

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DE SERVEI DEL MENJADOR ESCOLAR I LLAR D'INFANTS DE LA VALL FOSCA

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei escolar de menjador. El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2023/2024 més una anualitat, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

Clàusula 2. Lloc de prestació del servei

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà al CEIP Vall Fosca, ubicat al Carrer Murriera (25510 La Plana de Mont-ros). És un centre educatiu que pertany a la ZER del Pallars Jussà, adreçat a escolars entre els cursos educatius de P1 i 6^e de Primària.

El menjar es prepararà a la cuina del contractista i es traslladarà, en calent, a l'escola.

Clàusula 3. Període d'execució del servei

L'entrada en vigor del present contracte serà des de la formalització del contracte en de l'any 2022. Per un període de 2 anys prorrogable per 1 any més. Inclou els cursos escolars 2022 fins 2023, amb la possible pròrroga fins finals de juliol de 2024.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar. Tenir en compte que el mes de juliol és lectiu pels alumnes de l'escola bressol.

Clàusula 4. Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre. El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte

SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 5. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre docent actualment és d'aproximadament 45 alumnes (el 2024), dels quals es queden al menjador una mitjana de 43 alumnes cada dia i 6 professionals dels quals es queden a dinar una mitja de 2. L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial. Alhora un cop al mes s'inclourà un menú destinat a un/a representant de l'AMPA.





Ajuntament de La Torre de Capdella

L'ajuntament no es farà càrrec dels menús que es deixin de servir en un possible nou confinament degut a pandèmies, o altres instruccions que vinguin donades per Administracions superiors, tret que així es contempli en la normativa aprovada a tal efecte.

La prestació del servei de menjador serà de 12 a 14 hores.

Independentment del número d'alumnes que hi hagi al centre, ja sigui el 100% de l'alumat, o bé només una classe, l'adjudicatària ha de servir el menú diàriament.

L'escola comunicarà diàriament, una hora abans que comenci el servei, quants menús cal servir aquell dia o si hi ha alguna dieta especial o règim durant aquell dia.

Es pagarà únicament els menús que se serveixin, i que seran comunicats diàriament a l'adjudicatària.

Per al curs 2024 - 2025 l'adjudicatària servirà els menús que han estat validats pel Consell Escolar, i que figuren el l'annex II.

Clàusula 6. Dotació de material.

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) i que estan inventariats en l'annex I, necessaris per a la prestació del servei, proporcionats per l'Ajuntament de la Torre de Capdella.

El centre educatiu disposa d'office i sala polivalent amb dotació de rentavaixelles, superfícies de treball, taula calenta, taules i cadires i de la resta de material que es relaciona a l'annex I.

La direcció del centre realitzarà anualment un inventari de tot el material de la cuina i del menjador i el lliurarà a l'Ajuntament de la Torre de Capdella, l'última setmana de juny.

Clàusula 7.- Programació dels menús

El centre, amb la col·laboració de l'AMPA elaborarà anualment els menús, que hauran de ser aprovats pel Consell Escolar.

Els menús es programaran mensualment i es traslladaran a l'empresa adjudicatària.

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

http://salutweb.gencat.cat/web/.content/home/ambits_tematicos/per_perfiles/centres_educatius/menus_escolars/programa_revisio_programacions_menus_escolars_catalunya_preme/document/arxiu/Recomana_menus_escola.pdf

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu).

La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

Clàusula 8. - Característiques i elaboració dels menús





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

1. Se servirà fruita fresca almenys en 4 de les 5 postres setmanals. Els suc de fruites no substituiran a les fruites fresques senceres (peces, macedònies, laminats, etc.).
2. Es proporcionarà en cada àpat, alguna verdura crua o fruita fresca (producte fresc).
3. Es garantirà, en cada àpat, la presència de verdures o hortalisses, ja sigui com a primer plat, acompanyament del primer plat o del segon o de la guarnició.
4. La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, patates prefregides i altres preparats industrials) es reduirà a una freqüència màxima de tres vegades al mes.
5. La recomanació de servir carn, és d'una a tres vegades per setmana. En general seran de baix contingut de greix, no més d'una de les vegades podrà tractar-se de preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
6. Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva o, en el seu defecte, oli de gira-sol altooleic (aquest últim, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%).
7. La freqüència recomanada de fregits per als segons plats serà d'un màxim de dues vegades per setmana. La freqüència màxima recomanada de fregits per a les guarnicions serà d'una vegada per setmana.
8. L'aigua estarà present durant l'àpat de dinar i serà de fàcil accés per als alumnes.
9. S'acompanyarà el menjar amb pa, que pot ser integral.
10. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.

