

PLEC DE CLÀUSULES ECONÒMIQUES I ADMINISTRATIVES PARTICULARS QUE REGEIX EL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA VALLMANYA DE SANT ESTEVE DE PALAUTORDERA MITJANÇANT PROCEDIMENT NEGOCIAT

Primera. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és el SERVEI DE MENJADOR de l'Escola Vallmanya de Sant Esteve de Palautordera, entenent com a SERVEI:

- el monitoratge que atendran els alumnes durant la franja horària del migdia,
- l'ús de la cuina del centre, que inclou l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva manipulació i emmagatzematge, així com la confecció dels menús a través de la cuina pròpia del centre i la seva distribució, i
- la neteja de l'àmbit cuina – menjador.

Segona. Dades econòmiques del contracte

El preu màxim que es pot ofertar per alumne i dia per la prestació del servei escolar de menjador és de 6,20 Euros –IVA inclòs-, que correspon al preu màxim fixat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya d'acord a la resolució EDU/1645/2010 de 19 de maig de 2010. Aquest preu comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de 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, així com la neteja, manteniment i reparació/reposició de les instal·lacions de l'àmbit cuina – menjador.

L'AMPA de l'escola Vallmanya fixarà el preu final del servei, liquidant l'adjudicatari del servei el diferencial amb allò ofertat mensualment per períodes vençuts.

L'adjudicatari del servei cobrarà directament dels usuaris del menjador el preu del menú establert per l'AMPA.

Tercera. Termini de durada del contracte

El termini d'execució del contracte és:

- Període 1: des del dia 7 de març de 2011 fins el 30 de juny de 2011.
- Període 2: des del primer de setembre de 2011 fins el 30 de juny de 2012.
- Període 3: des del primer de setembre de 2012 fins el 30 de juny de 2013.

No obstant, l'execució del període 2 i del període 3 estarà condicionat al bon desenvolupament per part de l'adjudicatari del període 1 i 2 respectivament, essent la Comissió de Menjador de l'escola qui determinarà el correcte compliment del servei de menjador.

Addicionalment el contracte podrà ser prorrogat de mutu acord entre les parts com a màxim per un termini de 2 anys (2 cursos lectius complets), prorrogable any a any.

Quarta: Capacitat per contractar

Estan facultades per subscriure aquest contracte les persones físiques o jurídiques, espanyoles o estrangeres, que tinguin personalitat jurídica i plena capacitat d'obrar, d'acord amb el que preveu l'article 43 LCSP; que no incorrin en cap de les prohibicions de contractar recollides a l'article 49 LCSP, la qual cosa es pot acreditar per qualsevol dels mitjans establerts en l'article 62 LCSP; que acreditin la solvència que es requereixi en **l'Annex 2 d'aquest Plec**; i que gaudeixin de l'habilitació empresarial o professional que, si s'escau, sigui exigible per dur a terme l'activitat o prestació que constitueix l'objecte del contracte.

Així mateix, cal que l'objecte social de l'entitat inclogui el desenvolupament de totes les activitats que constitueixen l'objecte del contracte, segons resulti dels seus estatuts o regles fundacionals, i s'acrediti degudament. Les empreses, a més, han de disposar d'una organització amb elements personals i materials suficients per executar correctament el contracte.

Així mateix, es podrà contractar amb unions d'empresaris que es constitueixin temporalment a aquest efecte, sense que sigui necessari formalitzar-les en escriptura pública fins que no se'ls hagi adjudicat el contracte. Aquests empresaris queden obligats solidàriament davant del Contractant i han de nomenar un representant o apoderat únic amb poders suficients per exercir els drets i complir les obligacions que es deriven del contracte fins a la seva extinció, sens perjudici que les empreses atorguin poders mancomunats per a cobraments i pagaments d'una quantia significativa.

Cinquena. Procediment d'adjudicació i presentació de proposicions

L'adjudicació del contracte el realitzarà l'AMPA de l'Escola Vallmanya mitjançant procediment negociat. S'invitarà, almenys, a tres empreses, sempre que sigui possible, capacitades per executar el contracte amb les quals negociarà els aspectes tècnics i econòmics indicats a l'**annex 5 del present plec**.

Les empreses que hagin estat convidades han de presentar una única proposició en un sobre tancat, identificat i signat pel propi licitador o pel representant de l'empresa, tot indicant el nom i cognoms o raó social, respectivament, amb la documentació que s'especifica a continuació. Dins del sobre s'ha d'incloure un índex amb el seu contingut. Tots els documents que es presentin han de ser originals o bé autèntics, de conformitat amb la legislació vigent.

El sobre s'ha de presentar a la Consergeria de l'Escola Vallmanya abans de les 13 hores del dia 14 de gener de 2011.

Les proposicions presentades fora de termini no seran admeses sota cap concepte.

Les proposicions són secretes i la seva presentació suposa l'acceptació incondicionada del contingut del present plec, així com del plec de prescripcions tècniques per part del licitador, i la declaració conforme reuneix tots i cadascun dels requisits per contractar.

CONTINGUT DEL SOBRE

Proposició econòmica, conforme al model que figura en l'annex 3 .

Proposta tècnica, que inclourà els documents que s'especifiquen a l'annex 4.

Proposició administrativa.

a) Capacitat d'obrar de les empreses i personalitat jurídica

Si es tracta de persona física, presentarà DNI o passaport no caducat, NIF i acreditació, si és el cas, del nom comercial amb el què opera en el tràfic mercantil.

La capacitat d'obrar de les empreses que siguin persones jurídiques s'acredita mitjançant l'escriptura de constitució o de modificació inscrita en el Registre Mercantil, quan sigui exigible conforme la legislació mercantil. Quan no ho sigui, s'acredita mitjançant l'escriptura o el document de constitució, els estatuts o l'acta fundacional en què constin les normes que regulen la seva activitat, inscrits, si s'escau, en el corresponent registre oficial. També cal aportar el NIF de l'empresa.

En el supòsit que diverses empreses presentin una oferta conjunta de licitació, per integrar una unió temporal d'empreses, cadascuna ha d'acreditar la seva personalitat i capacitat. A més, cal indicar en un document privat el nom de les empreses que la formen, el percentatge de la participació de cadascuna d'elles en l'entitat, i la persona o ens designat perquè, durant la vigència del contracte, exerceixi la plena representació de totes davant l'Administració. Així mateix, ha de constar el compromís de constituir-se formalment en unió temporal, en cas de resultar adjudicatari. El document en què es formalitzi aquest compromís ha d'estar signat pel representant de cadascuna de les empreses que integren la unió.

b) Acreditació de la representació i personalitat jurídica dels signants de les ofertes.

Quan es comparegui o se signin proposicions en nom d'un altre, cal presentar un poder suficient per fer-ho i una fotocòpia del document nacional d'identitat o del passaport legitimada notarialment.

c) Solvència econòmica, financera i tècnica

S'ha d'acreditar que es compleix amb els requisits mínims establerts a l'Annex 2 d'aquest Plec.

d) Declaració responsable de l'empresa que no està inclosa en cap de les prohibicions de contractar amb l'Administració previstes en l'article 49 de la LCSP i, especialment, de trobar-se al corrent del compliment d'obligacions tributàries i amb la Seguretat Social, d'acord amb el model que s'adjunta com annex 1.

En el supòsit que l'empresa no estigui obligada a estar donada d'alta en algun tribut, a tributar o bé al compliment d'obligacions amb la Seguretat Social, de

conformitat amb la legislació vigent aplicable, aquesta circumstància es farà constar mitjançant declaració responsable, especificant el supòsit legal d'exempció que hi concorre.

e) Compliment de la normativa d'integració de treballadors amb discapacitats.

Si s'escau, s'ha d'aportar la declaració responsable de què la plantilla de l'empresa està integrada per un nombre de treballadors amb discapacitats superior al 2%, o que s'ha adoptat alguna de les mesures alternatives previstes a l'article 2 del Reial decret 364/2005, de 8 d'abril .

f) Pla d'igualtat d'oportunitats entre les dones i els homes

Si s'escau, declaració responsable que acrediti que l'empresari disposa d'un pla d'igualtat d'oportunitats entre les dones i els homes.

Sisena. Examen de les ofertes

Finalitzat el termini de presentació d'ofertes, es qualificarà prèviament la documentació administrativa i general relativa a la capacitat i la solvència aportada per les empreses interessades presentada en el termini establert i en la forma escaient, i es desestimarà automàticament aquelles empreses que no aportin tota la documentació requerida o que no acreditin la capacitat i/o la solvència sol·licitades.

