

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE
REGEIXEN EL CONTRACTE DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR
ESCOLAR PER AL CEE CRESPINELL**

a) ANTECEDENTS

A partir de l'inici del curs 2024-2025 el CEE Crespínell passarà a integrar-se a la xarxa pública de la Generalitat de Catalunya, segons indica l'ACORD GOV/149/2024, d'11 de juny, pel qual s'actualitza la programació de l'oferta educativa.

Està previst que el CEE Crespínell s'ubiqui a les instal·lacions de l'Escola Font de l'Alba on, actualment i durant tot el curs 2024-2025, el servei de menjador escolar està concessionat amb l'empresa Mediterrànea de Catering SLU. Aquest contracte li dona el dret d'ús de les instal·lacions de cuina de l'Escola Font de l'alba amb exclusivitat.

b) OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte té per objecte la contractació del servei escolar de menjador pel CEE Crespínell de Terrassa.

El servei inclou, entre d'altres, l'elaboració dels menús, el subministrament de les matèries primeres, l'elaboració dels àpats a la cuina del centre, la seva distribució a la taula, la cura i atenció educativa directa de l'alumnat durant el temps de prestació del servei de menjador i els períodes intel·lectiu del migdia, així com el manteniment i neteja de les instal·lacions de cuina i menjador.

El nombre aproximat d'àpats servits s'ha calculat en base a la previsió d'alumnat usuari del servei durant el curs 2023-2024 que ha estat de 45 amb 3 possibles esporàdics.

La contractació comprendrà també la gestió, assessorament i coordinació amb propostes sistemàtiques de confecció dels menús diaris en compliment de la normativa general i sectorial sobre aportació calòrica, altres característiques nutricionals exigibles i garanties higièniques i sanitàries dels aliments, fixant les quantitats, varietats i pes d'articles alimentaris necessaris per la confecció del menú tenint en compte el número de menús a confeccionar i molt especialment a les característiques de l'alumnat per tractar-se, en la major part dels casos, de menús especials subjectes a règim mèdic.

c) PERSONES USUÀRIES

Poden ser persones usuàries del servei de menjador escolar l'alumnat matriculat que formalitzi la seva inscripció i accepti les normes de funcionament del menjador escolar del centre.

d) PERSONAL

El personal de cuina el componen 1 cuiner/a i els ajudants de cuina que es requereixin en funció de l'alumnat. En aquest cas, atès que el CEE Crespínell s'ubica a l'edifici de l'Escola Font de l'Alba i comparteixen les instal·lacions de la cuina i el menjador, es considera que el fet de contractar la mateixa empresa per oferir el servei ha de premetre que només calgui dotar el servei de les persones ajudants de cuina que calguin per donar servei als 46 alumnes fixes i 2 esporàdics. Per tant, l'empresa haurà de dotar el contracte amb dues (2) persones ajudants de cuina. Aquest personal està sota direcció i supervisió del cuiner/a i les seves tasques són participar en la preparació, elaboració i presentació dels aliments, i altres tasques derivades d'aquestes com la neteja.

El personal de monitoratge ha d'estar en disposició del Diploma de monitor/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil o de l'equivalent certificat de professionalitat i/o experiència acreditada, desenvolupa la seva funció -dins del marc pedagògic establert- en l'educació integral dels infants i té cura de l'ordre, seguretat, alimentació i neteja personal i esbarjos dels infants. Degut a la tipologia d'alumnat des del Departament d'Educació s'ha quantificat la necessitat de dotar amb 27'5 hores de monitors per donar atenció a tot l'alumnat durant les 2,5 h de l'horari de menjador. La distribució de les hores es farà en funció de les ràtios necessàries segons les

necessitats de l'alumnat tenint en compte que la ràtio màxima durant l'hora del dinar és de 1:6, tot i que hi ha alumnes que necessiten ràtios 1:3 i d'altres que requereixen de ràtios 1:1. La ràtio màxima durant el temps d'esbarjo és de 1:8.

Pel que fa a la figura del monitor/a coordinador/a d'activitats es considera que les seves tasques les portarà a terme la persona que l'empresa adjudicatària té destinada per a l'Escola Font de l'Alba, atès que això facilitarà la gestió de tot l'equip.

Tot el personal de l'empresa adjudicatària haurà de tenir la capacitat tècnica i la formació necessària per dur a terme l'objecte del contracte, amb especial atenció als plans de control dels al·lèrgens que haurà de ser entès i aplicat deguda i estrictament.

Tot el personal del servei de menjadors haurà de romandre a l'escola el temps necessari per a l'acompliment correcte i diligent de les tasques que li són pròpies.

L'adjudicatària ha de comptar amb recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.), augments de comensals i les vacances del personal, per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.

L'adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, el decòrum, del vestuari i EPI, i el tractament respectuós i amable del personal en relació amb l'alumnat i les seves famílies.

El personal ha d'anar identificat convenientment i ha d'anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball. L'adjudicatària dotarà, en el cas que sigui necessari, la taquilla o armari adient per a l'ús del seu personal.

Cal que l'empresa verifiqui el certificat negatiu de delictes sexuals del personal que participarà en el menjador escolar.

La descàrrega, el lliurament i l'emmagatzematge d'aliments en el centre l'haurà de fer el personal de l'empresa adjudicatària, seguint les instruccions de la direcció de l'escola.

L'empresa adjudicatària garantirà un nivell de coneixement del personal que asseguri l'atenció en llengua catalana als usuaris/es i públic en general.

L'adjudicatària és responsable davant de qualsevol organisme públic de totes les obligacions i prestacions que la legislació social i vigent estableix de cara al personal.

Subrogació del personal

En aquest cas, atès que és una escoa de nova incorporació a la xarxa d'escoles públiques, no hi ha personal que calgui subrogar.

Formació del personal

El personal d'atenció directa als infants, de nova contractació, haurà d'estar en possessió de títol de monitor/a de lleure o equivalent, per al desenvolupament de les tasques pròpies del lloc de treball.

L'empresa adjudicatària haurà de promoure i vetllar pel reciclatge i la formació continuada del personal. A aquest efecte, s'ha de presentar un pla de formació anual on es concretaran els monogràfics, cursos, etc. que es pretenen dur a terme, els proveïdors de formació contractats, les dates, els temes que s'hi tractaran i que hauran d'abastar tant l'àmbit alimentari i ambiental, com l'educatiu i de lleure.

Es garantirà una formació en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitoratge i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.

La formació ha d'habilitar per resoldre situacions greus de conflicte motivades per aquestes malalties (una al·lèrgia en fase aguda, una hipoglucèmia d'un infant amb diabetis, etc.).

El personal de la cuina ha d'estar format i conscienciat sobre la seguretat dels aliments. A cada centre es disposarà com a mínim d'un monitor o monitora formada en primers auxilis.

El Pla de Formació haurà de contemplar una formació d'un mínim de 10 hores, addicionals a les contemplades en el conveni corresponent, durant el període d'execució del contracte, per a tot el personal tant de cuina com de monitoratge.

e) DRETS DE L'AJUNTAMENT

Corresponen a l'Ajuntament les potestats de direcció i control del servei següents:

- a) Ordenar discrecionalment les modificacions que l'interès públic exigeix i entre d'altres la variació de la qualitat, quantitat i temps de les prestacions en que consisteix el servei, sense perjudici de respectar l'equilibri econòmic del contracte.
- b) Fiscalitzar la gestió de l'adjudicatari. A aquest efecte, l'Ajuntament pot inspeccionar les instal·lacions, requerir la presentació de qualsevol document relacionat amb l'objecte del contracte i dictar ordres per garantir o restablir el funcionament del servei. El resultat dels controls esmentats seran reportats al Servei d'Educació.
- c) Dictar les normes d'ús que siguin necessàries

f) DRETS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària té dret a:

- a) Percebre una retribució de l'Ajuntament per fer efectiu el dret del contractista a l'explotació del servei.
- b) Utilitzar les instal·lacions i els equipaments adscrits al servei de menjador de l'escola, i a adaptar-la, si s'escau, amb l'autorització prèvia del Servei d'Educació.
- c) Retirar al final de l'adjudicació els elements inventariables o utilatge de cuina que siguin propietat de l'adjudicatari, llevat dels que s'incorporin per accessió, els quals han de quedar de propietat de l'escola, com també els altres que en virtut de l'oferta presentada passin a ser propietat de l'escola i quedin incorporats a l'equilibri, o els béns i serveis afectats al servei que siguin necessaris per a la prestació d'aquell i que hagin estat objecte d'amortització durant el termini del contracte.

