsable de l'empresa del funcionament de la cuina.

f) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.

g) Designar un representant com a referent i interlocutor amb la Comissió de Menjador de l'AFA.

Clàusula 15. Objecte i funcions de la Comissió de Menjador

La Comissió de Menjador s'encarrega del control i seguiment del servei de menjador i vetlla pel seu bon funcionament. Entre d'altres estableix conjuntament amb l'empresa adjudicatària un sistema d'avaluació trimestral de la qualitat dels menús i el servei.

PREU I RÈGIM DE PAGAMENT

El preu unitari màxim del servei de cuina escolar, segons el que fixa el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, serà de 3,96 € iva inclòs.

L'òrgan contractant realitzarà el control del menú a servir diàriament i donarà compte a l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària facturarà a l'òrgan contractant en funció dels menús servits. Per al pagament dels imports dels serveis, la factura mensual s'acompanyarà d'un llistat que haurà d'identificar clarament els alumnes amb els dies d'utilització del servei de menjador.

PROCEDIMENT DE SELECCIÓ

1. Capacitat i solvència mínima

Es podrà presentar qualsevol entitat jurídica que tingui com a objecte social la prestació dels serveis necessaris per a dur a terme aquest encàrrec i que puguin acreditar haver realitzat serveis almenys durant dos anys.

2. Contingut de les ofertes i documentació a presentar

2.1. Declaració indicant el nom de l'empresa, objecte social de l'empresa, NIF, nom del representant, DNI del representant, i dades de contacte (adreça, telèfon i adreça electrònica).

2.2. Descripció de l'empresa:

- Nombre de treballadors i treballadores, antiguitat i tipus de contracte.
- Descripció de les polítiques igualtat de gènere.
- Mesures de contractació de persones amb diversitat funcional.

2.3. Un màxim de 3 referències (persona de contacte, telèfon, escola).

2.4. Proposta de 4 menús (primavera, tardor, hivern i vegetarià), amb detall de les elaboracions.

2.5. Proposta de relació i implicació amb l'escola.

2.6. Proposta de millores addicionals:

- Visites a proveïdors locals
- Oferta de tallers per a famílies
- Gratuïtat del menú dels monitors
- Descompte en els menús dels mestres
- Altres

3. Termini i lloc de presentació de les ofertes

El contingut de les ofertes segons es detalla l'apartat 2 es presentarà de forma escrita en format word o pdf, i també de forma presencial el dia 18 de maig a la tarda a l'escola Els Xiprers. La presentació tindrà una durada màxima de 15 minuts i haurà de reservar-ne 7 per respondre les preguntes de les famílies. La presentació se centrarà en els punts 2.4, 2.5 i 2.6 del contingut de les ofertes. L'hora exacta es concretarà amb cada empresa candidata.

4. Criteris i forma de valoració

1. Menjar nutritiu	10
1.1. Oferir deu o més verdures i hortalisses diferents a la setmana, tant en els plats cuinats com en les amanides*	3
1.2. Oferir quatre o més varietats de cereal al mes (arròs, mill, fajol...)*	3
1.4 Limitar l'ús de sucre en les elaboracions (per exemple salses)	1
1.5 Potenciar les coccions saludables (planxa, vapor, forn) i reduir el consum de precuinats i fregits	3
• No utilització de precuinats	1,5
• No utilització de fregits	1
2 Aliments ecològics	25
2.1 Verdura i fruita ecològica*	4
2.2 Llegums ecològiques*	4
2.3 Cereals ecològics*	4
2.4 Carn	6
• Carn de vedella ecològica*	2
• Pollastre ecològic*	2
• Porc ecològic*	1

• Xai ecològic*	1
2.5 Peix fresc obtingut amb mètodes de captura ecològic i respectuosos amb el medi marítim*	4
2.6 Ous ecològics*	3
3. Poca carn, molt vegetals i productes integrals	8
3.1 Consum setmanal de llegums dos cops per setmana, un d'ells sense proteïna animal*	3
3.2 Garantir el consum setmanal de peix fresc*	2
3.3 Ús de carn fresca que no hagi estat conservada a menys de 0°C	1
3.4 Ús de cereals integrals*	2
4. Productes locals i frescos	14
4.1 Ús de verdures fresques*	7
4.2 Ús de verdures i hortalisses de proximitat* (menys de 60 km)	7
5. Menjar de temporada	15
5.1 Disseny dels menús amb verdures i hortalisses de temporada segons el calendari agrícola*	15
6. Tipologia d'empresa	18
6.1 Mida de l'empresa (escollir una opció)	4