Tanmateix, en cas que s'observin defectes o omissions esmenables en la documentació presentada, es comunicarà a les empreses afectades, perquè els corregeixin o esmenin en un termini no superior a tres dies hàbils.

Així mateix, es pot sol·licitar a l'empresari els aclariments que li calguin sobre els certificats i documents presentats, o requerir-lo perquè en presenti de complementaris. En aquest cas, l'empresari disposarà d'un termini de cinc dies naturals.

Setena. Negociació i adjudicació

Negociació

Una vegada qualificada la documentació general i esmenats, en el seu cas, els defectes o omissions de la documentació presentada, es negociarà les condicions d'execució del contracte i els termes de les ofertes respecte del preu, el pla de treball, la metodologia així com sobre les característiques i prestacions tècniques mitjançant les rondes negociadores que es creguin adients.

S'adoptaran les mesures adients per tal de garantir que totes les empreses tinguin un tracte igualitari en l'accés a la informació del procediment.

Criteris de valoració de les ofertes

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de l'oferta econòmica més avantatjosa, s'ha d'atendre als criteris de valoració que es determinen en **l'annex 5 d'aquest plec**.

Adjudicació

L'adjudicatari haurà de presentar la següent documentació:

- Els documents justificatius conforme es troba al corrent del compliment d'obligacions tributàries i amb la Seguretat Social, previstos als articles 13 i 14 del RGLCAP, així com el document d'alta en l'Impost d'Activitats Econòmiques, d'acord amb l'article 15 de la mateixa norma.
- Documents acreditatius de l'efectiva disposició de mitjans que s'hagi compromès a dedicar o adscriure a l'execució del servei de menjador.
- Document acreditatiu de la constitució de la garantia definitiva de 10.000,00 euros, d'acord amb el que s'estableix a la clàusula vuitena d'aquest Plec.
- Document acreditatiu de la constitució de l'assegurança d'indemnització per responsabilitat civil amb una cobertura mínim de 1.000.000,00 euros per sinistre.

En cas que la documentació sol·licitada no s'aporti en el termini establert, quedarà sense efecte l'adjudicació i es passarà al següent licitador amb més puntuació.

L'adjudicació del contracte es notificarà a tots els licitadors, i es farà, sempre que sigui possible, per correu electrònic.

Vuitena. Garantia definitiva

L'adjudicatari ha de constituir a disposició de l'AMPA de l'Escola Vallmanya una garantia definitiva per l'import de 10.000,00 euros, mitjançant aval, prestat en la forma i condicions reglamentàries per algun dels bancs, caixes d'estalvi, cooperatives de crèdit, establiments financers de crèdit o societats de garantia recíproca autoritzats per operar a Espanya.

En el cas d'unió temporal d'empreses, la garantia definitiva es pot constituir per una o varies de les empreses participants, sempre que en conjunt arribi a la quantia requerida i garanteixi solidàriament a tots els integrants de la unió temporal.

Quan es facin efectives sobre la garantia les penalitats o indemnitzacions exigibles a l'adjudicatari, aquest haurà de reposar o ampliar la garantia, en la quantia que correspongui, en el termini de quinze dies des de l'execució.

Un cop s'hagin complert pel contractista les obligacions derivades del contracte, si no hi ha responsabilitats que hagin d'exercitar-se sobre la garantia definitiva, es procedirà a dictar l'acord de devolució o cancel·lació de la garantia definitiva.

Novena. Document de formalització

L'adjudicatari està obligat a la formalització del contracte en document administratiu segons model de l'**Annex 6 d'aquest Plec**.

Les empreses que hagin concorregut amb oferta conjunta de licitació hauran de presentar l'escriptura pública de constitució de la unió temporal en la qual consti el nomenament de representant o apoderat únic de la unió amb poders suficients per exercir els drets i complir les obligacions que es derivin del contracte fins a la seva extinció.

Desena. Control en l'execució del contracte

La Comissió de Menjador de l'Escola Vallmanya serà l'encarregada de vetllar, controlar i tutelar tots els aspectes educatius, de funcionament, dietètics, sanitaris, higiènic, etc.. el servei de menjador i del període interlectiu per tal de fer complir les condicions del contracte i podrà dictar les instruccions oportunes per al correcte compliment d'aquest.

El Centre es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i el compliment de la legislació d'higiene i sanitat.

Onzena. Revisió de preus

La revisió de preus s'aplicarà de conformitat amb el següent procediment:

$$K = 0,5 * (IPCA_n / IPCA_o) + 0,5 * (SAL_n / SAL_o)$$

essent:

- K: factor d'ajust
- IPCA_n: índex del preu dels aliments i begudes no alcohòliques corresponen al mes de desembre de l'any n
- IPCA_o: índex del preu dels aliments i begudes no alcohòliques corresponen al mes de desembre de l'any 2010
- SAL_n: conveni salarial de monitoratge corresponen a l'any n
- SAL_o: conveni salarial de monitoratge corresponen a l'any 2010

El factor d'ajut serà d'aplicació sobre els preus ofertats pel licitant i s'aplicarà únicament al començar cada curs escolar. En tot cas, el preu revisat mai podrà superar el preu màxim fixat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

ANNEX 1

Declaració responsable per a persona jurídica

En/na senyor/a com apoderat/ada de l'empresa , segons escriptura d'apoderamentvigent en data d'avui, declaro sota la meva responsabilitat que l'empresa a la qual represento, com a licitadora del contracte

a) Està facultada per a contractar amb l'Administració, ja que, tenint capacitat d'obrar, no es troba compresa en cap de les circumstàncies de prohibició per contractar amb les Administracions Públiques.

b) Està al corrent en el compliment de les seves obligacions tributàries i amb la Seguretat Social de conformitat amb el que estableixen els articles 13 i 14 del Reglament general de la Llei de contractes de les Administracions Públiques, aprovat pel Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre.

c) Està integrada per un nombre de treballadors amb discapacitat superior al 2%, o que s'ha adoptat alguna de les mesures alternatives previstes a l'article 2 del Reial decret 364/2005, de 8 d'abril .

d) No forma part dels òrgans de govern o administració d'aquesta societat cap persona d'aquelles a les que fa referència la Llei 25/1983, de 26 de desembre, sobre incompatibilitats d'alts càrrecs, així com la Llei 21/1987, de 26 de novembre, d'incompatibilitats del personal al servei de l'Administració de la Generalitat, i la Llei 13/2005, de 27 de desembre, del règim d'incompatibilitats dels alts càrrecs al servei de la Generalitat.

e) Compleix tots els requisits i obligacions exigits per la normativa vigent per a la seva obertura, instal·lació i funcionament legal.

f) La informació i documents aportats en el sobre són de contingut absolutament cert.

g) La bústia electrònica on realitzar les comunicacions i notificacions en el procés de licitació i, si s'escau, els posteriors tràmits d'adjudicació, formalització, modificació, negociació, execució i extinció normal o anormal del contracte és

I perquè consti signo aquesta declaració responsable.

(lloc i data)

Signatura de l'apoderat

Declaració responsable per a persona física

En/na senyor/a en nom propi, declaro sota la meva responsabilitat, com a licitador del contracte que,

a) Estic facultat/ada per contractar amb l'Administració, ja que, tenint capacitat d'obrar, no em trobo comprès/a en cap de les circumstàncies de prohibició per contractar amb les Administracions Públiques.

b) Estic al corrent en el compliment de les meves obligacions tributàries i amb la Seguretat Social de conformitat amb el que estableixen els articles 13 i 14 del Reglament general de la Llei de contractes de les Administracions Públiques, aprovat pel Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre.

c) No incompleixo cap d'aquelles circumstàncies a les que es refereix la Llei 25/1983, de 26 de desembre, sobre incompatibilitats d'alts càrrecs, així com la Llei 21/1987, de 26 de novembre, d'incompatibilitats del personal al servei de l'Administració de la Generalitat, i la Llei 13/2005, de 27 de desembre, del règim d'incompatibilitats dels alts càrrecs al servei de la Generalitat.

d) En cas de tenir establiment, compleixo tots els requisits i obligacions exigides per la normativa vigent per a la seva obertura, instal·lació i funcionament legal.

e) La informació i documents aportats en el sobre són de contingut absolutament cert.

f) La bústia electrònica on realitzar les comunicacions i notificacions en el procés de licitació i, si s'escau, els posteriors tràmits d'adjudicació, formalització, modificació, negociació, execució i extinció normal o anormal del contracte és:

.....

