



PLEC DE PREESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DEL CONTRACTE DE SERVEI DE CATERING DE L'ESCOLA BRESSOL "SOL SOLET"

El menjador escolar té caràcter de servei complementari i necessari per les llars d'infants públiques, amb la pretensió de donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, demanen la prestació del servei de menjador escolar en el període interlectiu del migdia.

Dades del Centre objecte de la prestació:

Escola Bressol "SOL SOLET"
c/ Plantadis s/n
17165 La Cellera de Ter

Places màximes ofertades curs 2024-2025: total 31 places

EI1: 13

EI2: 18

1.- OBJECTE DEL SERVEI

L'objectiu bàsic del servei de menjador és cobrir les necessitats nutritives dels infants en concret dels infants de 1 a 3 anys, i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut.

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de menjador a l'escola bressol "Sol Solet", mitjançant el servei de càtering de dinar i berenar, de dilluns a divendres, d'acord amb el calendari escolar establert per l'Ajuntament. Haurà d'atendre a les necessitats quant a la preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes per al consum, en el menjador de l'escola bressol.

El servei inclourà preparació, transport de dos àpats diaris (dinar i berenar). També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc.. generats.

2.- RÈGIM JURÍDIC

El servei es prestarà amb estricte compliment de la normativa següent:

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE nº160 de 06/07/2011).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC nº5495 de 30/10/2009).
- REGLAMENT (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril i Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentosos; pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.



- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments.
- RESOLUCIÓ EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius

També es tindran en compte:

- "Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar" editada pels departaments d'Educació i de Sanitat de la Generalitat de Catalunya i l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)" Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.
- "Petits canvis per menjar millor" Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.

3.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE CATERING DEL MENJADOR

3.1 L'empresa ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la llei.

3.2 El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

3.3 Els menjars seran transportats per personal de l'empresa adjudicatària al centre, essent transportat en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per la transport d'aliments i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris, havent-se d'ocupar així mateix l'adjudicatari de la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.

3.4 L'adjudicatari garantirà el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa:

- a) Portarà a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari del servei de menjador.
- b) L'empresa, a més del personal d'atenció directe, haurà de designar el personal que consideri pertinent per al compliment de les funcions bàsiques:
 - L'empresa designarà un responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i la preparació del menjar; que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar pel compliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el



contacte amb el centre per a tot allò relacionat amb la quantitat i qualitat del menjat.

3.5 L'empresa garantirà els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.), i les vacances del personal per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.

3.6 L'empresa informará puntualment, a la direcció del centre i a l'Ajuntament, de les incidències que puguin produir-se durant el servei. En aquest sentit, l'empresa proposarà mecanismes de coordinació amb el centre, ja sigui per traspasar informació, acordar accions d'interès per atendre l'alumnat, orientar a les famílies, i avaluar el funcionament del servei.

4. ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS.

4.1 La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

4.2 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, d'hivern,...). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.

4.3 Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant, quant a quantitats, composició i tipus de cocció, etc., les edats i característiques dels comensals, alumnes de 1 a 3 anys. Caldrà que tinguin en compte les diferents fases d'introducció i adaptació de menjar pels infants, així com el subministrament i productes adequats.

4.4 S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no han de tenir espines, les carns no han de tenir tendons ni ossos petits...)

4.4 Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.

4.5 No es subministraran peixos panga, perca o tilapia o similars, tampoc es subministraran productes que continguin oli de palma ni productes que continguin greixos/proteïnes animals o vegetals sense concretar-ne l'origen.

4.6 Almenys el 40% de la fruita servida de postres serà de circuit curt.

S'entendran de circuit curt aquells productes que no tinguin més d'un intermediari entre el cultiu i el consum al menjador. Aquesta consideració es pot acreditar pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i, també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.



El percentatge es calcularà en relació al volum de producte subministrat

4.7 La fruita i les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada.

S'entén per producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim”.

4.8 Un 60% dels productes alimentaris que formin part de la prestació contractada seran frescos.

4.9 El peix servit com a plat principal serà de procedència controlada i sostenible.

Per acreditar aquesta procedència, el peix ha de tenir una certificació tipus MSC, Friend of the Sea o equivalents.”

4.10 Els ous seran ecològics o del Grup 1.
Acreditació amb l'etiqueta corresponent

4.11 Almenys el 30% del productes agroalimentaris que formin part de la prestació contractada han de ser de producció agrària ecològica

S'entén com a tal aquells productes que compleixen les condicions del Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics i pel que es deroga el Reglament núm, 834/2007 del Consell. Aquesta condició es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.”

4.12 Almenys el 30% percentatge de productes agroalimentaris que formin part de la prestació contractada han de ser de producció integrada.

S'entén com a tal aquells que compleixen les condicions del Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm.287, de 30/11/2002). Aquesta condició es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.”