Els drets que atorga el contracte no es podran cedir a terceres persones. No obstant això, l'adjudicatari podrà concretar amb tercers la gestió de prestacions accessòries, els quals quedaran obligats davant l'adjudicatari, únic responsable de la gestió del servei davant de l'ajuntament.

g) DEURES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària està obligada a realitzar totes les actuacions necessàries per a l'adequat compliment del contracte i, en particular:

1. sotmetre's en tot moment a les indicacions i les observacions de l'Ajuntament de Terrassa i de la comissió delegada del Consell Escolar Municipal sobre el funcionament del servei. (Actualment aquesta comissió es reuneix de forma ordinària 3 cops a l'any).
2. Elaborar un pla de treball amb el calendari de la neteja de la cuina que reculli amb detall les accions concretes i la periodicitat de cada una d'elles. S'haurà de presentar després de l'inici de l'execució del contracte.
3. Facilitar mensualment a l'Ajuntament el llistat d'assistència i absències dels usuaris al servei de menjador.
4. Acceptar tots els alumnes que efectivament tinguin dret al servei durant la vigència del contracte amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior a la previsió inicial del servei.
5. Mantenir les instal·lacions en bon estat de funcionament, assegurar la reparació diligent de qualsevol material, estri, mobiliari o electrodomèstic espatllat, programar i garantir el manteniment correctiu, preventiu i normatiu d'aquests equipaments (cuines, termos, neveres, forns, campanes extractores, etc.) segons les seves especificitats tècniques i garantir la reposició necessària de la vaixel·la, l'utillatge de cuina i altre material fungible, en el termini màxim de 48 hores o es posarà en coneixement de l'Ajuntament per arribar a un consens.

En el cas d'averies en electrodomèstics o desperfectes en equipament de cuina la reparació dels quals hagi d'anar a càrrec de l'empresa adjudicatària, incloses les actuacions correctives de defectes detectats en inspeccions sanitàries, s'estableixen els següents terminis de resposta i resolució:

Termini de resposta:

- S'estableix en 2h per a les incidències considerades emergències (les que impliquen que la cuina ha quedat inoperativa), 24h per a les urgències (termos, rentavaixel·les, aixetes, congeladors i neveres) i 48h per a les ordinàries (la resta).
- En aquest termini, l'empresa adjudicatària resta obligada a comprovar què succeeix i informar a l'Ajuntament de l'origen i abast del problema i les actuacions que es duren a terme per solucionar-lo.

Termini de resolució:

- 1 dia per a les incidències en aixetes o altres elements que suposin fugues d'aigua i per resoldre qualsevol incidència que hagi deixat inutilitzada la cuina.
- 3 dies laborables per a la reparació d'elements productors d'aigua calenta (termos elèctrics i rentavaixel·les).
- 5 dies laborables per a la reparació de neveres i congeladors, i per la reparació d'electrodomèstics utilitzats per cuinar com els fogons, el forn, la marmita o similars.
- 10 dies laborables per a la resta (prestatges, armaris, etc).

En cas que per la complexitat tècnica de la reparació no es puguin complir aquests terminis, l'empresa adjudicatària resta obligada a substituir l'electrodomèstic o equipament espatllat per un de similars característiques en préstec fins que la reparació s'hagi dut a terme.

En cas de fer-se necessària la substitució per no haver-hi reparació possible, l'empresa adjudicatària haurà de justificar-ho amb un informe tècnic.

L'incompliment dels terminis de resposta i resolució donarà lloc a penalitats que s'especifiquen en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP).

Caldrà fer un ús adequat de les instal·lacions utilitzant criteris d'estalvi i eficiència energètica. Es prohibeix tenir els fogons, forns i similars encesos si no s'estan fent servir per cuinar.

Es prohibeix la instal·lació de qualsevol electrodomèstic que requereixi modificacions a les instal·lacions de l'escola (inclosos els augments de potència elèctrica) o suposi un increment del consum elèctric sense l'autorització prèvia del Servei d'Educació.

Es prohibeix fer ús dels equipaments i instal·lacions amb finalitats diferents a les previstes a l'objecte contractual, sense autorització prèvia de l'Ajuntament.

6. Trametre a l'Ajuntament una còpia dels certificats d'inspecció, dins els 30 dies següents a l'obtenció del mateix.
7. Complir les disposicions i protocols vigents en matèria de gestió i prevenció de residus, així com garantir els criteris ambientals que s'indiquen en apartat específic d'aquestes prescripcions tècniques.
8. Vetllar pel control d'entrades i sortides de persones a les instal·lacions en horari de prestació del servei.
9. No alienar ni gravar els béns objecte del present contracte.
10. Fer-se càrrec, de les despeses i obligacions següents:
 - 10.a. El subministrament de totes les matèries primeres per fer el menjar.
 - 10.b. Els costos del personal de cuina i monitoratge.
 - 10.c. La neteja diària, les reparacions i el manteniment preventiu de les instal·lacions utilitzades per al desenvolupament del servei.
 - 10.d. Els materials didàctics i de jocs propis de les activitats educatives interlectives.
 - 10.e. Els materials gràfics i d'informació a les famílies
 - 10.f. Les galledes i/o contenidors per separar les diferents fraccions de residus generats, la seva senyalització i informació.
 - 10.g. Les obligacions de caràcter tributari que es desprenguin de l'activitat desenvolupada.
11. Assignar una persona representant amb capacitat d'interlocució suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte. Aquesta persona ha d'estar en contacte permanent amb els centres educatius i l'Ajuntament de Terrassa.
12. Indemnitzar pels danys que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi el desenvolupament del servei, excepte quan el dany sigui produït per causes imputables a l'Administració. Per fer efectiva aquesta obligació, l'empresa adjudicatària ha de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil segons s'especifica al PCAP.
13. Atendre satisfactòriament les demandes d'informació que formuli l'Ajuntament, en el termini màxim de 48 hores.
14. Facilitar mensualment els albarans de compra de productes ecològics, de producció local, venda de proximitat, o d'altres característiques que s'hagin incorporat als menús setmanals seguint les indicacions d'aquest plec. Aquests productes hauran de disposar d'algun dels certificats, registres o reconeixement acceptats oficialment dins de cada categoria (com a referència, consultar la Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius -Generalitat de Catalunya 2020).
15. Presentar anualment a l'Ajuntament, dins dels terminis que s'estableixen (per defecte, abans del 30 de juny de cada curs), la documentació següent:

- 15.a. Memòria de l'activitat educativa realitzada durant el curs finalitzat a cada centre i enfocament pedagògic i activitats previstes per a cada centre previst per al curs següent.
- 15.b. Accions informatives realitzades durant el curs dirigides a les famílies i proposta per al curs següent.
- 15.c. Memòria del Pla de formació realitzat en el curs finalitzat i proposta del Pla de formació del curs següent.
- 15.d. Actualització de l'inventari de l'escola i proposta de reposició i compres de material. L'empresa haurà de substituir el material abans de l'inici del curs següent.
- 15.e. Actuacions de manteniment realitzades i proposta de les actuacions previstes de manteniment per al curs següent.
- 15.f. Anàlisi de l'enquesta de satisfacció feta per part de la Comissió de Menjadors i proposta de mesures de millora que es posaran en marxa el curs següent per atendre els principals elements de queixa i insatisfacció detectats a l'enquesta.
- 15.g. Relació de queixes i suggeriments que les famílies han fet arribar durant el curs finalitzat.
- 15.h. Proposta d'organització del servei de menjador del curs següent. El contingut d'aquest informe serà presentat a la Comissió de Menjadors del Consell Escolar Municipal que es convoqui després el lliurament.
16. Comunicar a l'Ajuntament les incidències amb rellevància en el funcionament del servei.
 - 16.a. Les incidències que afecten a instal·lacions i equipaments es comunicaran a l'oficial de serveis generals que hi ha a l'escola perquè ho tramiti segons el procediment establert.
 - 16.b. Les incidències de funcionament del servei es comunicaran per part de la persona responsable de l'empresa al Servei d'Educació de l'Ajuntament.
17. Complir les disposicions vigents en matèria fiscal, administrativa, de Seguretat Social, de protecció de l'ocupació, condicions de treball i prevenció de riscos laborals.
18. Complir les disposicions vigents, els reglaments, ordenances i edictes municipals, incloses les que fan referència a seguretat i salut als edificis d'utilització pública i en qualsevol matèria que els sigui d'aplicació, segons els models de qualitat establerts.
19. Donar compliment a la llei de prevenció de riscos i, en concret, fer la coordinació d'activitats empresarials en matèria de seguretat i salut laboral.
20. Facilitar a l'Ajuntament la informació mecanitzada que permeti el control d'assistència al menjador.

h) ORGANITZACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR

Abans de l'inici de cada curs el centre determinarà en el seu pla de funcionament específic l'organització del servei de menjador que inclogui de manera detallada els espais necessaris per a la millor prestació del servei, així com la temporalització, el projecte educatiu i l'horari del dinar dels diferents grups d'edat.