I perquè consti, signo aquesta declaració responsable.

(lloc i data)

Signatura

ANNEX 2

DOCUMENTS D'ACREDITACIÓ DE SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA I TÈCNICA O PROFESSIONAL

Solvència econòmica i financera:

Declaracions apropiades d'entitats financeres.

Justificant de l'existència d'una assegurança d'indemnització per responsabilitat civil amb cobertura mínima de 1.000.000,00 Euros.

Solvència tècnica o professional:

Una relació dels principals serveis realitzats en els últims tres anys que inclogui:

- destinatari del servei
- nombre de comensals diari promig,
- dates d'inici i finalització del servei,

Els serveis o treballs efectuats s'acrediten mitjançant certificats expedits pels destinataris del servei.

S'ha d'acreditar un mínim d'un servei similar a l'objecte del present contracte.

Personal clau:

Es considera com a personal clau del servei de menjador les dues figures següents:

- cuiner/a
- coordinador/a dels monitors/es

Per cadascun d'ells es lliurarà el curriculum detallat, essent requisit indispensable una experiència professional mínima de 3 anys en tasques similars.

ANNEX 3

MODEL D'OFERTA ECONÒMICA

El/la Sr./Sra..... amb residència a, al carrer..... número....., i amb NIF....., declara que, assabentat de les condicions i els requisits que s'exigeixen per poder ser adjudicatari del contracte del servei de menjador de l'Escola Vallmanya de Sant Esteve de Palautordera, es compromet (en nom propi / en nom i representació de l'empresa/entitat.....) a executar-lo amb estricta subjecció als requisits i condicions estipulats, i presenta la següent proposició econòmica:

PREU MÀXIM (IVA inclòs)	PREU OFERTAT (IVA inclòs)	% IVA
6,20 €		8,00

Les condicions de pagament per als usuaris del servei seran

I perquè consti, signo aquesta oferta econòmica.

(lloc i data)

Signatura de l'adjudicatari o de l'apoderat

ANNEX 4

DOCUMENTS DE LA PROPOSTA TÈCNICA A PRESENTAR PELS LICITADORS

1. Proposta detallada de l'organització del servei: aprovisionament, emmagatzematge, elaboració, servei, recollida del parament, rentat, mesures d'higiene a adoptar...
2. Memòria que contindrà la descripció de la forma de realitzar els treballs i el seu programa de treball (mesures d'higiene, característiques dels menús i els productes oferts, composició, presentació, quantitats, pesos, calories vitamines, varietat, qualitat, i/o relació qualitat/preu).
3. Memòria explicativa sobre els objectius pedagògics del servei, activitats en la franja lúdica, normatives de funcionament, etc.
4. Compromís de que en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o d'altres causes anàlogues, els llocs de treball seran coberts de forma immediata.
5. Document en el qual s'indiqui el nombre de persones i la seva dedicació a la prestació del servei, així com els mitjans tècnics i/o mecànics.
Plantilla de personal que s'obliga a ocupar a la prestació d'aquests serveis, amb detall dels seus respectius llocs de treball segons la classificació del Conveni Col·lectiu aplicable i horari de cadascun dels empleats.
6. Memòria en què s'especificarà, en el seu cas, les millores i variacions tècniques ofertes per l'empresa.
7. Altres documents que vulgui presentar l'empresa per al coneixement més ampli de la seva activitat.

ANNEX 5

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

a) proposta econòmica: fins a **40 punts**, d'acord a la següent fórmula:

$$\frac{\text{Preu de l'oferta més econòmica}}{\text{Preu de l'oferta a valorar}} \times \text{puntuació màxima}$$

b) proposta tècnica: fins a **60 punts**, valorant els següents aspectes:

- Qualitat dels productes: característiques dels productes oferts per donar compliment als menús establerts, d'acord amb cadascuna de les especificacions d'aquest plec.
- Qualitat del Servei i Temps de Lleure: forma de realització i organització dels treballs (considerant el personal i nombre d'hores laborals i els mitjans tècnics o mecànics que s'utilitzaran), objectius pedagògics i normatives de funcionament.
- Altres propostes i millores: prestacions addicionals a les descrites en el plec de prescripcions tècniques per a la realització del servei.

ANNEX 6

MODEL DE CONTRACTE

Sant Esteve de Palautordera, a ___ de _____ de 201__

CONTRACTE ADMINISTRATIU

A l'Escola Vallmanya situat al carrer Francesc Macià, 6 de Sant Esteve de Palautordera, reunits d'una part el senyor Enric Garcia Sirera, President de l'AMPA de l'Escola Vallmanya de Sant Esteve.

De l'altra part, el/a senyor/a....., proveït de DNI núm.que actua en representació de l'empresa....., amb CIF....., segons escriptura núm.....atorgada en data.....davant el Notari de l'Il·lustre Col·legi Notarial deIL. senyor.....

Ambdues parts es reconeixen competència i capacitat respectivament per a formalitzar el present contracte del qual es consignen els següents:

ANTECEDENTS ADMINISTRATIUS

PRIMER. En data 8 de novembre es va resoldre iniciar i aprovar la tramitació de l'expedient de contractació del servei de menjador a les dependències de l'Escola Vallmanya de Sant Esteve de Palautordera mitjançant el procediment negociat.

SEGON. En data..... l'esmentat servei va ser adjudicat a l'empresa.....

CLÀUSULES DEL CONTRACTE

PRIMERA. El/la senyor/a....., d'acord amb la representació que ostenta, es compromet a l'execució del servei de menjador a les dependències de l'Escola Vallmanya de Sant Esteve de Palautordera, amb estricta subjecció al plec de prescripcions tècniques, al plec de clàusules administratives particulars - documents contractuals que s'adjunten, que accepta plenament i en deixa constància signant la conformitat en cadascun d'ells - i a les condicions estipulades a la seva proposició tècnica que ha estat aprovada pel Centre.

SEGONA. El preu unitari per comensal serà de (IVA inclòs).

La revisió de preus s'aplicarà de conformitat amb el següent procediment:

$$K = 0,5 * (IPCA_n / IPCA_o) + 0,5 * (SAL_n / SAL_o)$$

essent:

- K: factor d'ajust
IPCA_n: índex del preu dels aliments i begudes no alcohòliques corresponen al mes de desembre de l'any n
IPCA_o: índex del preu dels aliments i begudes no alcohòliques corresponen al mes de desembre de l'any 2010
SAL_n: conveni salarial de monitoratge corresponen a l'any n
SAL_o: conveni salarial de monitoratge corresponen a l'any 2010

El factor d'ajut serà d'aplicació sobre els preus ofertats pel licitant i s'aplicarà únicament al començar cada curs Escolar. En tot cas, el preu revisat mai podrà superar el preu màxim fixat pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

L'AMPA de l'Escola Vallmanya fixarà el preu final del servei, que pel període de març a juny 2011 es de (IVA inclòs), liquidant l'adjudicatari del servei el diferencial amb l'ofertat mensualment per períodes vençuts.

L'adjudicatari del servei cobrarà directament dels usuaris del menjador el preu del menú establert per l'AMPA.

TERCERA. El termini d'execució del contracte és:

- Període 1: des del dia 7 de març de 2011 fins el 30 de juny de 2011.
- Període 2: des del primer de setembre de 2011 fins el 30 de juny de 2012.
- Període 3: des del primer de setembre de 2012 fins el 30 de juny de 2013.

No obstant, l'execució del període 2 i del període 3 estarà condicionat al bon desenvolupament per part de l'adjudicatari del període 1 i 2 respectivament, essent la Comissió de Menjador de l'Escola Vallmanya qui determinarà el correcte compliment del servei de menjador.

Adicionalment el contracte podrà ser prorrogat de mutu acord entre les parts com a màxim per un termini de 2 anys (2 cursos lectius complets), prorrogable any a any.

QUARTA. Per respondre del compliment del contracte l'adjudicatari constituirà una garantia definitiva per un import de 10.000,00 euros en forma d'aval bancari.

CINQUENA. L'empresa adjudicatària està obligada a acceptar i contractar el personal laboral subrogat per l'AMPA mantenint la seva antiguitat.