Caldrà adaptar la quantitat de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar a: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola".

S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat sense cap cost addicional si l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

Caldrà que en la programació mensual els productes servits respectin els següents percentatges:

- 90% de producte fresc de proximitat
- 10% de producte ecològic de proximitat
- 5% de producte procedent de producció integrada de proximitat
- 80 % de producte de temporada de proximitat.

La utilització de productes de proximitat s'haurà de justificar mitjançant la presentació d'un contracte entre el productor i l'empresa adjudicatària o bé, en cas que els adjudicataris hagin





prestat el servei del menjador escolar, amb la presentació de factures de les anualitats anteriors i amb el compromís de seguir utilitzant els mateixos productes.

Els menús que se serviran al professorat seran els mateixos que els dels alumnes i incorporaran diàriament verdures, planxa, amanida i altres complements com gasosa i aigua mineral.

Clàusula 9.- Menús especials

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

2.- El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives. Una programació de menús ovolactovegetariana pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses.

L'empresa adjudicatària dels serveis de menjador ha de garantir la singularitat de menús que demanin les famílies per motius culturals, religiosos i les situacions de règim especial per prescripció mèdica. De la mateixa manera, han de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi un encariment del servei. En el cas que el nombre de diferents menús dificulti de manera important la gestió del menjador escolar del centre, en el marc del Consell Escolar, s'han de buscar adaptacions i oferir els menús que donin resposta a les demandes més significatives o dels col·lectius amb més representació.

3.- Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 3 menús especials propis de les tradicions i festes populars que se celebrin en el centre. Aquestes festivitats seran: Nadal, Setmana Santa i fi de curs. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.

4.- Els menús estaran dissenyades per la direcció del centre i l'AMPA, i consensuats amb els responsables del centre i una comissió del Consell Escolar.

5.- L'adjudicatària quan se li requereixi adaptarà el menú a les dietes que hagin prescrit a l'alumne. L'adaptació de la dieta es realitzarà tants dies com l'alumne ho necessiti.

6.- L'adjudicatària adequarà els menús a l'alumnat del 1r. cicle d'educació infantil.

7.- En cas que després de l'inici del curs s'incorpori algun alumne que necessiti un menú especial, l'empresa adjudicatària el subministrarà.

Clàusula 10. Elaboració diària dels menús

L'adjudicatari elaborarà, a les seves cuines, diàriament el menjar i el traslladarà calent al centre educatiu.

Els menús es serviran diàriament, de dilluns a divendres, d'acord amb el calendari lectiu del Departament d'Ensenyament i també durant el mes de juliol si s'escau.





El centre cedeix a l'empresa adjudicatària, durant la prestació del servei contractat, la utilització dels estris que figurin adscrits al menjador i que es relacionen a l'annex I.

Clàusula 11. Trasllat d'aliments

El menjar es traslladarà diàriament i calent amb els contenidors isotèrmics fins al centre. Des de que surt de la cuina del restaurant fins que arriba a l'escola, i per tal d'arribar calent el menjar, no hauria de passar més de 15 minuts. Al centre l'adjudicatari col·locarà els contenidors a les taules calentes.

L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats i servits a molt estirar 30 minuts abans que comenci el servei, degut a la falta d'infraestructura per calentar el menjar a l'escola.

Clàusula 12. Neteja de les instal·lacions

La neteja de les instal·lacions anirà a càrrec de l'Ajuntament de la Torre de Capdella.

L'Ajuntament de la Torre de Capdella facilitarà al centre un certificat on s'acrediti que els productes que utilitzen són respectuosos amb el medi ambient.

Clàusula 13. Compliment de la normativa higienicosanitària

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

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

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

Clàusula 14- Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

1. L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

2. El capital assegurat ha de ser com a mínim de 100.000 euros per sinistre i any.





3. L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar, al centre, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, al centre, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

4. En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra l'Ajuntament de la Torre de Capdella.

Clàusula 15.- Riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents:

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

Clàusula 16. Control de qualitat dels aliments

L'adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei. L'adjudicatari haurà de presentar al centre escolar un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Clàusula 17. Personal de cuina

- 1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.
- 2.- És obligació del concessionari garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.
- 3.- L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

Clàusula 18. Import de licitació

El preu base del menú serà de 6,54 €.

La factura mensual s'acompanyarà d'un llistat que haurà d'identificar clarament els alumnes amb els dies d'utilització del servei de menjador.