El pla de funcionament específic estableix l'organització de tot el temps de migdia i incorpora les normes a seguir, les faltes i règim de sancions així com el protocol en cas d'accidents.

L'empresa adjudicatària i la direcció del centre informaran a les famílies de l'alumnat abans de l'inici de curs del pla de funcionament del servei escolar de menjador del centre.

Horaris

L'horari del servei incorporarà:

- En el període interlectiu entre matí i tarda, amb màxim 2,5 hores de durada:
- Dinar (que ha de situar-se en franja saludable).

- Activitats educatives adequades a cada edat i a les característiques de l'alumnat.

En l'horari que estipuli l'empresa:

- Recepció d'aliments.
- Cuina i preparació dels àpats.
- Neteja i arranjament dels espais utilitzats (cuina, menjador i rebost)

Independenmtent de si el centre fa jornada intensiva o continuada, l'horari del servei serà sempre de dues hores i mitja posteriors a la finalització de les activitats lectives.

Calendaris

El servei s'ha d'ajustar al calendari escolar aprovat pel Consell Escolar Municipal, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar.

L'empresa adjudicatària ha d'estar en disposició d'oferir el servei des del primer dia de l'inici del curs.

Els centre escolar han d'informar a l'adjudicatària de la previsió de comensals abans d'acabar el curs anterior.

i) MENÚS

Els requisits i criteris recollits en aquest Plec de prescripcions tècniques en relació a l'alimentació reproduceix les recomanacions de la "Guia per a famílies i escoles en alimentació saludable en l'etapa escolar" publicada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (Edició 2020) i del document "Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius" (Agència de Salut Pública de Catalunya i Programa de Revisió de Menús Escolars (PReME).

L'empresa adjudicatària ha d'elaborar, manipular i servir els aliments d'acord amb les recomanacions de la "Guia per a famílies i escoles en alimentació saludable en l'etapa escolar" publicada per Salut/Agència de Salut Pública de Catalunya (Edició 2020).

En conseqüència la confecció dels menús diaris han d'acomplir les recomanacions sobre aportació calòrica, altres característiques nutricionals exigibles i garanties higièniques i sanitàries dels aliments, fixant les quantitats, varietats i pes d'articles alimentaris necessaris per a la confecció dels menús (primer plat, segon plat, guarnició, postres, pa i aigua).

L'estructura i la planificació dels menús tenen l'objectiu principal de facilitar una ingesta saludable mitjançant una oferta suficient, equilibrada, variada i sostenible i, alhora, agradable i adaptada a les característiques i les necessitats dels comensals.

Cal destacar la funció dels menjadors escolars com a garantia d'una ingesta completa per als infants de famílies econòmicament vulnerables.

L'empresa ha de participar anualment en el "Programa de Revisió de Menús Escolars" (PReME) https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/PReME/ i atendre els seus requeriments de millora. Aquest programa té com a objectiu oferir a tots els centres educatius de Catalunya un informe basat en l'avaluació de la programació dels seus menús del menjador escolar, amb la finalitat de millorar-ne la qualitat.

Criteris de configuració dels menús

Els menús han d'estar dissenyats i supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica. L'empresa adjudicatària ho acreditarà fent constar la persona o persones que estiguin al càrrec en la proposta de menú.

Es pot acordar amb la Comissió Escolar del Centre la possibilitat d'incorporar, en major o menor mesura, l'organització de la presentació dels menús compostos per plats complets – amb combinació d'aliments proteics (llegums, carn, peix i ous) i farinacis (arròs, pasta o patata) o llegum – acompanyats només d'una amanida, crema o sopa d'hortalisses.

La programació dels menús ha de ser mensual i es pot anar repetint amb variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any), a les festivitats, etc. Veure en Annex 1 els aliments de temporada.

Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser la que marca la taula següent:

Salut/Agència de Salut Pública de Catalunya  Programa de Revisió de Menús Escolars	
Freqüències dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús del menjador escolar En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar, s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:	
GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegum	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs ²	1
Pasta ²	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.</i>	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum i derivats, o altres opcions com seitán o fruita seca).</i>	5
Carns ³	1-2 (≤ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

¹ No inclou les patates.

² O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.

³ Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

Les setmanes en què per motius de festivitats no se serveixi el menú els cinc dies cal aplicar les recomanacions a la resta dels dies, i prioritzar els llegums, les hortalisses, el peix, els ous i la fruita.

Quant a la diversitat, combinació de productes i plats, cal seguir, addicionalment, aquests criteris:

- A cada àpat cal proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
- A cada àpat cal incloure com a mínim algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca) i de temporada. Es consideren productes alimentaris frescos (fruites, verdures, hortalisses, carns, peixos, ous, làctics), els productes que no han estat congelats o ultracongelats. No es consideraran productes alimentaris frescos els productes precuinats i els productes alimentaris secs tals com pasta, arròs o llegums.
- Pel que fa a les fruites, cal incloure les indicades en el següent quadre per a la configuració dels postres setmanals:

	gener	febrer	maç	abril	maig	juny	setembre	octubre	novembre	desembre
Primera setmana	Mandarina	Mandarina	Mandarina	Mandarina	Mandarina	Pruna	Blanquilla	Blanquilla	Blanquilla	Mandarina
	Blanquilla	Blanquilla	Taronja blanca	Taronja blanca	Taronja blanca	Taronja blanca	Taronja blanca	Gala	Gala	Blanquilla
Segona setmana	Fuji	Fuji	Fuji	Fuji	Fuji	Maduixot	Golden	Clementina	Fuji	Fuji
	Conference	Conference	Conference	Conference	Conference	Conference	Conference	Conference	Conference	Conference
Tercera setmana	Gala	Gala	Blanquilla	Blanquilla	Pruna	Préssec		Golden	Golden	Golden
	Golden	Golden	Golden	Golden	Golden	Golden		Pomes grup vermelles	Pomes grup vermelles	Gala
Quarta setmana		Pomes grup vermelles		Pomes grup vermelles	Pomes grup vermelles			Reineta	Reineta	
		Taronja navel		Taronja navel	Taronja navel			Taronja navel	Taronja navel	

- Pel que fa a les hortalisses, cal incloure les indicades en el següent quadre per a la configuració dels primers plats del menú:

gener	febrer	maç	abril	maig	juny	setembre	octubre	novembre	desembre
Col	Col	Col	Carbassó	Carbassó	Carbassó	Carbassó	Carbassó	Carbassó	Espinacs
Espinacs	Espinacs	Espinacs	Patata primavera	Patata primavera	Patata primavera	Col	Col	Patata primavera	Patata primavera

- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, com a ingredient principal, el segon ja no n'ha de dur (o a l'inrevés).
- De cada tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, llegums, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible i de temporada.
- No es podrà incloure al menú peix espasa (emperador), tonyina vermella (Thunnus thynnus), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys, a causa del seu contingut en mercuri. Cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys. Així mateix, evitar espècies de procedència molt llunyana i baix valor nutritiu, com per exemple el panga o la perca.

- L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat des de l'inici i fàcilment accessible per als nens i nenes. L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita que es facin servir envasos d'un sol ús.
- La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi sal iodada.
- El menú, a més de ser equilibrat nutricionalment, ha de ser atractiu, agradable sensorialment i evitar la monotonia.
- Cal adequar les textures a les necessitats de cada alumne.
- Cada plat ha d'arribar a taula a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any.
- Les formes de cocció han de ser variades (bullit, vapor, al forn, guisat, rostit, arrebossat casolà, fregit, saltat, etc.) per tal d'enriquir el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats. Cal evitar les preparacions seques i eixutes. En la programació mensual, un mateix aliment que es repeteixi haurà de ser cuinat de formes diferents amb acompanyaments diferents.
- S'han d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència de l'alumnat, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments. La relació dels gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar en l'Annex 2.
- Cal facilitar poder repetir de primers plats, d'hortalisses, guarnicions d'hortalisses i de fruita, i evitar les repeticions de plats precuinats i de segons plats (especialment en el cas de les carns).
- Cal evitar que les guarnicions que acompanyin plats precuinats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides).
- Caldrà preveure en l'elaboració del menú que es puguin adequar als possibles trastorns o a les malalties més freqüents de les persones usuàries del servei de menjador.
- Pels infants i joves del CEE Crespínell, el segon plat ha de ser cuinat al forn, no a la planxa, i amb guarnicions toves i de fàcil masticació, evitant les amanides.
- Per l'alumnat que mengen triturat, el menú ha de ser basal i la textura segons les seves necessitats: púding, mel, nèctar...
- Per l'alumnat que mengen triturat, quan se serveix llegums, cal que no portin pell; s'han de passar pel colador xinès.
- En casos puntuals i justificats se servirà un menú especial als/a les alumnes que no es trobin bé.