SISENA. L'empresa adjudicatària està obligada a contractar i pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials

i/o conseqüencials consecutius per acció o omissió a tercers en l'exercici de la seva activitat. La cobertura de l'assegurança serà com a mínim de 1.000.000,00 euros per sinistre.

SETENA. S'adjunta la relació inventariada de tot l'equipament, aparells, materials i estris que l'escola posa a disposició de l'adjudicatari, corrent a càrrec d'aquest últim totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.

Serà a càrrec de l'adjudicatari el subministrament de tot equipament, materials i estris addicionals als facilitats per l'escola, que siguin necessaris pel correcte funcionament de la cuina i menjador, el qual serà retornat a l'adjudicatari a la finalització de la present relació contractual.

VUITENA. El/la senyor/a....., d'acord amb la representació que ostenta, renuncia a tot fur de privilegi i es sotmet als tribunals de Catalunya de la jurisdicció contenciosa-administrativa competents en les qüestions litigioses que es suscitin.

NOVENA. L'adjudicatari/ària declara que l'empresa que representa no es troba inclosa en cap dels supòsits de prohibició per a contractar amb l'Administració, que estableix l'article 49 de la Llei 30/2007, de contractes del sector públic.

I per deixar constància del que ha estat convingut, ambdues parts signen aquest contracte per triplicat en el lloc i data abans esmentats.

L'ADJUDICATARI

EL PRESIDENTE DE L'AMPA

VIST-i-PLAU
LA DIRECTORA DEL CENTRE

ANNEX: Relació inventaria de l'equipament, aparells, materials i estris posats per l'escola a disposició del servei de menjador.

ANNEX (1 de 2)

INVENTARI MENJADOR	CURS 10-11
CADIRES	108
CADIRES E.I.	36
CARROS SERVIR METALL	2
CARROS SERVIR PLÀSTIC	4
CONTENIDOR GROC	1
CONTENIDOR ORGÀNIC	3
CONTENIDOR PAPER	2
CULLERES GRANS	115
CULLERES PETITES	181
CULLERES SOPA PETITS	100
CULLEROTS	10
ESCUMADORES	8
FORQUILLES GRANS	125
FORQUILLES PETITES	65
GANIVETS GRANS	107
GANIVETS PETITS	140
GERRES	25
GOTS	270
MÒDUL COBERTS	1
MÒDUL ESTANTERIA	1
MÒDUL PETIT PORTES CORREDERES	1
MÒDUL PORTES I CALAIXOS	1
MÒDULS 2 PORTES	2
PALES CANALONS	8
PALES SPAGUETTIS	5
PANERES PA	13
PINCES	8
PLATS FONDOS	185
PLATS PETITS POSTRE	200
PLATS PLANS	350
POSA COBERTS	13
POSA GOTS	9
POSA PLATS	8
SAFATES GROSSES	14
SAFATES PETITES	7
SATRILLERES	9
TAULES E.I.	6
TAULES GRANS	18
TISORES	3

ANNEX (2 de 2)

INVENTARI CUINA

- 1 Rentavaixelles
- 1 taula prerentat amb aigüera i dutxa.
- 1 descalcificador
- 1 Taula calenta.
- 1 Marmita
- 1 peladora de patates
- 1 Arco congelador
- 1 Frigorífic
- 1 Aparell de fred mixta: amb un congelador + nevera
- 1 Cuina de gas de 8 fogons.
- 2 forns
- 1 fregidora de gas
- 1 campana
- 1 taula mural de recolzament amb calaixos
- 1 fregador de 2 piques i 1 escorredor
- 1 Rentamans
- 2 armaris alts tancats a la cuina.
- 1 armari tancat per estris de neteja.
- 6 estanteries
- 1 exterminador d'insectes.
- 1 extractor de fums.
- 1 extintor d'incendis.

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGEIX EL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA VALLMANYA DE SANT ESTEVE DE PALAUTORDERA MITJANÇANT PROCEDIMENT NEGOCIAT

1. OBJECTE

El menjador escolar té el caràcter de servei complementari i necessari del centre i pretén donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, demanen la prestació en els centres docents del servei de menjador escolar en el període interlectiu del migdia.

L'objectiu bàsic del servei de menjador, atenent al seu caràcter social i educatiu, és cobrir les necessitats nutritives d'infants i joves i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut en el marc de la convivència ordinària en els centres docents.

Així doncs, és objecte d'aquest plec definir i valorar les condicions tècniques per poder realitzar la prestació del SERVEI DE MENJADOR de l'Escola Vallmanya de Sant Esteve de Palautordera, entenen som a SERVEI:

- el monitoratge que atendran els alumnes durant la franja horària del migdia, i
- l'ús de la cuina del centre, que inclou l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva manipulació i emmagatzematge, així com la confecció dels menús a través de la cuina pròpia del centre i la seva distribució.

2. TERMINI D'EXECUCIÓ

El termini d'execució del contracte és:

- Període 1: des del dia 7 de març de 2011 fins el 30 de juny de 2011.
- Període 2: des del primer de setembre de 2011 fins el 30 de juny de 2012.
- Període 3: des del primer de setembre de 2012 fins el 30 de juny de 2013.

No obstant, l'execució del període 2 i del període 3 estarà condicionat al bon desenvolupament per part de l'adjudicatari del període 1 i 2 respectivament, essent la Comissió de Menjador de l'Escola Vallmanya qui determinarà el correcte compliment del servei de menjador.

Adicionalment el contracte podrà ser prorrogat de mutu acord entre les parts com a màxim per un termini de 2 anys (2 cursos lectius complets), prorrogable any a any.

3. CONDICIONS DE LES DEPENDÈNCIES

L'Escola Vallmanya cedirà la utilització de la cuina i els espais de menjador a l'empresa adjudicatària del servei que haurà de complir en tot moment la normativa que sigui d'aplicació.

Pel que fa referència als serveis, elements, ... cal tenir en compte les premisses següents:

- L'Ajuntament de Sant Esteve es farà càrrec de les despeses produïdes pel consum dels subministraments aigua, energia elèctrica i gas que siguin necessaris per a la prestació del servei en les dependències destinades a aquesta finalitat, sense perjudici dels excessos que puguin haver-hi i que en aquest cas anirien a càrrec de l'empresa.
- La cuina i el menjador es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex del contracte.

Es obligació del contractista mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Centre en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.

Serà a càrrec de l'adjudicatari el subministrament de tot equipament, materials i estris addicionals als facilitats per l'escola, que siguin necessaris pel correcte funcionament de la cuina i menjador, el qual serà retornat a l'adjudicatari a la finalització de la present relació contractual.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària total de les dependències (cuina i menjador), instal·lacions, mobiliari i els estris destinats a la prestació del servei objecte del contracte. S'ha de procurar l'ús de detergents ecològics i de bosses de brossa biodegradables en aquelles matèries que ho permetin, amb els controls de seguiment que marca el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la retirada de totes les escombraries originades pel servei, continuant amb la recollida selectiva de residus que està portant a terme l'Escola Vallmanya i avançant en el reciclatge de la matèria orgànica en coordinació amb altres actuacions de l'escola. En aquest sentit, es fonamental que la provisió de productes i queviures sigui a l'engròs per minimitzar els embalatges i envasos innecessaris. L'oli usat i sobrant s'haurà de portar a la deixalleria.

Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a l'iniciació de la prestació dels serveis, deixant el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

4.1 Elaboració dels menjars

La proposta de menús pel curs 2010-2011 a elaborar amb cuina pròpia, que s'adjunta com **annex A** al present Plec de Prescripcions Tècniques, el qual ha estat revisat per la Direcció General de Salut de la Generalitat de Catalunya, i s'ajusta a les pautes nutricionals per a menjadors escolars que marca l'Agència de la Salut Pública de Catalunya.

L'empresa adjudicatària té dret a variar els menús proposats si, per causa de força major, es veïés amb la impossibilitat de subministrar els menús inicialment acordats.

S'hauran de confeccionar aquelles dietes especials per las usuàries que, de manera puntual o permanent, ho necessitin en atenció a la salut i així ho comuniquin a l'empresa amb la corresponent prescripció mèdica.

Durant el curs escolar es duran a terme diverses celebracions tradicionals incloses en la programació anual del centre en les quals s'oferirà un menú extraordinari. Aquestes celebracions són: Nadal (1r trimestre), rostida de Carnestoltes (2n trimestre), diada de Sant Jordi (3r trimestre) i dinar de final de curs.