L'empresa facturarà només l'import corresponent als menús servits diàriament.





Ajuntament de
La Torre de Capdella

El preu del menú es podrà revisar, si es considerà oportú, d'acord amb el preu que aprovi el consell Escolar, tenint en compte el preu que aprova el Departament d'Educació que es publica al Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya, i sempre que hi hagi aplicació pressupostaria per assumir l'augment.

El pressupost base de licitació és de 156.000.-€, IVA inclòs i un valor estimat de 141.818,16.-€ amb càrrec a la partida 321-22799 (Treballs altres empreses escola càteríng).





ANNEX I - MATERIAL I EQUIPAMENT PROPIETAT DEL CENTRE

ARTICLE	QUANTITAT EN FUNIONAMEN T	QUANTITAT EN RESERVA
Microones	2	
Congelador	1	
Nevera (dos parts)	1	
Rentavaixelles	1	
Taula calenta	1	
Amari acer	3	
Prestatges acer	7	
Aigüera	3	
Termòmetre	3	
Taper congelador	10	
Glaçoneres	4	
Torradora	1	
Rasqueta congelador per netejar	1	
Batedora amb braç Taurus (Llar d'infants)	1	
Exprimidor elèctric	1	
Exprimidor manual	1	
Robot manual (Súper Mixer)	1	
Batedora Turmix	1	
Mesurador	2	
Ratllador	1	
Escurredora plàstic	1	
Colador petit	3	
Safata coberteria (plàstic)	1	
Escurredor de coberts	2	
Tisores cuina	6	
Pelador verdures	1	
Obre taps	1	





Obrellaunes	1	
Pinces servir	3	
Pinces carn	1	
Llengua	2	
Cullera per servir	3	
Pala per servir	2	
Rasera	2	
Setrillera acer	1	
Setrill plàstic	1	
Gerra acer	4	
Caçó per servir	2	
Olla	1	
Cassola	1	
Tapa per microones	1	
Trespeus microones	2	
Plat microones vidre	2	
Carro per servir	1	
Cubell plàstic	2	
Cubells quadrats plàstic	2	
Cubell reciclatge escombraries	3	
Mosquitera	1	
Safata acer servei individual	31	5
Safata individual plàstic	6	
Got aigua (vidre)	38	18
Got plàstic	27	7
Plat pla	32	24
Plat fons	26	
Plat postres	21	45
Plat plàstic	33	
Cullera postres	65	





Ajuntament de
La Torre de Capdella

Cullera sopera	49	
Ganivet taula punta rodona	30	7
Ganivet taula amb serra	14	
Forquilla taula	58	
Fruitera plàstic	4	
Gerra aigua plàstic	2	
Gerra vidre	1	
Joc cafè (6 serveis)	1	
Dispensador paper	1	
Dispensador tovallons	1	
Dispensador sabó	1	





ANNEX II Menús aprovats per al curs 2024 - 2025:

Menú tardor hivern

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Macarrons amb carn picada, tomàquet i formatge Filet de lluç amb verdures Fruita	Purè de carbassó i "picatostes" Truita de pernil i formatge i amanida de tomàquet Fruita	Sopa de brou i pasta Pollastre al forn amb patates al caliu Fruita	Menestra Canelons amb beixamel Fruita	Llenties amb arròs Carn magra i amanida logurt
Fideuà amb sípia i allioli (a banda) Truita de pernil i formatge i amanida Fruita	Mongeta i patata Salsitxes de pollastre amb amanida verda i blat de moro Fruita	Arròs amb tomàquet Pit de gall d'indi i amanida Fruita	Sopa de brou Llagonissa amb enciam i olives Fruita	Cigrons estofats Barretes de lluç arrebossat logurt
Espaguetis a la carbonara Salsitxes de porc amb enciam i olives Fruita	Pèsols amb patata i cansalada Truita de carbassó i amanida Fruita	Paella de verdures Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita	Coliflor amb formatge gratinat Fricandó Fruita	Purè de verdures Corder amb patates fregides logurt
Arròs amb tomàquet Croquetes de carn i peix amb amanida Fruita	Mongeta blanca amb verdures Llagonissa amb patates fregides i amanida Fruita	Mongeta amb patata Lluç amb samfaina Fruita	Sopa de brou Pit de pollastre amb amanida Fruita	Purè de carbassa i formatge Truita de patates amb amanida Fruita
Fideus a la cassola amb calamars Hamburguesa mixta amb amanida Fruita	Menestra Pizza de pernil i formatge amb amanida Fruita	Sopa de brou Mandonguilles a la jardineria Fruita	Mongeta verda i patata Pollastre al forn amb samfaina Fruita	Llenties estofades Lluç al forn amb salsa de julivert i llimona amb amanida logurt

Fruita de temporada: taronja, poma, mandarina, plàtan...