Qualitat de la matèria primera

Es considera un valor imprescindible la incorporació al menú escolar d'aliments de producció ecològica, i de venda de proximitat (directa o circuit curt), i de procedència de l'economia social.

Definicions de referència:

Producte ecològic: és aquell que, al llarg de totes les etapes de la cadena alimentària, té cura de la sostenibilitat del medi ambient, evitant l'ús de productes de síntesi química i d'organismes modificats genèticament (OGM) i respectant els cicles naturals.

Pel que fa a l'agricultura ecològica com a la ramaderia ecològica, la producció ecològica fomenta el cultiu i la cria les races autòctones de la zona, en aquest últim cas, a més inclou l'alimentació ecològica del bestiar.

Els productes ecològics hauran d'estar certificats d'acord amb el Reglament (UE) 2018/848 sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics -pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

Productes de venda de proximitat: són els que es venen al consumidor mitjançant la intervenció d'una persona intermediària (circuit curt) o directament per part dels productors o agrupacions de productors agraris.

Els productes de venda de proximitat hauran d'estar acreditats d'acord amb el que estableix el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, modificat amb el Decret 254/2019, de 3 de desembre.

Productes d'economia social: són aquells produïts per organitzacions sense ànim de lucre i amb finalitats socials, com poden ser cooperatives, mutualitats, associacions i fundacions.

Un mateix aliment pot tenir diversos d'aquests valors a l'hora.

L'empresa adjudicatària haurà d'incorporar setmanalment els següents aliments de producció ecològica amb alguna de les següents combinacions, que es podran anar alternant d'una setmana a l'altre:

- 2 primers o 2 segons sense carn i ous i 2 postres
- 1 primer, 1 segon amb carn o ous i 1 postres
- 3 primers o 3 segons sense carn o ous
- 1 segon amb carn o ous i 3 postres

L'empresa adjudicatària haurà d'incorporar setmanalment els següents aliments de producció de proximitat amb alguna de les següents combinacions, que es podran anar alternant d'una setmana a l'altre:

- 3 primers o 3 segons sense carn o ous
- 1 primer i 1 segon amb carn o ous
- 2 primers o 2 postres
- 1 segon amb carn o ous i 2 postres

L'empresa adjudicatària haurà d'incorporar setmanalment els següents aliments provinents d'empreses d'economia social:

- 2 productes làctics (iogurt natural i crema)

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un informe anual on es detallin els productes oferts i que descrigui la utilització que s'ha fet en l'elaboració dels menús.

El Servei d'Educació de l'Ajuntament supervisarà la incorporació d'aquests productes als menús per part de l'empresa adjudicatària i podrà encarregar auditories per a la seva realització.

Menús especials per malalties i/o intoleràncies alimentàries

A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària ha d'oferir, quan 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, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

L'adjudicatària haurà d'establir i aplicar els protocols de seguretat alimentària per evitar la contaminació encreuada durant l'elaboració i el servei dels aliments.

Quan sigui necessari, l'empresa també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.

En casos d'al·lèrgies/intoleràncies molt excepcionals, davant dels quals les condicions organitzatives o les instal·lacions de cuina no permetin que es compleixin les garanties exigides per elaborar menús especials, o bé no es pugui assolir el cost addicional d'aquestes elaboracions, s'ha de facilitar als alumnes afectats els mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

L'acceptació d'aquests casos ha d'estar justificada i comptar amb el consens de la família.

Per aplicar correctament una pauta alimentària, el servei de menjador escolar necessitarà disposar d'un informe mèdic, que cal que porti la família a l'inici del servei o quan es produeixi una situació sobrevinguda, amb la informació següent:

EN CAS D'AL·LÈRGIA/ INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA	EN CAS DE DIETA ESPECIAL
• Diagnòstic complet signat per un especialista	• Descripció de la dieta
• Aliments que poden provocar al·lèrgia/intolerància.	• Principals aliments aconsellats i limitats
• Altres vies de contacte amb els al·lèrgens a banda de la ingesta	• Repartiment de les ingestes si pertoca
• Síntomes específics en cas de reacció al·lèrgica/intolerància per cadascun dels aliments	• Altres especificacions que el metge consideri necessàries per al desenvolupament de la dieta
• Complicacions i risc d'anafilaxi	
• Protocol d'actuació requerit en cas d'al·lèrgia/intolerància i temps de reacció	
• Especificació de la medicació, dosificació i sistema d'administració	

Menús per motius ètics, culturals o religiosos.

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries diverses, justifica la conveniència de disposar d'una opció de menú paral·lela que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives.

En aquest sentit, l'Agència de Salut Pública de Catalunya, d'acord amb les evidències actuals, preveu la possibilitat que s'ofereixi un menú vegetarià per a aquelles famílies que així ho sol·licitin a les escoles públiques i concertades de Catalunya.

Per adaptar les receptes i preparacions culinàries de la planificació de menús basal estàndard a la vegetariana només cal substituir els aliments d'origen animal (peix, carn i derivats) per altres que es puguin equiparar des del punt de vista nutricional i gastronòmic, intentant fer les mínimes variacions sobre el menú estàndard, per tal d'evitar que l'infant es pugui sentir diferent al grup i afavorir la interacció i la relació social a l'hora de menjar.

Per la seva riquesa i densitat nutricionals, els llegums són la base de l'alimentació vegetariana, i una ració de llegums es pot utilitzar com una alternativa a una ració de carn o de peix.

Com a aliments proteics, en la dieta ovolactovegetariana s'inclouen els llegums (llenties, cigrons, mongetes blanques, vermelles i negres...) i els seus derivats (tofu, tempeh, proteïna de soja

texturitzada, farina de cigró, etc.); els ous; el seitan; la fruita seca picada (nous, ametlles, avellanes...) o en forma de pasta (tahina, crema de cacauet, d'avellana...) i els làctis (llet, iogurt i formatge).

En l'alimentació ovolactovegetariana caldrà evitar els ultraprocessats d'origen vegetal.

Per altra banda, la Llei 26/1992, de 10 de novembre per la qual s'aprova l'Acord de Cooperació de l'Estat amb la Comissió Islàmica d'Espanya estableix en l'article 14 la denominació «Halal» per a distingir els productes alimentaris elaborats d'acord amb aquesta denominació, i que l'alimentació dels alumnes musulmans dels centres docents públics i concertats que ho sol·liciten es procurarà adequar als preceptes religiosos islàmics, així com l'horari del mes de dejuni (Ramadà).

Per tant, i de forma genèrica s'oferiran les següents fórmules:

- Menú basal estàndard
- Menú ovolactovegetaria
- Menú basal amb criteri halal

Servei de Pícnic

Els dies que l'alumnat del servei de menjador faci alguna sortida fora del centre que inclogui el període intel·lectiu del migdia, se'ls facilitarà un pícnic que, com a molt tard, haurà d'estar preparat a les 9 hores del matí.

El menú pícnic inclourà almenys els següents elements: aigua en ampolla, fruita natural, entrepà o carmanyola i towallons i ha de ser variat en qualsevol de les opcions del menú que s'ofereixen. També s'inclourà farinetes comercials envasades per tot l'alumnat que així ho requereixi.

La confecció dels menús s'ha de realitzar d'acord amb els criteris nutricionals ja descrits i seran elaborats pel personal de cuina a les instal·lacions de les cuines de cada centre. La composició dels pícnic haurà de ser comunicada també a les famílies amb antelació.

Informació sobre els menús

L'empresa adjudicatària ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin.

Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

L'empresa adjudicatària ha de fer arribar a les famílies o tutors legals i al centre la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible.

Cal incloure-hi la data, la informació que contingui ha de ser completa i entenedora, els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments.

També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de menús adaptades per motius culturals, ètics o religiosos.

S'hi han d'especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.

Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).

Per tal que les famílies puguin conèixer prèviament el contingut del dinar dels seus fills/es, amb la finalitat de poder adequar la resta d'àpats diaris a les necessitats nutritives de l'alumnat, els menús s'exposaran mensualment en lloc ben visible de l'escola i s'enviaran a les famílies d'alumnes fixos amb la mateixa periodicitat.

La informació també haurà d'estar actualitzada a la web de l'empresa adjudicatària.

La proposta mensual de menús incorporarà una proposta mensual de sopars per a les famílies, que garanteixi una nutrició equilibrada.

j) HIGIENE ALIMENTÀRIA

L'empresa adjudicatària ha de garantir el control de qualitat dels aliments i preveure els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum.

Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al/la comensal.

L'empresa adjudicatària ha de garantir l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'"Anàlisi de perills i punts de control crític" (APPCC).

Un/a tècnic/a de qualitat o un/a dietista-nutricionista farà un seguiment de la correcta aplicació de l'APPCC, i de la seguretat alimentària en general.