Es d'obligat compliment la "Guia l'Alimentació saludable a l'etapa escolar" elaborada pels Departament d'Educació i Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, així com qualsevol altra disposició al respecte de la salut, l'alimentació i la nutrició.

Es tindrà cura perquè els àpats siguin elaborats amb productes característics de la dieta mediterrània, potenciant la mateixa per les aportacions nutritives a la salut de les persones d'acord amb les recomanacions de la OMS en aquest sentit.

4.2 Usuaris del servei

Són usuaris del servei de menjador els alumnes, el personal docent i personal d'administració i serveis que necessitin fer ús del menjador escolar.

La direcció de l'Escola Vallmanya gestionarà les beques concedides per les diferents administracions i organismes a l'alumnat respecte al servei de menjador. A aquests efectes la direcció del centre proporcionarà la llista dels alumnes amb dret a beca a l'empresa adjudicatària. El cost derivat de la prestació d'aquest servei a l'alumnat amb dret a beca serà facturat mensualment pel contractista i lliurat a l'AMPA que en tramitarà el seu abonament.

Els alumnes i el personal docent i no docent autoritzat que no tenen dret a la gratuïtat del servei abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei d'acord a l'establert al contracte.

4.3 Eix higiènic educatiu del servei

Tal com s'ha indicat a l'objecte d'aquest Plec de Clàusules Tècniques, l'objectiu bàsic del servei de menjador, atenent al seu caràcter social i educatiu, és a més de cobrir les necessitats nutritives d'infants i joves, l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut en el marc de la convivència ordinària en els centres docents. En aquest sentit, l'adjudicatari, d'acord al "Pla de funcionament del Menjador Escolar de l'Escola Vallmanya" que s'adjunta com **annex B** d'aquest Plec tècnic, haurà de proposar l'organització del servei, objectius pedagògics, normatives de funcionament, etc.

4.4 Eix temps de lleure

El servei de menjador inclou la franja horària des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, temps en el que els usuaris dinen i la resta del temps és el denominat de lleure. En aquest sentit, l'adjudicatari, d'acord al "Pla de funcionament del

Menjador Escolar de l'Escola Vallmanya" que s'adjunta com **annex B** d'aquest Plec tècnic, haurà de proposar l'organització d'aquest temps, objectius pedagògics, normatives de funcionament, etc. partint de la base que les dinàmiques i activitats que s'hi realitzin han de ser diferents de l'activitat lectiva per trencar la rutina de les aules.

5. REQUERIMENTS LEGALS

L'empresa haurà de tenir tots els permisos necessaris i complir inexcusablement amb tots els requeriments sanitaris i amb la normativa vigent en matèria higiènic-sanitària sobre l'elaboració i manipulació d'aliments, i també amb la normativa laboral i de seguretat que hi sigui d'aplicació. En aquest sentit, haurà de concertar amb una companyia d'assegurances de reconeguda solvència, una assegurança de responsabilitat civil amb àmplies garanties i indemnitzacions per danys als usuaris (cobertura mínima de 1.000.000,00 euros per sinistre), de la qual es lliurarà còpia a l'administració de l'escola.

L'empresa adjudicatària haurà de conservar mostres del menjar subministrat durant 72 hores posteriors al servei i presentarà trimestralment una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits emès per un laboratori homologat.

6. PERSONAL

L'empresa adjudicatària assumirà tot el personal actualment contractat per l'AMPA de l'Escola Vallmanya destinat a les tasques del servei de menjador respectant la seva antiguitat. La relació de personal que es subrogarà amb els anys d'antiguitat es:

Nom	Tasques	Hores/dia	Data contractació
R.C.	Monitora P-3	2h 45'	12/09/2006
C.C.	Ajudant Cuina	3h	12/09/2005
N.F.	Monitora P-4	2h 45'	15/09/2008
C.F.	Monitora 1er	2h 45'	12/09/2005
E.M.	Monitora 3er-4art	2h 15'	12/09/2005
M.N.	Coordinadora	4h 30'	12/09/2005
I.P.	Monitora P-4	2h 45'	12/09/2005
R.P.	Monitora P-5	2h 45'	12/09/2005
D.P.	Monitora 5è-6è	2h 45'	12/09/2005
C.S.	Monitora P-3	2h 45'	12/09/2005
S.S.	Suport Monitores	2h 45'	08/11/2006
M.S.	Monitora 2on	2h 45'	01/12/2006

Els treballadors de l'empresa que gestioni el servei de menjador no tindran la condició de treballadors del centre on prestin el servei.

Els treballadors de l'empresa adjudicatària del servei hauran de disposar del carnet de manipulador d'aliments en vigència. A més a més, els monitors de menjador hauran de tenir la titulació que es requereix per ser MONITOR DE LLEURE.

6.1 Personal

L'empresa adjudicatària aportarà un professional dietista per la supervisió dels menús.

L'empresa es compromet a designar per a les funcions de qualitat i nexa en les relacions amb l'escola, una persona que serà responsable en tot moment de la qualitat i bon funcionament del servei.

6.2 Personal de cuina

L'empresa aportarà un cuiner/a, amb un mínim de tres anys d'experiència en serveis similars, i els ajudants necessaris pel correcte desenvolupament de la cuina.

Aquest personal es contractarà legalment i es donarà d'alta a la Seguretat Social.

6.3 Monitors de menjador

El nombre d'infants per monitor s'atendrà a la distribució següent:

Nivell	Alumnat per monitor/a	Alumnat per incrementar un/a monitor/a
Educació Infantil (P3)	Entre 8 i 12	13
Educació Infantil (P4 i P5)	Entre 8 i 18	19
Educació Primària	Entre 10 i 24	25

L'empresa adjudicatària del servei haurà de garantir el nombre de monitors necessaris per respectar aquesta distribució. El càlcul del monitoratge necessari per adaptar el nombre de monitors a les ratios establertes es farà basant-se en les dades d'anys anteriors.

Curs 2009-2010	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
Educació Infantil (P3)	21	21	26	22	25
Educació Infantil (P4 i P5)	53	56	60	58	54
Educació Primària	121	126	125	128	123

El servei de monitoratge participarà de manera activa en l'educació dels alumnes no solament en l'espai de menjador, sinó també en aquelles altres activitats que s'incloguin en el pla de treball per a l'horari de migdia.

La direcció i administració de l'escola es reservaran el dret de valorar el currículum i perfil de les persones que proposi l'empresa adjudicatària per a la prestació del servei monitors.

6.4 Vestuari de treball

L'empresa adjudicatària facilitarà al personal de cuina i monitors la roba de treball que correspongui.

6.5 Substitucions

Cas de produir-se una baixa del personal contractat, s'haurà de preveure la substitució de forma immediata per tal que no es vegi afectat el bon funcionament del servei.

Les hores d'absència de monitors per causa aliena al centre i sense substitució seran penalitzades amb un càrrec de 100 € / hora per monitor que l'empresa abonarà a l'AMPA al final del mes. La reiteració per manca de disponibilitat de substitucions serà motiu de rescissió del contracte.

7. RESPONSABILITATS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

El contractista és responsable de la qualitat tècnica dels treballs que dugui a terme i de les prestacions i serveis realitzats, com 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.

El contractista executa el contracte al seu risc i ventura i està obligat a indemnitzar els danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, excepte en el cas que els danys siguin ocasionats com a conseqüència immediata i directa d'una ordre de l'Administració.

Són també obligacions del contractista les següents:

- a) El contractista està obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social i de seguretat i salut en el treball.
- b) El contractista haurà d'estar al corrent dels pagaments de la llicència fiscal, cotització de la Seguretat Social, declaració d'IVA i altres despeses d'empresa.
- c) El contractista serà responsable del compliment de les condicions tècnico-sanitàries de la cuina i de l'espai de menjador.
- d) El contractista s'obliga a aplicar en executar les prestacions pròpies del servei les mesures destinades a promoure la igualtat entre homes i dones.
- e) El contractista s'obliga a aplicar en executar les prestacions pròpies del servei les mesures destinades a promoure personal d'inserció.
- f) L'empresa contractista ha d'emprar el català en les seves relacions amb l'escola i l'alumnat.
- g) El contractista s'obliga al compliment de tot allò que estableix la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal i a la normativa de desenvolupament, amb relació a les dades personals a les quals tingui accés durant la vigència d'aquest contracte.
- h) L'empresa haurà de garantir el compliment per part dels seus treballadors de:
 - Vetllar pel correcte funcionament intern del menjador.
 - Dur a terme la vigilància de l'alumnat usuari del servei de menjador.