• Empresa amb menys de 50 treballadors/es	4
• Empresa amb un nombre de treballadors/es entre 50 i 100	2
• Empresa amb més de 100 treballadors/es	0
6.2 Responsabilitat social	4
• Empresa amb polítiques d'igualtat en funcionament	2
• Contractació de persones amb diversitat funcional	2
6.3 Experiència en el sector (escollir una opció)	4
• 1 a 5 anys d'experiència	1
• 5 a 10 anys d'experiència	2
• Més de 10 anys d'experiència	4
6.4 Política laboral: Percentatge de plantilla amb contracte indefinit*	4
6.5 Relació i implicació amb l'escola	2
• Disposició per col·laborar amb mestres i monitors en la tasca educativa	1
• Oferta d'activitats per a les famílies (cistelles eco, tallers...)	1

* La puntuació total s'obtindrà multiplicant el percentatge de producte a valorar per la puntuació corresponent a cada apartat. La màxima puntuació correspondrà al 100% de producte.

L'òrgan contractant organitzarà una comissió que valorarà tècnicament les propostes a partir dels criteris exposats i establirà una puntuació; aquesta puntuació es completarà fins a un màxim de 10 punts a partir de la valoració de les famílies.

ANNEX I - MATERIAL I EQUIPAMENT PROPIETAT DEL CENTRE

(Relacionar material propietat del centre)

ANNEX II

PROTOCOL - GUIÓ PER A L'ELABORACIÓ DE MENÚS

- A petició del Consell Escolar durant els curss 2015-2016, es redacta aquest protocol on es defineixen les pautes que serviran per elaborar els menús de l'escola per tal de vetllar per una alimentació sana i equilibrada dels infants, que contempli a tota la comunitat escolar i per un bon funcionament del menjador escolar.
- Aquest protocol permetrà que tota la informació quedi ben definida, perquè qualsevol nova incorporació o itinerància a la comissió de menjador, equip de monitors, personal de la cuina i/o empresa que gestioni el menjar, sàpiguen que els criteris aquí consensuats són les directrius a seguir.
- Tant la comissió de menjador, com l'equip de monitors, el personal de cuina i l'empresa que gestiona la cuina, han de vetllar per:
 - Oferir menjar saludable i de bona qualitat (Nutrients alimentaris - salut física): dieta variada amb introducció progressiva de nous aliments, i augment i manteniment dels productes ecològics, frescos i de proximitat.
 - Afavorir i potenciar un ambient acollidor, harmònic, afectiu i de convivència que permeti viure el plaer de menjar (nutrients emocionals - salut emocional), respectant el moment vital de cada nen/a i el que podríem anomenar la seva "cultura alimentària".

1-CONSIDERACIONS GENERALS

- Les reunions d'elaboració de menú es faran a l'escola, i els integrants d'aquesta reunió seran:
 - representants de la comissió de menjador
 - representants de la comissió infantil de menú (acompanyats per un mestre de l'escola
 - representants de l'equip de monitors
 - representants de l'equip de la cuina
 - persona qualificada amb nocions de dietètica i nutrició
- Els menús s'elaboren a partir d'una plantilla base, proposada per una persona qualificada amb nocions de dietètica i nutrició.
- Aquesta plantilla basal consta de 5 setmanes on figuren els aliments base, tenint en compte les combinacions d'aliments més adients per la dieta dels infants. Es recullen totes les aportacions i els acords presos fins ara per l'actual comissió de menjador de l'escola, la

comissió infantil de menú, l'equip de monitors i les cuineres i l'empresa que gestiona la cuina.

- L'elaboració dels àpats, és a dir, com es cuinaran, es decidirà de manera consensuada en les reunions de menú, entre la comissió de menjador de l'AMPA, la comissió infantil de menú, l'equip de monitors, el personal de cuina i l'empresa que gestiona la cuina.

PROGRAMACIÓ DE MENÚS:

A partir de la plantilla basal (annex 1) els menús es poden programar i consensuar, o bé a l'inici de curs o bé a l'inici de cada trimestre, entre la comissió de menjador, la comissió infantil de menú, l'equip de monitors i personal de cuina, tenint en compte els criteris de dieta equilibrada, productes i plats de temporada. D'aquesta manera ens podrem dedicar més temps a les reunions al llarg del curs a reflexionar sobre les dificultats quotidianes que puguin sorgir amb els nous aliments, tastets, intoleràncies, actituds de rebuig.

Altres actuacions diverses que es tractaran durant el curs poden ser:

- suport i seguiment, conjuntament amb la comissió de monitors, de les propostes que es volen dur a terme (gestions, logística d'estris....)
- propostes per educar en família, ja que el primer aprenentatge alimentari es dona en el nucli familiar, fent propostes d'esmorzars i berenars saludables (inclús sopars), d'acord amb el menú escolar.