L'anterior inclou, entre d'altres:

- Control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats, que sempre hauran de ser autoritzats.
- En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
- Control de la temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada.
- Conservació dels menús testimoni en funció del sistema d'autocontrol.
- Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats.
- Capacitació higienicosanitària del personal manipulador d'aliments.

k) PROJECTE EDUCATIU

L'equip de monitoratge que es fa càrrec de l'atenció del temps de migdia a l'escola desenvolupa una tasca educativa diària fonamental que complementa el projecte educatiu de cada escola.

La comunitat educativa de Terrassa, ciutat membre de l'aliança per l'Educació 360, valora especialment aquesta tasca educativa i vol potenciar-la impulsant en el temps intel·lectiu de migdia la qualitat i equitat educativa i la interconnexió amb el temps lectiu.

La potenciació del valor educatiu de l'espai del temps de migdia està orientada al foment del lleure educatiu, el joc lliure i actiu, els hàbits de cura i salut, els aprenentatges competencials, la motivació, autonomia, responsabilitat, la cooperació i la participació dels infants.

Àmbits del projecte educatiu

L'empresa adjudicatària presentarà un projecte de la programació del temps del migdia abans de finalitzar el 1r mes del curs escolar. Aquest haurà d'estar en sintonia amb el projecte educatiu de l'escola i debatut amb la direcció del centre. Aquesta programació ha de servir per estructurar el

conjunt de l'activitat educativa del temps de migdia. L'empresa aportarà una fitxa trimestral en què acrediti el compliment del projecte presentat.

Aquest projecte ha de concretar les programacions trimestrals i ha de tenir el vistiplau de la Comissió de Menjador de l'escola i ha de contenir els següents components i valors:

- Connexió amb el temps lectiu: Coordinació d'algunes activitats de migdia amb amb l'alumnat de l'Escola Font de l'Alba.
- Participació: Foment de la participació dels alumnes de menjador, celebrant periòdicament (setmanalment o mensualment) assemblees en les que proposin activitats, que hauran de ser tingudes en compte en la proposta de tallers i activitats, i implicant-los en la preparació d'aquestes activitats.
- Coresponsabilitat: Coresponsabilitzar els infants, implicant-los en la discussió, consens i millora de les normes de comportament en l'espai de migdia.
- Autonomia i cooperació: preveure la implicació dels infants (en la mesura de la seva maduresa i dificultat), en el parament i recollida de taules, en poder-se servir el dinar i adaptar-se les quantitats, col·laborar en l'atenció als infants més petits o amb dificultats, així com en tasques de reciclatge, separació de residus i estalvi energètic pròpies de l'espai de menjador.
- Inclusiu: Garantir i fomentar una atenció inclusiva i de qualitat per a tots els alumnes, ajustant a aquest objectiu tots els recursos de què disposa el servei de menjador, en sintonia amb el decret 150/2017 de l'atenció educativa a l'alumnat en el marc d'un sistema educatiu inclusiu.
- Model de migdia "com a casa": tendir a una configuració dels espais més acollidora (cuidant la decoració, disposició de les taules) i a una programació educativa basada en ambients lliurement escollits pels infants i no en graelles rígides d'activitats dirigides.

La programació basada en ambients haurà d'implementar-se progressivament en coordinació i consens amb la comissió escolar de menjador.

Durant el temps previ i posterior a l'acte del dinar, la programació basada en ambients implica preveure, simultàniament:

- Opcions de joc lliure al pati i dinamització de patis amb jocs diversos que fomentin la cooperació i l'activitat física.
- Habilitació d'espais tranquils per a infants que vulguin descansar o relaxar-se (escoltant música, llegint o escoltant un conte, per exemple, a la biblioteca o un altre espai còmode habilitat en espai obert o tancat)
- Propostes de tallers o activitats vinculats a projectes del centre (ex. Hort, Escola Verda, foment de les arts, projectes esportius, etc.); que fomentin competències bàsiques, que responguin a propostes dels alumnes, o/i que permetin a l'alumnat entrar en contacte amb professionals o entitats de l'entorn.
- Propostes d'activitats dirigides a famílies (ex. Tallers de cuina en família, conferències sobre alimentació saludable, hàbits de cura i higiene, etc.)

L'empresa garantirà que els infants disposin dels materials fungibles i no fungibles necessaris i en les condicions adequades per posar en pràctica aquests aprenentatges.

Durant el temps del dinar pròpiament, es procurarà, a nivell educatiu, el següent:

- Aprenentatges alimentaris: S'intentarà que de manera lúdica i amena, l'alumnat assoleixi una sèrie d'hàbits i coneixements saludables relacionats amb l'alimentació i la nutrició. Per

exemple, facilitar que identifiquin els aliments i la seva procedència, afavorir el coneixement sobre la producció i l'obtenció d'aliments, reforçar el vincle amb els productors primaris i el territori i interessar-se per la gastronomia autòctona.

- Es posarà en valor les qualitats dels productes incorporats al menú, i de forma especial els procedents de la producció ecològica i de proximitat.
- Es reforçarà el coneixement de la gastronomia associada a les tradicions i festivitats més arrelades (castanyada, Nadal, carnestoltes, etc) i a altres cultures pròpies de l'alumnat de l'escola.
- Aprenentatges d'higiene: L'objectiu és que l'alumnat coneixi i practiqui aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador (ex: rentat de mans abans i després de l'àpat).
- Comportament a taula: fomentar una bona postura corporal, fer servir el tovalló i els coberts adequadament, menjar de manera tranquil·la, mastegar a poc a poc, parlar amb un to de veu suau, tenir cura a l'hora de fer servir i moure els estris.

L'empresa garantirà que els infants disposin dels elements necessaris i en les condicions adequades per posar en pràctica aquests aprenentatges: disposar de coberts, tovallons, sabó líquid, paper eixugamans, paper higiènic...).

Així mateix, serà d'utilitat disposar d'un protocol d'actuació consensuat sobre els criteris a tenir en compte i la forma d'intervenir i abordar diferents situacions que es poden donar en el menjador de l'escola.

El projecte educatiu es lliurarà a la direcció de les escoles a l'inici del curs i haurà de tenir definits uns indicadors d'avaluació i de seguiment.

Trimestralment l'empresa adjudicatària elaborarà un informe que es lliurarà a la comissió de menjador de cada centre i al servei d'Educació de l'Ajuntament que permeti supervisar la realització de les activitats i l'assoliment dels objectius, per fer, si cal, les correccions o reorientacions de les activitats. Al final de curs es lliurarà una memòria del projecte per poder valorar l'assoliment dels objectius establerts.

Si amb la supervisió del desenvolupament del projecte educatiu i les activitats de temps de migdia es detecten incompliments i deficiències greus es podran aplicar penalitats a l'empresa adjudicatària que s'especifiquen en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP).

I) COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES

L'equip de monitors/es informará diàriament per escrit les famílies del desenvolupament de cada alumne durant el temps del migdia en funció de les seves especials necessitats.

Els responsables del menjador també atendran, amb petició prèvia, les famílies que tinguin interès a aprofundir en el coneixement de l'evolució del seu infant.

Per tal de facilitar la comunicació de les famílies usuàries del servei, l'empresa posarà a la seva disposició una oficina o despatx, situat a la ciutat, al que s'hi puguin adreçar presencialment amb un horari d'obertura de dilluns a dijous de 8.30 a 14 h. i de 15 a 17.30h. i divendres de 8 a 15 h.

L'empresa posarà a disposició de les famílies, un sistema d'informació del servei i de comunicació en format APP o recurs web adaptat per a dispositius mòbil que ha de permetre una comunicació bilateral entre l'empresa i les famílies i que ha de permetre gestionar els següents temes:

- Donar informació clara i detallada del menú: menú diari, programació mensual i proposta de sopars.
- Informes diari, setmanals i trimestrals

- Gestions urgents: possibilitat de sol·licitar "dieta tova"
- Gestió diària d'assistències extres o absències del servei de menjador
- Contractació i modificació dels serveis anuals del menjador escolar i renovació de servei durant períodes habilitats

L'empresa també posarà a disposició de les famílies un telèfon i un correu electrònic d'atenció diària. Les comunicacions que arribin per correu electrònic a l'empresa per part de les famílies, hauran de tenir resposta amb un màxim de 48 hores des de la seva recepció (dies laborables).

Les famílies que no obtinguin resposta satisfactòria a les seves peticions, o no aconsegueixin comunicar amb l'empresa per correu electrònic o telèfon podran comunicar-ho a la Comissió de Menjador del centre, que al seu torn ho podrà traslladar a l'empresa.

A l'inici del curs s'informarà a les famílies sobre la proposta educativa del menjador escolar, atenent als criteris d'educació 360 i de coherència amb el projecte educatiu de l'escola.

S'ha de fer arribar al Servei d'Educació un model de tots els informes i comunicacions per la seva conformitat a les famílies usuàries. El model d'informes ha de preveure informació relativa a l'alimentació i les activitats educatives realitzades per l'alumnat.