- Fomentar i treballar els hàbits de neteja, d'higiene i de menjar.
- Organitzar jocs i activitats educatives adients a cadascuna de les edats.
- Possibilitar la migdiada dels infants P-3.
- Adequar les activitats del període interlectiu del migdia al projecte educatiu del centre, de tal manera que hi siguin complementàries i no contradictòries.
- Informar les famílies, periòdicament i per escrit, sobre l'evolució de cada nena. Per a l'alumnat d'educació infantil la informació es farà amb periodicitat mínima mensual i per a l'alumnat d'educació primària serà com a mínim trimestral. En tot cas, s'informarà les famílies sempre i quan sorgeixi alguna irregularitat.
- Programar i supervisar les activitats de lleure.
- Realitzar la seva tasca en equip.
- Dur a terme el programa d'activitats socio-educatives que haurà proposat l'empresa i aprovat pel Consell Escolar.

ANNEX A. Proposta de menús



PAAS Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable



INFORME DE VALORACIÓ DE LA PROGRAMACIÓ DE MENÚS

CEIP Vallmanya. Octubre del 2010

El següent informe s'elabora en base a la sol·licitud presentada pel vostre centre (curs 2010, temporada A). Els canvis proposats se suggereixen per tal de millorar l'equilibri de la programació, tenint en compte tant aspectes **nutricionals** (número de grups d'aliments, freqüència d'utilització dels diferents aliments, etc.) com **sensorials i educatius** (textures, temperatures, sabors...), proposant la utilització de tècniques culinàries ben variades i apropiades a l'edat i característiques dels comensals.

Es considera que el menjador escolar hauria de dur a terme les funcions següents:

- **Proporcionar** als comensals un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènic, sensorial i educatiu.
- **Promoure** hàbits higiènic, alimentaris i de comportament adequats així com promoure també els aspectes socials i de convivència dels àpats.
- **Potenciar** la varietat i la identitat gastronòmica de la zona.

Tot seguit us presentem una taula (Taula 1) que representa un resum dels aspectes positius i dels aspectes que seria convenient que milloréssiu de la vostra programació de menús. Al llarg de l'informe trobareu les justificacions i explicacions que motiven les recomanacions, tant a l'apartat de consideracions generals (punt 1), com al d'específiques (punt 2). Els punts del resum es troben numerats en consonància amb l'informe, per tal de facilitar la cerca de les explicacions que s'hi desenvolupen.

Taula 1. Resum dels aspectes positius que contempla la vostra programació, així com dels aspectes que fóra bo que milloréssiu.

✓ Aspectes positius ✗ Aspectes a millorar ? no es pot valorar per manca d'informació

1.1.	Adaptació de la programació de menús a la temporada estacional, amb preparacions més fredes o més calentes segons l'època, amb aliments de temporada, etc.	✓
1.2.	El full de la programació de menús que es lliura a les famílies és del tot entenedor.	✓
1.3.	No es produeixen repeticions d'aliments o plats els mateixos dies de la setmana (p.ex. els dilluns "pasta i peix", els dimarts "llegums i ou", etc.).	✓
2.1.1.	Adequada especificació del tipus de preparació i d'ingredients dels primers plats (p.ex. macarrons amb salsa de tomàquet i carn picada, enlloc de macarrons a la bolonyesa, p.ex. mongeta tendra i patata, enlloc de verdura, etc.).	✓ *
2.1.2.	Adequada especificació del tipus de carn i peix i/o coccions dels segons plats (p.ex. hamburguesa de vedella a la planxa, enlloc d'hamburguesa, p.ex. filet de lluç al forn, enlloc de peix, etc.).	✓
2.1.2.	Adequada presència de tècniques culinàries com fregits i/o planxes.	✓ *
2.1.3.	Cal millorar la presència de guarnicions de verdura fresca (amanida), cal especificar-ne sempre els ingredients.	✗
2.1.4	Adequada presència de fruita fresca a les postres (4-5 dies fruita i 0-1 dia altres).	✓
2.2.	No es produeixen gaires combinacions de plats de difícil acceptació en el menú (p.ex. verdura i peix).	✓ *
2.3.	Es produeix alguna combinació de primer i segon plat massa densos (p.ex. cigrons estofats i truita de patates) o massa lleugeres (p.ex. crema de verdures i croquetes).	✓ *
2.4.	Adequada freqüència d'aliments frescos en el menú (fruita i/o amanida).	✓ *
2.5.	Adequada presència diària d'hortalisses i verdures en el menú (al 1r plat _p.ex. crema de carbassó_, al 2n plat _p.ex. vedella guisada amb ceba i pebrot_ o a la guarnició _p.ex. enciam, tomàquet i olives_).	✓ *
2.5.	Adequades freqüències recomanades d'aliments. Ho trobareu a freqüències recomanades d'aliments (Taula 2 i 3).	✓ *

* Vegeu comentaris marcats en color groc en els punts corresponents de l'informe.

1. CONSIDERACIONS GENERALS:

- 1.1. És recomanable facilitar a les famílies programacions amb un **mínim de 4 setmanes (1 mes)**, que després es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'**adaptació dels aliments a la temporada**, tipus de preparacions (més fredes o calentes en funció de l'època de l'any), festivitats, etc. **Us adjuntem un exemple de programació per a la temporada primavera-estiu i un altre per a la temporada tardor-hivern.**
- 1.2. Es convenient que la informació sobre la programació de menús que es lliura a les famílies (full amb la programació del mes) sigui entenedora i fàcil de llegir, i que els dibuixos, imatges i jocs que la poden acompanyar no dificultin la comprensió del menú. D'aquesta manera, els pares i mares obtindran fàcilment la informació que els ha de permetre complementar adequadament la resta d'àpats.
- 1.3. En relació a l'estructura de la programació, no és convenient **repetir l'estructura dels menús** segons el dia de la setmana, és a dir, oferir els dilluns "pasta i peix", els dimarts "llegums i ou", etc.
- 1.4. També és important que es doni opció a **acompanyar els àpats amb pa**. Així mateix, **l'aigua ha de ser la beguda principal** al llarg del dia, ja que té un important paper regulador a l'organisme. És recomanable que estigui sempre present en tots els àpats i que sigui fàcilment accessible per als nens i nenes.
- 1.5. És recomanable utilitzar sempre l'**oli d'oliva**, sobretot per amanir, però també per cuinar, ja que suporta millor les temperatures altes. En el cas que no es puguin fer totes les coccions amb oli d'oliva, es recomana la utilització d'oli de gira-sol "alt oleic".
- 1.6. La utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada i segons les recomanacions d'institucions com l'Organització Mundial de la Salut, aquesta ha de ser **iodada**.
- 1.7. Cal reduir la presència d'**aliments pre-cuinats** (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats i altres preparats) en la programació de menús a una **frequència màxima de tres vegades al mes**, ja que poden suposar una aportació excessiva de greixos poc saludables (saturats i/o trans). Així mateix, s'evitarà que les guarnicions que els acompanyin siguin fregides.
- 1.8. És important tenir present que la **mida de les racions** s'ha d'adaptar a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i característiques. S'adjunta a l'annex 1 una taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat.

- 1.9. És convenient incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes i panellets per Tots Sants, escudella, pollastre amb prunes, torrons i tortells per Nadal, crema de Sant Josep pel març...) i/o d'altres cultures.

2. CONSIDERACIONS ESPECÍFIQUES:

2.1. Especificació de plats:

- 2.1.1. **PRIMER PLAT:** Quan es presenta un plat de verdura o una amanida, és convenient especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats, variant-ne la presentació. També és recomanable especificar el tipus de salses i preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc. Així, enlloc de “crema de verdures” i “macarrons a la carbonera” seria millor especificar “crema de porro i pastanaga” o “macarrons a la carbonara (ceba, nata, bacó i formatge)”, per exemple.
- 2.1.2. **SEGON PLAT:** És millor especificar el tipus de carn i peix i la seva preparació, per exemple, escalopa de vedella, rodó de gall dindi al forn, croquetes de pernil, etc., per tal d'evitar que se succeeixi el mateix tipus de carn i les mateixes coccions massa sovint.