1.1 MENÚS ESPECÍFICS:

Els menús específics son aquells en que la composició de l'àpat, la manera de cuinar-lo o bé els ingredients s'han de variar degut a al·lèrgies o intoleràncies que pugui tenir qualsevol nen/a usuari del servei de menjador.

Les al·lèrgies o intoleràncies dels nens i nenes les han de comunicar les famílies a la secretaria de l'AMPA mitjançant un certificat del metge.

Aquests menús específics es tindran en compte en funció de les necessitats de cada curs.

Alguns exemples dels darrers cursos són:

- Opció vegetariana amb ovolacte producte
- Menú sense carn de porc
- Intolerants a la lactosa
- Celíacs
- Altres al·lèrgens (tomàquet, sucre, fruits secs, salmó, llegums)

1.2 MENÚS ESPECIALS:

- Es consideren menús especials aquells que s'han d'elaborar per activitats concretes com sortides, les olimpíades, colònies, el dia de la terra...
- En aquests casos el dinar serà en format de pícnic (format individual) i constarà, per cada nen/a de:
 - Un entrepà de pernil dolç i formatge amb pa i tomàquet
 - 1 peça de fruita 1 ampolla d'aigua 1 xocolatina 1 grapat de fruits secs
 - Hi haurà entrepans de repetició pels que vulguin.

El dijous gras els entrepans del pícnic seran de truita i s'oferiran dins l'espai del menjador on es fa la celebració de Carnestoltes.

Si es vol proposar un altre entrepà amb aliments nous pels nens/es, s'hauran de fer prèviament els tastets necessaris per valorar la seva introducció en el menú d'entrepans.

1.3 TASTETS:

- Es plantegen tres punts concrets per afavorir la incorporació progressiva de nous plats i aliments i per mantenir l'ambient harmònic i de satisfacció dins del menjador escolar.

1.3.1- Fer tastets trimestrals amb freqüència setmanal de nous plats/aliments:

Es proposa fer dos tastets per trimestre i que aquest es repeteixi durant tot el període un dia fix a la setmana de forma intercalada. És a dir que cada tastet es farà una mitjana de 6 vegades al trimestre. Passat aquest temps es valorarà el nivell d'acceptació i en una reunió d'avaluació es decidirà de quina forma s'incorpora en el següent menú en una de les opcions següents:

A) Plat del menú (primer o segon plat)

B) Acompanyament d'algun plat

C) Continua com a tastet en un altre moment o es desestima.

Els tastets poden ser d'aliments nous o no habituals i també aliments de temporada però que habitualment no es fan servir en el menú escolar.

Els tastets, es programaran o bé a l'inici de curs, o bé al inici de cada trimestre, en una reunió entre la comissió de menjador, la comissió infantil de menú, l'equip de monitors i l'equip de cuina.

1.3.2 - Informar a les famílies d'aquests nous plats en forma de tastet per tal de que es provin a casa de forma simultània amb l'objectiu de treballar conjuntament amb les famílies el procés d'incorporació de nous aliments.

La comissió de menjador enviarà la informació que vol que s'adjunti al dors del menú mensual a la secretaria de l'AMPA fins a mitjans del mes anterior. D'aquesta manera el personal de secretaria podrà adjuntar-ho a la circular de menú, fotocopiar i lliurar a les classes abans de que comenci el nou mes.

Aquesta informació permetrà convidar a les famílies a introduir aquest nous aliments també a casa.

1.3.3- Menús del món:

Es proposa recuperar el menú del món, entès com una activitat educativa, cultural i de caràcter especial, contextualitzant el menú del país escollit. La informació es pot adjuntar al dors del menú o mitjançant la comissió de menjador que fa les aportacions a l'equip de monitors i a la comissió infantil de menú per tal de fer-la extensible a tots els nens i nenes del menjador escolar.

ANNEX III Requeriments mínims en relació a criteris ambientals i de seguretat

PRODUCTES QUÍMICS

- Cal tenir els fulls de seguretat i les instruccions concretes per a la manipulació i ús de productes de neteja
- Conèixer la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès
- Tenir el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats.

EMBALATGES

- Els embalatges no han de contenir PVC ni altres plàstics clorats
- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts per ser reciclats

BOSSES D'ESCOMBRARIES

- La matèria primera emprada ha de ser plàstic reciclat
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant o altra evidència documental

PAPER HIGIÈNIC I ALTRES PRODUCTES DE CEL·LULOSA

- Es recomana que la matèria primera sigui 100% fibra reciclada
- No es pot emprar cap mena d'agent blanquejant òptic
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant o altra evidència documental

ALTRES

- Prohibició d'utilització d'insecticides domèstics
- Prohibició d'utilització de serradures