II) REDUCCIÓ DE SOROLLS

La Llei 37/2003, estableix els objectius de qualitat i emissions acústiques, fixant en 40 decibels el soroll màxim recomanat en les aules i en 60 en els menjadors escolars.

Tanmateix, pràcticament tots els menjadors escolars superen actualment els 85 decibels de forma habitual i enregistren pics de fins a 100 decibels.

El soroll és considerat un agent contaminant i el seu impacte en l'audició, la salut, la capacitat de concentració, el rendiment cognitiu i l'aprenentatge és quelcom demostrat), sent els infants un dels col·lectius més vulnerables a aquesta contaminació, segons l'OMS, amb conseqüències sobre el desenvolupament de la parla, l'atenció i la motivació.

Els estudis de satisfacció realitzats amb la participació d'alumnat indiquen, a més, que els infants senyalen el soroll com un dels aspectes que més voldrien millorar de l'espai de menjador.

Per reduir els nivells de soroll del menjador escolar i aproximar-lo a nivells més desitjables, l'empresa haurà d'aplicar progressivament mesures educatives com tallers que ensenyin a reconèixer i identificar sorolls que generalment passen desapercebuts, comprendre els seus efectes, treballar el compromís per reduir el soroll, instal·lant indicadors o «semàfors de soroll» (sonògraf), etc.

Per tal de reduir el soroll a l'espai del menjador l'empresa adjudicatària, durant els primers 6 mesos d'execució del contracte, haurà d'introduir i mantenir dispositius de mesura del soroll al menjador, en nombre suficient, que siguin de funcionament comprensible per a tot l'alumnat.

Aquest dispositius s'aprofitaran per a la introducció i realització d'una activitat destinada a identificar sorolls, comprendre els seus efectes i treballar el compromís per reduir-los.

m) PREUS

Preu del menú

El preu del menú s'establirà d'acord amb la Resolució anual del Departament d'Educació que fixa el preu màxim per aquest servei.

Per al curs 2024-2025, el preu màxim fixat aprovat pel Departament d'Ensenyament per l'alumant del CEE Crespínell és de 13,47€ euros/alumne/dia, IVA inclòs.

El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda amb una durada màxima de dues hores i mitja en total.

Es manté la figura del comensal esporàdic, que és l'alumne que fa servir el menjador ocasionalment. No obstant això, no es podrà considerar esporàdic cap alumne que rebi un ajut de menjador escolar.

n) BENS ADSCRITS AL SERVEI

Per a la prestació del servei, l'empresa adjudicatària farà ús de la cuina, estris, mobiliari, espais de menjadors i altres dependències necessàries de l'edifici compartit amb l'Escola Font de l'Alba, per al normal desenvolupament del servei de menjador escolar. Tot això anirà detallat en un llistat que haurà de confeccionar el centre i al que l'empresa adjudicatària haurà de donar la seva conformitat. Una còpia d'aquest document serà lliurada al Servei d'Educació de l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària no podrà fer obres de reforma o que comportin transformació de les instal·lacions sense l'aprovació prèvia de l'òrgan municipal competent.

Aniran a càrrec de l'adjudicatària el següents bens, productes i materials:

- Els productes i materials de neteja que puguin ser utilitzats pel personal de l'empresa i/o els usuaris (escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.).
- L'equipament (dispensadors de paper i sabó) de les dependències higièniques d'ús exclusiu del servei de menjador i que facin servir els alumnes i els treballadors del servei, amb les respectives reposicions de sabó, paper de mans i paper de wàter. En cas de ser lavabos compartits, l'empresa adjudicatària només efectuarà la reposició dintre de la franja horària del servei.
- El material que s'utilitzi en els tallers o activitats durant el servei.

Conservació dels bens adscrits al servei

La conservació de les instal·lacions de cuina, el mobiliari, equipaments, conductes de fum, contenidors de residus, béns i estris, inclosos en el servei de menjador del centre educatiu, així com el manteniment en constant i perfecte estat de funcionament, neteja, higiene i vigilància, són a càrrec de l'empresa adjudicatària per tot el temps que duri el contracte. Aquesta ha de fer a càrrec seu el manteniment correctiu (reparacions) i el manteniment preventiu i normatiu dels equipaments de cuina, siguin quins siguin la causa i l'abast.

L'adjudicatari haurà de presentar un informe anual de les actuacions realitzades que fan referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris.

Així mateix haurà de satisfer i registrar les operacions realitzades, en el programa informàtic de gestió del manteniment que utilitzen els serveis tècnics del Servei d'Educació (Rosmiman), al qual se li facilitarà l'accés a través d'una web per a contractistes externs.

L'empresa adjudicatària farà servir material poc agressiu amb el medi ambient, regint-se pels criteris de certificació estipulats a la Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius (Generalitat de Catalunya, 2020) (concretament, etiqueta ecològica Tipus 1).

Caldrà tenir especial cura amb els productes utilitzats evitant aquells que puguin produir corrosió o fer malbé l'acer inoxidable i aquells que generin una alta càrrega contaminant a les aigües residuals. Pel seu efecte tòxic, es limitarà l'ús de lleixiu i altres productes que continguin clor a aquelles zones en què sigui imprescindible la desinfecció.

Cada producte haurà d'anar etiquetat amb els seus components i la seva freqüència d'ús, tenint en compte el menor efecte contaminant. Caldrà disposar al centre de les fitxes de seguretat de qualsevol producte químic que es pugui utilitzar.

Caldrà que els residus generats en els procediments de neteja i els envasos buits es gestionin adequadament, i en cas que siguin residus especials tòxics o perillosos siguin lliurats a una empresa acreditada.

Manteniment

La conservació de les instal·lacions de cuina, el mobiliari, equipaments, béns i estris, inclosos en el servei de menjador del centre educatiu, així com el manteniment de funcionament, neteja, higiene i vigilància, són a càrrec de l'empresa adjudicatària durant tot el temps que duri el contracte.

Aquesta ha de fer a càrrec seu el manteniment correctiu (reparacions) i el manteniment preventiu i normatiu dels equipaments de cuina i menjador, siguin quins siguin la causa i l'abast.

L'adjudicatària haurà de presentar, al final de cada curs escolar, un informe anual de les actuacions realitzades que fan referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris.

Així mateix, haurà de satisfer i registrar les operacions realitzades en el programa informàtic de gestió del manteniment que utilitzen els serveis tècnics del Servei d'Educació, mitjançant l'oficial de serveis generals de cada escola.

La distribució de responsabilitats dels diferents elements i instal·lacions que conformen les cuines, serà de la següent manera:

Element	Reparació (*)	Substitució(*)
Instal·lacions fins el punt de subministrament: aigua, gas i electricitat	Servei d'Educació	Servei d'Educació
Xarxa de desguàs (inclús camió cisterna)	Empresa adjudicatària	Servei d'Educació
Elements d'obra: paviments, enrajolats, pintura, tancaments, ...	Servei d'Educació	Servei d'Educació
Equipaments propis cuina: campanes, rentavaixelles, neveres, congeladors, cuines, marmites, fregidores, forns, ...	Empresa adjudicatària	Servei d'Educació
Equipaments accessoris cuina: escalfadors, aixetes especials, descalcificadors, rentamans, insectocutors, mosquiteres, ...	Empresa adjudicatària	Empresa adjudicatària

Per a condicions normals de funcionament. Si les causes que generen la necessitat de substitució són imputables a un mal ús dels diferents elements per part de l'empresa adjudicatària, la substitució o reparació anirà a càrrec d'aquesta.

Així mateix, l'empresa adjudicatària quedarà obligada a realitzar totes aquelles petites adequacions que responguin a requeriments del servei de protecció de la salut, del departament de sanitat de la Generalitat o de riscos laborals, com la instal·lació d'insectocutors, instal·lació ribets a portes, mosquiteres, etc.

Dins de les activitats de manteniment s'hi inclouen les següents:

- Manteniment normatiu i preventiu

- Manteniment correctiu ordinari, reparació d'avaries o resolució d'incidències

Manteniment normatiu i preventiu

Aquest manteniment té per objectiu realitzar unes operacions planificades de revisió d'aquells elements seguint unes freqüències (calendari) determinades. Les operacions a realitzar, procediments i punts d'inspecció així com la periodicitat d'aquestes actuacions de manteniment es recullen en l'Annex 3 del present plec de clàusules tècniques.

Manteniment correctiu ordinari

El manteniment correctiu comprèn la reparació d'avaries o resolució d'incidències, sigui quina sigui la seva causa. Les Ordres de Treball emeses com a conseqüència de les incidències o avaries que puguin donar-se en els equipaments a mantenir es classificaran en:

- Urgents
- Normals

El temps de resposta per a les Ordres de Treball urgents es considera immediat, mentre que per a les Ordres de Treball normals és de 2 dies. S'entén per "Temps de resposta" el temps que transcorre entre la notificació de la incidència i la presència de personal de l'adjudicatària al lloc on s'ha produït la incidència.