Les **coccions** de carn i peix a la planxa resulten, amb freqüència, molt eixutes (amb l'excepció de les hamburgueses, broquetes, salsitxes i botifarres). Per això, són més adequades les preparacions al forn, els guisats, els estofats i els fregits, tenint cura de no sobrepassar les freqüències recomanades. La freqüència recomanada de fregits per als segons plats és d'un **màxim de 2 vegades per setmana**. La quarta setmana sobrepassen la freqüència recomanada de fregits en els segons plats.

Les preparacions càrniques amb major contingut en greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) es podran incloure amb una **freqüència màxima d'una vegada per setmana**, evitant que estiguin acompanyades de guarnicions fregides.

És recomanable que el peix es presenti sempre en forma de **filet** (filet de lluç, de llenguado, de rosada, de bacallà, etc.) sobretot en les escoles bressol, o en centres on els comensals presenten discapacitats per poder separar les espines; també cal utilitzar altres tècniques culinàries a part de l'arrebossat (forn, guisat,...).

- 2.1.3 GUARNICIÓ:** És important que els segons plats s'acompanyin d'una guarnició, que ha d'estar composta, la majoria de vegades, per preparacions de verdura fresca, adaptada a l'edat i característiques dels comensals. Així mateix, és aconsellable especificar quins són els aliments que formen part de la guarnició (“pastanaga i blat de moro” o

“enciam i olives”), evitant propostes poc definides com “amanida”, “amanida verda” o simplement “guarnició”. En el vostre cas, no es serveixen prou amanides (verdura crua) a la setmana.

La freqüència recomanada de fregits per a les guarnicions és de **màxim una vegada per setmana**.

2.1.4. **POSTRES:** És convenient que la majoria de les postres de la setmana escolar, siguin a base de fruita (preferentment fresca), reservant un dia per a postres lactis o postres dolços, donant preferència al iogurt.

2.1.5. Cal especificar el tipus de postres i la preparació, i a més a més, és recomanable que la fruita fresca no sigui sempre en forma de peça, és a dir, una pera o una poma, sinó que de tant en tant es faci una preparació amb fruita fresca (rodanxes de taronja amb mel, llesques de poma amb mel, macedònia) per tal d'evitar la monotonia i anar millorant el grau d'acceptació de la fruita.

2.2. És convenient evitar les combinacions de plats de difícil acceptació (verdura i peix), en un mateix àpat com, **patata amb pèsols i lluç**.

2.3. Es recomana adequar les combinacions de primer plat i segon de manera que no siguin massa denses ni massa suaus. **Per exemple, “mongetes seques i truita de patata” és una proposta massa densa.**

Recordeu que quan en el 1r plat s'inclou carn, ou o peix, la ració del 2n plat hauria de ser més petita.

Alguns plats com canelons, paella, guisat de llegums, pasta bolonyesa (amb carn i formatge) poden ser plats únics (es poden acompanyar d'amanides, cremes de verdures, brous, etc.).

2.4. Cal, en cada àpat, proporcionar alguna verdura o fruita fresca. **El dimecres de la 3a setmana i el dilluns de la 4a, no serviu fruita fresca ni verdura crua.**

2.5. S'ha de procurar que en la programació de menús de 5 dies s'ofereixi cada setmana aproximadament, en els primers plats: 1-2 vegades llegum, 1-2 vegades verdura (crua, cuita o en forma de puré, i acompanyada, si es vol, de patata), 1 vegada pasta, 1 vegada arròs. En els segons plats: 1-3 vegades peix, 1-2 vegades ous i 1-3 vegades, diferents tipus de carns (preferentment, magres). És recomanable que tots els menús incloguin verdures i hortalisses, ja sigui com a primer plat (ex/ crema de carbassó), com a acompanyament del primer plat (ex/ arròs amb verdures) o del segon (ex/ filet de llom amb pastanaga i porro al forn), o de guarnició (ex/ enciam i pastanaga ratllada). **(S'adjunta taula 2 de freqüències recomanades).** En la vostra programació, la 2a i la 3a setmana serviu dos dies pasta de primer plat. Hi ha dies (dilluns de la 2a setmana, dijous de la 3a) que no serviu prou verdura i/o hortalissa en el menú.

2.6. Per a més informació, es pot consultar la guia “L’alimentació saludable a l’etapa escolar” al següent *link*:

<http://www.gencat.net/salut/depsan/units/sanitat/pdf/guialimentacio.pdf>

o visitar la pàgina web www.gencat.cat/salut (pestanya “ciutadans i ciutadanes”: alimentació saludable).

Taula 2: Freqüència d'aliments i tècniques culinàries recomanades en la programació dels menús escolars

S’aconsella que en la programació de menús setmanal (5 dies) de l’àpat de dinar, s’ofereixin cada setmana, aproximadament, les següents **freqüències de consum**.

GRUPS D’ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Arròs *	1
Pasta *, **	1
Llegums	1-2
Hortalisses i verdures (incloent les patates***)	1-2
Segons plats	
Carns	1-3
Peixos	1-3
Ous	1-2
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets,...)	1-2
Postres	
Fruites fresques i de temporada	4-5
Altres postres (preferentment iogurt. També formatge fresc, quallada, fruites seques,...)	0-1

* Es potenciarà en la mesura del possible la utilització de **varietats integrals** (també en el cas del pa).

** En les pastes no s’inclouen les pizzes perquè es consideren plats pre-cuinats.

*** No es considerarà una ració de verdures i hortalisses quan el plat estigui constituït únicament per patata.

Taula 3: Compliment de les freqüències de consum d'aliments recomanades en la programació dels menús escolars

PRIMAVERA-ESTIU

COMPOSICIÓ DELS MENÚS	<i>ALIMENTS</i>	Setmana 1	Setmana 2	Setmana 3	Setmana 4	RACIONS RECOMANADES PER SETMANA (5 dies)
Primer plat	Arròs	1	1	1	1	1
	Pasta	1	2	2	1	1
	Llegums	1	1	1	1	1-2
	Patata	0	0	0	1	
	Verdures i hortalisses	2	1	1	1	1-2
Segon plat	Peix (blanc, blau, sèpia, calamars)	1	1	1	1	1-3
	Carn (aus, porc, vedella, bou, xai, conill)	3	3	3	2	1-3
	Ous (truita, dur, al forn)	1	1	1	1	1-2
Guarnició	Amanida	1	2	2	4	3-4
	Altres (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets, etc.)	4	3	2	1	1-2
Postres	Fruita fresca	4	4	4	4	4-5
	Altres (làctics, preferentment iogurt, fruita en almívar, fruita seca, formatge fresc, etc.)	1	1	1	1	0-1

EXEMPLE DE PROGRAMACIÓ DE MENÚS PER A LA TEMPORADA DE TARDOR-HIVERN

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1a SETMANA	Cigrons estofats amb pastanaga i carbassó *** Truita a la francesa amb tomàquet, ceba tendra i olives *** Taronja	Mongeta tendra i patata *** Hamburguesa de vedella a la planxa amb motlle d'arròs amb xampinyons i enciam *** Llesques de pera amb rajolí de xocolata	Espaguetis amb salsa de tomàquet i formatge *** Filet de rosada al forn amb amanida de pastanaga ratllada i col llombarda *** Plàtan	Amanida completa (enciam, tomàquet, espàrrecs, pebrot vermell i blat de moro) *** Paella mixta (carn i peix) *** logurt	Crema de pastanaga amb rostes *** Canelons de carn amb beixamel *** Mandarines
2a SETMANA	Pastis de puré de patata gratinat *** Bastonets de lluç amb enciam, olives negres i poma *** Pinya natural	Arròs amb salsa de tomàquet *** Botifarra a la planxa amb pastanaga ratllada i blat de moro *** logurt	Bròquil gratinat amb beixamel *** Pollastre al forn amb patates fregides *** Bol de taronja i plàtan	Fideuà *** Ou dur amb verdures saltades (porro, mongeta tendra, pastanaga i pebrot) *** Raïm	Llenties guisades amb ceba i pastanaga *** Filet de llenguado al forn amb amanida d'enciam, tomàquet i olives *** Macedònia de fruites de temporada
3a SETMANA	Crema de porro carbassa *** Macarrons amb salsa de tomàquet i carn picada *** Mandarines	Mongetes blanques guisades amb porro i pastanaga *** Truita de carxofes amb tomàquet amanit *** Llesques de poma amb rajolí de mel	Sopa de pistons amb pilotetes de carn d'olla *** Filet de nero arrebossat amb patata i escalivada (pebrot, albergínia i ceba) *** Taronja	Patata amb mongeta tendra i ceba *** Pollastre rostit a l'all i la llimona amb amanida de tomàquet i escarola *** Crema Catalana	Arròs tres delícies (pastanaga, truita, pèsols) *** Carn magra de porc al forn amb amanida d'enciam, cogombre i nous *** Bol de plàtan i kiwi
4a SETMANA	Llenties amb sofregit de tomàquet i ceba *** Filet de lluç arrebossat amb pastanaga i remolatxa ratllades *** Rodanxes de taronja amb sucre	Llescat de patata, tomàquet i ceba al forn *** Broqueta de pollastre a la planxa amb enciam, blat de moro i olives *** Raïm	Cigrons guisats amb all i julivert *** Truita a la francesa amb daus de pastanaga, pebrot vermell i blat de moro *** Pera	Crema de porro i nap *** Arròs a la cassola *** Macedònia de fruites de temporada	Macarrons gratinats amb formatge *** Tall rodó de vedella al forn amb amanida de tomàquet i ceba tendra *** logurt