4.13 L'empresa adjudicatària presentarà com a mínim 12 dies abans de l'inici de cada mes la proposta de menús degudament confeccionats i supervisats per un pediatre, dietista o nutricionista referent a cadascuna de les següents varietats:

- Menú normal/estandarditzat que consta de:
 - Primer plat
 - Segon plat
 - Pa
 - Postres



També caldrà presentar la proposta de menús adaptat per trastorns deguts a malalties o per aspectes cultural:

- Les intoleràncies i les al·lèrgies alimentaries (intolerància al gluten-celíac, intolerància a la lactosa, intolerància a l'ou, etc.) .
- Dieta laxant puntual
- Dieta astringent puntual
- Diabetis
- Sense porc
- Altres necessitats que puguin sorgir

Les variants del menú estandarditzat hauran d'estar justificades per les famílies, ja sigui amb un informe mèdic si és una qüestió de salut o amb una sol·licitud signada per la família, si és un fet cultural o de filosofia familiar, que el centre farà arribar a l'empresa adjudicatària. Serà responsabilitat de l'adjudicatari el seu control i acreditació.

L'empresa subministrarà aquests menús tant telemàticament perquè es pugui fer arribar a les famílies online. La proposta dels menús detallarà els productes, ingredient, aportació calòrica i valor nutricional, així com els possibles al·lèrgens. Aquesta proposta haurà de ser aprovada per la direcció del centre.

En el cas que s'hagi de modificar el menú a mig mes per problemes de subministraments o altres causes sobrevingudes alienes a l'empresa, s'haurà d'avisar amb una antelació mínima de 5 dies, per poder avisar a les famílies.

4.14 Els menús es confeccionaran i es serviran diàriament, tots i cadascun dels dies d'obertura de servei previstos al calendari escolar del curs.

4.15 Un cop iniciat el curs escolar, i en cas de preveure realitzar algun canvi en la proposta de menús presentada caldrà entregar abans d'iniciar el mes a modificar, el pla de menús.

4.16 Caldrà adjuntar en el pla de menús el llistat dels proveïdors homologats, indicant el seu registre sanitari, així com les fitxes tècniques de les matèries primes utilitzades en l'elaboració dels menús i tota la documentació necessària que contingui.

4.17 Els menús presentats es realitzaran en funció de les temporades estacionals, primavera, estiu, tardor i hivern.

4.18 El nombre de menús, així com els menús corresponent a cadascuna de les tipologies es confirmaran diàriament, per tan el número de menús podrà variar segons la demanada diària de les famílies.

4.19 Atesa l'edat dels infants del centre compresos dels 12 mesos als 3 anys, i la seva natural evolució, i la diversitat, els menús podran sofrir canvis: verdura sola, verdura amb proteïna, menú intermedi amb incorporacions, així com el seu processament: triturat, aixafat, sencer..., fins arribar al menú considerat estàndard.

4.20 L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat entre les 11.00 i 11.30h, excepte possibles canvis d'horari esdevinguts, que es pactarien amb suficient



antelació entre les parts; haurà d'ajustar el nombre d'àpats totals i els corresponents a cadascuna de les tipologies segons les indicacions donades per a la direcció de la llar d'infants municipal.

4.21 En la determinació del tipus i la freqüència d'aliments es seguiran les indicacions del Departament de Salut. Segons el tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible dins la mateixa setmana de servei, per exemple de carn: vedella, pollastre, conill, gall dindi, porc, xai, etc.

4.22 Pel que fa a la cocció i tècniques culinàries, es seguiran les indicacions del Departament de Salut, així com les consideracions següents:

- És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes. En el cas dels aliments fregits, se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el 25 % de compostos polars, d'acord amb la normativa vigent.
- Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.
- S'haurà de limitar a un màxim d'un dia per setmana, les elaboracions de carns picades (tipus mandonguilla, hamburguesa, etc.) que siguin excessivament greixoses.
- La utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut.

4.23 L'empresa vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent. I es guardarà una mostra diària de cada plat en el congelador del centre.

4.24 L'empresa adjudicatària subministrarà els productes i estris que siguin necessaris per al desenvolupament del servei d'alimentació propi del menjador: oli, sal, vinagre, etc.

5.- PERSONAL PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

5.1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el curs de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.

És obligació del licitador garantir la formació suficient de higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.

Com a mínim s'haurà disposar d'un/a cuiner/a a jornada parcial, el/la cuiner/a principal haurà de justificar almenys un any d'experiència en serveis de cuina - menjador escolars.

5.2.- L'empresa adjudicatària haurà de subrogar, si escau, el personal que ve prestant el servei d'acord amb les exigències del Conveni Col·lectiu per a la Indústria d'Hosteleria i Turisme de Catalunya, el conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya que estiguin vigents, i la legislació laboral aplicable.

5.3. L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament



les necessitats del personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

5.4. Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir mecanisme de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.

5.5. L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causes, 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.

5.6. L'adjudicatari assignarà un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, visites al centre i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

5.7 L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per al personal de cuina. En aquest sentit, l'empresa haurà de presentar un pla de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, indicant les dates i els temes que es tractaran. La formació abastarà tant l'àmbit alimentari com l'educatiu i de lleure.

Quant al personal de cuina, haurà d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

Tot el personal, també haurà de rebre formació per poder atendre correctament l'alumnat amb singularitats alimentaries (diabetis, celiaquia, intoleràncies, al·lèrgies,...) que pugui fer ús del servei de menjador, així com sobre l'aplicació del protocol establert en cada cas.