Es consideraran sempre obres de caràcter urgent:

- Totes les que siguin necessàries per restablir la normalitat en el funcionament de la cuina.
- Embussos de la xarxa de desguassos de la cuina.
- Qualsevol que pugui produir una alteració en la seguretat del centre o les persones.

En el cas que no es pugui donar solució a incidències que condicionin l'ús de la cuina, l'empresa adjudicatària estarà obligada a organitzar pel mateix dia un servei de càterin.

El temps de reparació per a les Ordres de Treball normals s'estableix en 5 dies, tret de que l'Ordre de Treball especifiqui un temps superior. S'entén per "Temps de reparació" el temps que transcorre entre la notificació de la incidència i la seva completa solució.

Tots els materials substituïts seran d'idèntica qualitat als existents.

Els operaris tindran la qualificació requerida per realitzar els treballs, disposant de tots els medis necessaris i procurant evitar en la mesura del possible tota pertorbació del funcionament normal del centre o servei. En tot cas, s'informarà prèviament al Servei Municipal d'Educació de les operacions que es realitzaran i de les molèsties que s'ocasionaran, així com del calendari previst.

Caldrà fer una correcta gestió de tots els residus ocasionats per les reparacions i manteniment realitzat. En particular, caldrà acreditar l'abocament dels residus generats pels decantadors de greixos en lloc autoritzat mitjançant albarà on es faci constar el volum recollit a l'escola i el volum abocat.

També caldrà acreditar les neteges dels conductes d'evacuació de fums mitjançant document justificatiu (factura o albarà segellat per l'escola).

o) RECICLATGE I CURA DEL MEDI AMBIENT

L'empresa adjudicatària gestionarà l'activitat minimitzant l'impacte ambiental negatiu. Això suposa:

- **Disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari:** la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres. Si s'escau, caldrà participar en projectes amb aquest

objectiu que es puguin portar a terme a nivell municipal. S'haurà de presentar en el termini de 3 mesos des de l'inici de la prestació de l'execució del contracte.

- **Disposar d'un pla de reducció de residus:** el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com per exemple:
 - Utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, cobrateria, tèxtil, etc.) reutilitzable
 - Oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable.
 - Instal·lar reguladors de cabal i airejadors per minimitzar el consum d'aigua.
 - Evitar tenir les aixetes obertes en continu.
 - Adoptar mesures d'estalvi d'energia tant en la cuina com en la il·luminació, climatitzar el menjador segons els mateixos criteris que la resta del centre.

S'haurà de presentar en el termini de 3 mesos des de l'inici de la prestació de l'execució del contracte.

- **Reciclatge:** l'empresa gestionarà els residus separant-los en origen i emmagatzemant-los en condicions d'higiene i seguretat, adequadament senyalitzats, en les fraccions indicades a continuació, i lliurant-los als agents i en les condicions també indicats:
 - Els envasos secundaris de qualsevol naturalesa (no destinats al consumidor final, sense "punt verd"), i els envasos buits de productes de neteja que puguin ser tòxics o peril·losos, caldrà que siguin retirats pel prestador del servei i lliurats a gestors de residus acreditats.
 - Els envasos lleugers destinats al consumidor final, amb "punt verd", s'emmagatzemaran en un contenidor groc i es disposaran al final del dia als contenidors d'envasos del servei municipal.
 - Els papers i cartrons s'emmagatzemaran en un contenidor blau i es disposaran al final del dia als contenidors de paper i cartró del centre educatiu.
 - El vidre s'emmagatzemarà en un contenidor verd i es disposarà al final del dia als contenidors de vidre del servei municipal.
 - La matèria orgànica s'emmagatzemarà en un contenidor beix amb tapa taronja i es lliurarà al servei municipal de recollida porta a porta.
 - La fracció resta s'emmagatzemarà en un contenidor beix amb tapa marró i es lliurarà al servei municipal de recollida porta a porta.
 - L'oli de cuina usat haurà de ser emmagatzemant separatament i lliurat a una empresa acreditada.
 - La resta de residus (bombetes, piles, esprais, fusta, ferro, roba, etc) s'emmagatzemaran en un contenidor d'un color diferent als anteriors i es lliurarà al servei municipal de deixalleria.
 - El buidatge i manteniment dels contenidors va a càrrec de l'empresa adjudicatària, i han de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció.
 - Els residus seran lliurats al serveis municipals amb bossa de plàstic reciclat i ben tancada i, quan s'escaigui, amb els contenidors del servei porta a porta.
 - Els serveis municipals de gestió i recollida de residus indicaran la resta de condicions de lliurament, entre altres, els horaris i freqüències que en cada moment siguin vigents.

Aquest model de gestió s'aplicarà en totes les fases del procés que és objecte de contracte (adquisició de les matèries primeres, preparació dels àpats, servei de menjador, i recollida/neteja) i per a tots els residus generats.

p) REVERSIÓ DE LA INSTAL·LACIÓ A LES ESCOLES

Quan finalitzi el termini contractual el servei ha de revertir a l'Administració, i l'empresa contractista ha de lliurar les millores realitzades, instal·lacions, béns mobles incorporats de manera permanent sense els quals perdria la seva naturalesa, i béns adquirits a càrrec dels comptes d'explotació durant el període de vigència d'aquest contracte, en l'estat de conservació i funcionament adequats.

A aquest efecte, dins dels sis (6) mesos anteriors a la reversió, els serveis tècnics municipals inspeccionaran l'estat en què es troben les instal·lacions i béns, i ordenaran, si s'escau, a la vista dels resultats de la inspecció tècnica, l'execució de les obres i treballs de reparació o reposició que hagin d'efectuar-se, que seran per compte de la concessionària.

La reversió de les instal·lacions i materials s'haurà de realitzar lliure de qualsevol càrrega o gravamen.

El desallotjament de la instal·lacions s'haurà de fer en el termini d'una setmana posterior a l'acabament del període pactat.

q) ÒRGANS DE CONTROL

La inspecció d'aquest servei és competència de l'Ajuntament de Terrassa a través del seu Servei d'Educació i a través de l'exercici de les potestats especificades en aquestes prescripcions tècniques.

La funció de control es realitzarà de forma co-participada amb:

- Comissió de seguiment del servei de menjadors escolars del CEM
- Comissions de menjadors escolars del centre

Comissió de seguiment del servei de menjador escolar del CEM

El seguiment i la vigilància es faran a través d'una comissió de seguiment de menjadors, que serà elegida pel Consell Escolar Municipal de Terrassa (CEM), encarregada de controlar el funcionament del servei, els aspectes educatius, sanitaris i dietètics, el temps de migdia i la formació del personal, així com també d'assegurar l'acompliment per part de l'empresa de les condicions establertes.

Les funcions, la composició i el funcionament de la Comissió esmentada estan regulats en el Reglament del CEM i en el Pla de Funcionament dels Menjadors Escolars de Terrassa.

Segons aquest reglament, l'empresa adjudicatària haurà de tenir representació en aquesta comissió i assistir a les reunions.

Comissions de menjadors escolars de cada centre

En el moment en què les escoles estan acollides a aquest servei, cada escola haurà de crear, en el si del seu Consell Escolar, una Comissió de Menjador d'acord amb el que preveu el DECRET 198/1996, de 12 de juny, pel qual s'aprova el reglament orgànic dels centres docents públics que imparteixen educació infantil i primària i que també va recollir en el seu moment el "Pla general de funcionament del Menjador Escolar a Terrassa".

Aquesta comissió estarà formada per membres representants de les AMPA o AFA, membres representats dels equips directius o del professorat, designats pel Consell Escolar del centre, i pel coordinador/a de l'empresa en aquell centre.

El centre educatiu comunicarà anualment a la secretaria de la Comissió de Menjadors del Consell Escolar Municipal els noms i els cognoms dels membres escollits per formar part de la Comissions de menjadors escolars de cada centre.

En el cas que no es constitueixi, la funció de la comissió de menjador recaurà en la direcció del centre.

Les funcions d'aquesta comissió podran seran delimitades pel Document de Supervisió aprovat pel Consell Escolar Municipal a instàncies de la Comissió de Menjadors del mateix CEM.

Aquesta Comissió ha de fer, com a mínim, una reunió trimestral, en la qual ha de participar l'empresa adjudicatària.