Menú primavera estiu.

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
Fideuà amb sípia i allioli (a banda) Llagonissa amb amanida Fruita	Purè de cabassó Canelons casolans amb beixamel Fruita	Mongeta i patata amb cansalada Amanida de llenties Fruita	Paella de verdures Pollastre al forn amb patates (també al forn) Fruita	Meló amb pernil Lluç al forn amb verdures logurt
Espaguetis amb tomàquet i formatge Pit de pollastre arrebossat i amanida Fruita	Ensaladilla russa (maionesa a banda) Corder a la planxa i patates fregides i tomàquet amanit Fruita	Menestra Salsitxes de pollastre amb enciam i blat de moro Fruita	Amanida d'arròs Lluç al forn amb enciam i olives Fruita	Cigrons estofats Truita de patata i ceba i amanida logurt
Purè de verdures Fricandó Fruita	Amanida de pasta Filet de lluç amb patates al forn Fruita	Mongeta verda amb patates Hamburguesa mixta i amanida Fruita	Espaguetis amb salsa carbonara Cuixa de pollastre amb amanida de tomàquet Fruita	Mongeta blanca amb verdures saltejades Truita de carbassó i ceba i amanida logurt
Fideus a la cassola amb calamars Croquetes de carn i peix amb amanida verda Fruita	Purè de verdures Pizza de pernil i formatge Fruita	Arròs blanc amb tomàquet Tall rodó i patates fregides Fruita	Ensaladilla russa Pollastre al forn amb amanida Fruita	Amanida de llenties amb tomàquet, enciam, tonyina i olives Lluç al forn amb salsa de julivert i llimona logurt
Macarrons a la bolonyesa Amanida completa amb ou i tonyina Fruita	Pastís de patata i carn Lluç a la planxa amb verdures Fruita	Purè de carbassó Pollastre amb amanida, blat de moro i olives Fruita	Espirals saltejades amb verdures Mandonguilles a la jardineria Fruita	Llenties estofades amb arròs Croquetes de carn i peix amb amanida logurt

Fruita de temporada: síndria, poma, meló, plàtan, nectarina...



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

PRODUCTES QUÍMICS

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

EMBALATGES

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

BOSES D'ESCOMBRARIES

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

PAPER HIGIÈNIC I ALTRES PRODUCTES DE CEL·LULOSA

- La matèria primera hauria de ser 100% fibra reciclada.
- No emprar cap mena d'agent blanquejant òptic.
- Els productes han de gaudir d'un distintiu de garantia de qualitat ambiental, etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, o altra evidència documental.

ALTRES

- Prohibició d'utilització d'insecticides domèstics. Cal contractar una empresa autoritzada per control de plagues.
- Prohibició d'utilització de serradures.



ANNEX IV - DEFINICIONS

Dieta mediterrània: patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les coccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques/magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Per les seves característiques, és considerada una de les més saludables del món segons els científics.

Recepta tradicional: indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del Patrimoni Culinari Català".

Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.

Producte de qualitat diferenciada: producte agroalimentari d'especial qualitat, acreditada mitjançant una certificació de DOP (Denominació d'Origen Protegida) o d'IGP (Identificació Geogràfica Protegida), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé acreditada a través d'un altre mitjà que certifiqui fefaentment el compliment d'aquelles condicions.

Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat 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.

Producte de producció integrada: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30 de novembre de 2002). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada 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.

Producte de venda de proximitat: producte agroalimentari, procedent de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona





Ajuntament de La Torre de Capdella

intermediària). Pot ser acreditat 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.

Producte de temporada: fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

Servei de menjador: és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització que té caràcter preceptiu per als alumnes escolaritzats obligatòriament en ensenyaments de caràcter obligatori en els centres docents públics de fora del municipi de residència, o de municipis amb característiques geogràfiques especials i per als alumnes d'educació especial.

La prestació d'aquest servei s'efectuarà 30 minuts abans de l'inici del servei de menjador que és de 12 a 14 h els dies escolars lectius i consistirà en el lliurament de l'àpat, amb les corresponents garanties dietètiques i nutricionals, atès per monitors/res d'acord amb els criteris establerts en el projecte educatiu de centre.