6. CRITERIS AMBIENTALS

6.1 L'adjudicatari haurà de vetllar per un impacte mínim del servei de menjador en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

Aigua

Compromís d'aplicar bones pràctiques en la utilització d'aigua i incorporar sempre que sigui possible mecanismes per minimitzar la despesa d'aigua.

Energia

Compromís de minimitzar i optimitzar el consum d'energia i substituir, sempre que sigui possible, l'energia fòssil per la renovable.

Emmagatzematge i distribució

Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient.

Paper d'empresa

Utilització de paper d'ús comú 100% reciclat i lliure de clor.



Estris de cuina

1. Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts,...) que siguin reutilitzables (que es puguin rentar).
2. En cas de no disposar d'estrils reutilitzables, emprar estrils biodegradables o fins i tot compostables.

Envasos i embalatges

Els envasos i embalatges utilitzats no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de les persones o per al medi ambient.

No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic d'un sol ús.

L'empresa licitadora haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable."

Residus

- 1.- Minimització de residus.
- 2.- Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.
- 3.- Pel que fa a les bosses compostables, l'empresa licitadora haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental o equivalent) o bé una declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.
- 4.- Pel que fa a les bosses de plàstic, l'empresa licitadora haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau o equivalent) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte
5. Recollida segregada.
6. Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització, reciclat o valoració.
7. Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador, i caldrà separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.

Productes de neteja

Els productes de neteja que s'utilitzin en la prestació del servei han de complir els criteris d'eco toxicitat (biodegradabilitat i toxicitat per als organismes aquàtics) i d'exclusió i de restricció de substàncies en la formulació dels productes, tal com es descriuen en alguna etiqueta ecològica Tipus I.

L'empresa licitadora haurà de presentar el certificat d'etiqueta ecològica Tipus I del producte que inclogui aquest requisit (Etiqueta ecològica de la UE, Cigne Nòrdic o equivalent), o bé una altra evidència documental equivalent amb referències específiques de cadascun dels criteris.



7. ASPECTES HIGIENICOSANITARIS I AUTOCONTROLS

7.1. L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

7.2 L'empresa adjudicatària hauria de disposar de tots els permisos necessaris per al funcionament del servei de càtering escolar, així com l'autorització sanitària corresponent.

7.3 L'empresa adjudicatària haurà de complir amb la normativa higienicosanitària vigent per a l'elaboració, la manipulació i el trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene segons el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També es responsabilitzarà de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols del sistema esmentat.

Amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del servei s'hauran de portar a terme els pre-requisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de formació i capacitat del personal
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables (correspon a l'ajuntament)
- Prevenció de legionel·la (correspon a l'ajuntament)

En relació al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.

7.4 . En relació a les mostres s'hauran de tenir en compte les consideracions següents:

- Cada mostra, haurà de ser com a mínim de 250gm i es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat, que proporcionarà l'empresa adjudicatària. Aquest recipient s'haurà de retolar (amb retolador de tinta imborrable) indicant la data de presa de la mostra i el plat de què es tracta (primer plat, segon plat o postres) i, si és una mostra del menú estàndard o d'un menú específic (i de quin es tracta).
- Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador durant 7 dies.



- Tot el personal que hagi de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formats en manipulació d'aliments per part de l'empresa i amb la titulació corresponent.

7.5 L'empresa adjudicatària també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

7.6 S'haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.

8.- IMPORTS MÀXIMS I MÍNIMS

El preu de sortida del menú de dinar és de 4,64€, sense IVA.

El preu de sortida del berenar és de 1,00€, sense IVA.

L'escola bressol "Sol Solet", actualment té autoritzades de 2 aules i la seva capacitat màxima és de 31 alumnes

A títol merament informatiu a continuació es detalla, de l'escola bressol on cal prestar el servei de càtering, el càlcul de la mitjana mensual de dinars i berenars que s'han servit durant el curs escola 2022-2023, per tant s'ha calculat l'assistència mitjana mensual del menjador d'un total de 11 mesos, atès que el mes d'agost l'escola bressol està tancada, obtenint el següent resultat:

Mitjana dies lectius mes: 20 dies

Mesos lectius/curs escolar, de setembre a juliol: 11

Mitjana mensual de dinars escola bressol: 403,82

Mitjana mensual de berenars escola bressol: 286,55

A partir d'aquesta informació, i dels preus unitaris indicats anteriorment, s'extreu la previsió de dinars i berenars a elaborar durant 1 anys (que serien 11 mesos sense comptar agost):

ESTIMACIÓ TOTAL DE MENUS PER CURS ESCOLAR	DINARS	BERENARS
Setembre – juliol (11 mesos)	4.442	3.152

No es garanteix que s'arribi al nombre de menús estimats.

La quantitat dels menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diferents aspectes: nombre final de dies lectius pels període indicats, el nombre d'aules de cada curs escolar, dels nens malalts, eventuais, etc. El nombre de menús exactes es confirmarà diàriament.

La Celler de Ter, a la data de la signatura electrònica