ANNEX 1

CALENDARI DE PRODUCTES DE TEMPORADA

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries
Sub-direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària

Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Clementina	Gener	Febrer							Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Satsuma									Setembre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desembre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novembre	Desembre
Taronja blanca			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pomes grup vermells	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novembre	Desembre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pera Limonera							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Présec						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Raïm									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Nespra				Abril	Maig	Juny						
Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny					Novembre	Desembre
Patata tardana											Novembre	Desembre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desembre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novembre	Desembre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novembre	Desembre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novembre	Desembre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Pebrot							Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Carofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novembre	Desembre
Api	Gener	Febrer	Març						Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Sindria						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Galera	Gener									Octubre	Novembre	Desembre
Sípia	Gener	Febrer							Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Calamar									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		
Ulluc	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Escòrpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre		

ANNEX 2

TAULA DE GRAMATGES

Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat Recomanacions per a les escoles

Maig 2020

És important respectar la sensació de gana expressada per l'infant.

Les quantitats que es proposen són orientatives i cal ajustar-les tenint en compte les particularitats dels infants.

		Quantitat expressada en grams i en cru			
		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
Hortalisses	Plat principal	100-120	120-150	150-200	200-250
	Guarnició	50-60	60-100	100-120	120-150
Fruïtes	Fruïta fresca	90-120	120-150	150-200	175-250
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Patates (plat principal)	150-200	200-250	250-300	250-300
	Patates (guarnició)	80-90	90-100	100-150	150-200
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60	60-80	80-90	90-100
	Arròs, pasta (sopa)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
Llegums, peix, ous i carn	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Peix (filet)	50-60	70-90	100-130	100-130
	Ous	1 unitat petita	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Tall de carn (sense os)	40-50	60-80	90-110	90-110
	Pollastre, conill, costelles de porc o xai... (pes brut)	50-65	75-100	115-140	115-140
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...)	40-50	60-80	90-110	90-110
	logurt natural (sense sucres afegits)	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	Formatge (per gratinar, per pasta, etc.)	10	15	20	20

NOTA: Les propostes de gramatges d'aliments proteics es basen en un valor intermedi entre els requeriments proteics d'infants i adolescents i les quantitats que s'acostumen a servir en l'entorn del menjador escolar.

Salut/Agència de
Salut Pública de Catalunya



ANNEX 3

MANTENIMENT

Quadre de reparació-substitució

Element	Reparació (*)	Substitució(*)
Instal·lacions fins el punt de subministrament: aigua, gas i electricitat	Servei d'Educació	Servei d'Educació
Xarxa de desguàs (inclús camió cisterna)	Empresa adjudicatària	Servei d'Educació
Elements d'obra: paviments, enrajolats, pintura, tancaments, ...	Servei d'Educació	Servei d'Educació
Equipaments propis cuina: campanes, rentavaixelles, neveres, congeladors, cuines, marmites, fregidores, forns, ...	Empresa adjudicatària	Servei d'Educació
Equipaments accessoris cuina: escalfadors, aixetes especials, descalcificadors, rentamans, insectocutors, mosquiteres, ...	Empresa adjudicatària	Empresa adjudicatària

Detall de tasques

CONDUCTES D'EVACUACIO DE FUMS			
	PP077		1 ANY
		REVISIÓ GENERAL DELS DESGUASSOS QUE SIGUIN ACCESSIBLES. CONTROL DE FISSURES I FUITES AL RECORREGUT I ALS COLZES, CONTROL DE LES FIXACIONS I INSPECCIÓ DELS SIFONS, PERICONS I REGISTRES DE BAIXANTS. (A FINALS DE TEMPORADA)	
CONDUCTES D'EVACUACIO DE FUMS			
1-05-02	PP078		1 ANY
		INSPECCIÓ VISUAL DELS CONDUCTES D'EVACUACIÓ DE FUMS: COMPROVAR L'ESTANQUITAT DEL CONDUCTE, CONTROLAR ELS SUPORTS I ELS AILLANTS TERMICS I INSPECCIONAR L'ABSÈNCIA DE CORROSIONS, EN CAS D'ACER	
1-05-02	PN002		2 ANYS
		NETEJA GENERAL DEL CONDUCTE (LA PRIMERA NETEJA COMPORTARÀ L'EXECUCIÓ DE REIXETES PER EFECTUAR LES NETEGES EN ELS CENTRES	
CUINA			
2B-02A	PP094		1 ANY
		REVISIÓ DEL BON FUNCIONAMENT DEL MOTOR	
		REVISIÓ DEL CORRECTE FUNCIONAMENT DE LA IL·LUMINACIÓ INTERIOR	
		NETEJA DEL MOTOR DE L'EQUIP	
		NETEJAR I DESCONGELAR L'EQUIP	
2B-02A	PP101		1 ANY
		INSPECCIONAR L'ESTAT DE LES CONNEXIONS ELÉCTRIQUES	
		INSPECCIONAR L'ESTANQUITAT DELS JUNTS	
		VERIFICAR L'ESTANQUITAT DE LA UNITAT ACUMULADORA	
		COMPROVAR EL TARAT I EL CORRECTE FUNCIONAMENT DE TOTS ELS ELEMENTS DE SEGURETAT DE LA INSTAL·LACIÓ	
		INSPECCIONAR L'ESTAT DE LA CORROSIÓ	
		INSPECCIONAR L'ESTAT DEL ÀNODE DE SACRIFICI. SI N'HI HA	
		INSPECCIONAR ELS APARELLS DE MESURA I CONTROL	
		COMPROVAR EL RENDIMENT	
		VERIFICAR EL CORRECTE ESTAT DELS CALEFACTORS	
		COMPROVAR L'ABSÈNCIA D'INCRUSTACIONS	
		INSPECCIONAR L'ESTAT DE LES FIXACIONS	1 ANY
2B-02A	PN141		
		COMPROVAR EL CORRECTE FUNCIONAMENT DE TOTS ELS ELEMENTS DE SEGURETAT DE L'EQUIP	
		VERIFICAR EL FUNCIONAMENT DELS ELEMENTS CALEFACTORS I/O CREMADORS	
		REGULAR I NETEJAR ELS PILOTS	
		VERIFICAR EL MOTOR DEL VENTILADOR I ELS CONTACTORS	
		VERIFICAR I GREIXAR LA VALVULES	2 ANYS
2B-02A	PN142		
		ANOTAR LA TEMPERATUA O PRESIÓ DEL FLUID PORTADOR A L'ENTRADA I A LA SORTIDA DEL GENERADOR DE CALOR (IT 3.4. - 1.)	
		ANOTAR LA TEMPERATUA AMBIENT DEL LOCAL O SALA DE MÀQUINES (IT 3.4. - 2.)	
		COMPROVAR LA VENTILACIÓ A LA CAIXA DE FUMS DE LA CALDERA (IT 3.4. - 6.)	2 ANYS
		ANOTAR EL CONTINGUT DE CO I CO2 EN ELS PRODUCTES DE COMBUSTIÓ (IT 3.4. - 4.)	

		ANOTAR LA TEMPERATUA DELS GASSOS DE COMBUSTIÓ (IT 3.4. - 3.)	
2B-02A	PP098		3 MESOS
		INSPECCIONAR L'ESTANQUITAT DE LES CONNEXIONS I DE L'UNITAT ACUMULADORA (SI N'HI HA)	
		COMPROVAR QUE NO HI HA FUITES D'AIGUA A L'ESCALFADOR	
		COMPROVAR QUE NO HI HA FUITES DE GAS	
		VERIFICAR EL FUNCIONAMENT DELS APARELLS DE GAS	
CAMPANA EXTRACTORA			
2B-02-01	PP102		1 ANY
		COMPROVAR EL FUNCIONAMENT DEL DISPOSITIU ANTIRETORN	
		INSPECCIONAR L'ESTAT DEL CONDENSADOR DE GREIXOS	
		INSPECCIONAR L'ESTAT DE LA SUBJECCIÓ DE LA CAMPANA	
		INSPECCIONAR L'ESTAT DE LA MALLA TALLAFOCS	
		COMRPOVAR L'ESTAT DE CORROSIÓ	
		GREIXATGE DE COIXINETS I VERIFICACIO DEL MANTENIMENT DEL VENTILADOR	
		DESMUNTAR I NETEJAR-LA	
		VERIFICAR L'ACOBLEMENT CORRECTE AMB EL CONDUCTE DE SORTIDA	
MAQUINES DE RENTAR (VAIXELLES)			
2B-02-03	PP102		1 ANY
		COMPROVAR EL CABAL DE LA BOMBA DE RENTADA	
		VERIFICAR EL FUNCIONAMENT DELS ELEMENTS CALEFACTORS I/O CREMADORS	
CAMBRA DE GREIXOS			
2B-02-06	PP168		3 MESOS
		ELIMINAR ELS GREIXOS. NETEJAR. REPARAR POSSIBLES DESPERFECTES	
		ANALÍTICA ANUAL	
		BUIDATGE I SEGELLAT DE TAPA	
		ENVIAR AL SERVEI D'EDUCACIÓ EL JUSTIFICANT DE LA GESTIÓ DEL RESIDU	