EXEMPLE DE PROGRAMACIÓ DE MENÚS PER A LA TEMPORADA DE PRIMAVERA-ESTIU

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
1a SETMANA	Macarrons amb salsa de tomàquet i formatge *** Pastís de truites amb enciam, tomàquet i pastanaga *** Albercocs	Amanida de lleties (tomàquet, pebrot, ceba i blat de moro) *** Broquetes de gall dindi al forn amb enciam i cogombre *** Pera	Patates i mongetes verdes saltades amb all i julivert *** Pollastre al forn amb samfaina (albergínia, pebrot i tomàquet) *** Llesques de plàtan i kiwi	Gaspatxo amb rostes (sopa freda de tomàquet) *** Arròs de peix *** Gelat de nata i maduixa	Cigrons amanits amb tomàquet i salsa pesto (alfàbrega, all i oli d'oliva) *** Filet de llenguado arrebossat amb enciam i olives *** Macedònia de fruites del temps
2a SETMANA	Arròs amb salsa de tomàquet *** Tires de sèpia al forn amb enciam i blat de moro *** Llesques de poma amb mel	Bròquil gratinat amb formatge *** Truita de patates amb pastanaga ratllada i olives negres *** logurt	Amanida de cigrons (enciam, tomàquet, pebrot, pastanaga i blat de moro) *** Filet de nero amb ceba i porro al forn *** Maduixes amb suc de taronja	Raviolis amb salsa de tomàquet gratinats *** Bastonets de pit de pollastre arrebossats amb enciam, ceba tendra i pinya *** Préssec	Crema freda de carbassó amb formatge *** Salsitxes a la planxa amb patates fregides i tomàquet amanit *** Meló
3a SETMANA	Rodanxes de patata, ceba i tomàquet al forn *** Llibrets de llom amb pastanaga ratllada i blat de moro *** Gelat de vainilla i xocolata	Lleties amanides amb salsa vinagreta *** Truita a la paisana (pèsols, pebrot, ceba, carbassó) amb tomàquet amanit *** Cireres	Fideus a la cassola *** Filet de rosada al forn enciam i olives *** Síndria	<i>Vichyssoise</i> (crema freda de porros) *** Pizza quatre estacions (xampinyons, pebrot, pernil i tonyina) *** Macedònia de fruita del temps	Amanida d'arròs (enciam, pastanaga, tomàquet, ceba tendra) *** Cuixetes de pollastre rostides amb xampinyons saltats *** Plàtan
4a SETMANA	Espirals de colors amb formatge parmesà *** Botifarra a la planxa amb amanida de tomàquet, cogombre i olives negres *** Meló	Amanida russa amb maionesa * (patata, pèsols, pastanaga i mongeta verda) *** Rodó de gall dindi al forn amb verdures (carbassó, pebrot, ceba) *** Bol de poma i plàtan	Gaspatxo amb rostes (sopa freda de tomàquet) *** Xai al forn amb patates fregides, enciam i blat de moro *** logurt	Arròs a la milanesa (ceba, pernil curat, pèsols, pebrot) *** Filet de lluç a la marinera (gambes i musclos) *** Albercocs	Empedrat de mongetes blanques (tomàquet, tonyina, pebrot, ceba) *** Truita de formatge amb carbassó a la planxa i enciam *** Maduixes amb nata

* Comercial o elaborada a partir d'ou pasteuritzat

Suggeriments culinaris per la temporada de tardor – hivern

Primers plats	Segons plats
<ul style="list-style-type: none"> • Crema de cigrons • Crema de pastanaga • Crema de porros • Crema de carbassó i porro • Sopa d'all amb llardons • Sopa de peix amb arròs i ou dur • Sopa de peix amb rostes o pasta • Sopa de pistons amb pilotetes de carn • Sopa minestrone (pasta, verdures i mongetes vermelles) • Pasta amb salsa de tomàquet i sèpia • Pasta amb salsa de bolets • Macarrons amb tonyina • Tortel·linis o raviolis amb tomàquet i formatge • Canelons de verdures* • Pizza de verdures/4 estacions/etc.* • Arròs amb bolets • Paella de verdures • Llenties estofades amb verdures • Mongetes blanques amb salsa de tomàquet • Pastís de puré de patates gratinat • Patates farcides de verdura • Llesques de patata, ceba i tomàquet al forn • Trinxat de col i patata • Verdures (carbassa, coliflor, bròquil, espinacs) gratinades • Espinacs saltats amb all i pernil 	<ul style="list-style-type: none"> • Truita a la francesa amb formatge • Truita a la francesa amb tonyina • Truita de mongetes blanques, all i julivert • Truita de patata, xampinyons o carbassó • Filet de lluç al forn amb verdures • Filet de lluç al forn amb salsa de porros • Filet de peix espasa al forn amb salsa de tomàquet i olives • Filet de rosada al forn amb beixamel • Filet de rosada al forn amb salsa d'ametlles • Broquetes de peix/pollastre/vedella /porc a la planxa • Bunyols de bacallà* • Croquetes casolanes (verdura, carn, pernil, formatge, peix...) • Escalopa (carn arrebossada) de gall dindi/pollastre/vedella/ porc • Llibrets de llom* (arrebossats) amb pernil cuit i formatge • Filet de vedella rostit amb salsa de ceba • Filet de vedella o pit de pollastre al forn a les fines herbes • Pollastre rostit a l'allet • Pollastre rostit amb prunes i pinyons • Pollastre rostit amb pepitoria (ametlles, ou bullit vi, all i julivert) • Rodó de gall dindi o pollastre rostit amb prunes • Vedella estofada amb bolets • Llom guisat amb verdures • Botifarra a la planxa amb mongetes blanques
Plats únics inclouen aliments proteics (llegum, carn, peix i ous) i farinacis (arròs, pasta o patata). És suficient acompanyar-los d'una amanida, crema o sopa de verdures.	
<ul style="list-style-type: none"> • Fideuada (fideus amb peix) • Canelons de carn o de peix* • Arròs amb carxofa i bacallà • Arròs o fideus a la cassola (amb carn) • Paella de peix • Paella mixta (carn i peix) • Estofat de patates i pèsols amb vedella 	<ul style="list-style-type: none"> • Mandonguilles de vedella i sípia guisades amb patates • Pit de pollastre guisat amb carxofa i patata • Carn d'olla (pollastre, pilota, cigrons, col bullits) • Ous al forn amb llescat de patates i tomàquet • Patates farcides de carn o peix i gratinades • Estofat de patates i sípia • Pizza de pernil cuit, de carn picada o de tonyina*
Postres	Ocasionalment:
<ul style="list-style-type: none"> • Fruita fresca • Bol de iogurt amb fruita fresca • Bol de mandarina i kiwi • Formatge tendre amb nous i mel • Iogurt natural o de gustos • Llesques de pera amb rajolí de xocolata i/o caramel • Llesques de pera/poma amb rajolí de mel • Macedònia de fruites del temps • Plàtan laminat amb xocolata desfeta • Rodanxes de taronja amb mel o sucre 	<ul style="list-style-type: none"> • Codonyat • Compota de pera amb xocolata desfeta • Compota de poma amb iogurt o nata muntada • Quallada amb mel o melmelada • Flam de xocolata o coco • Gelat • Pastís o coca de poma, de fruita seca,... • Petit suís • Pomes al forn amb barret de nata • Postres de músic (fruites seques i dessecades) • Púding amb fruita seca

*No pre-cuinats

Suggeriments culinaris per la temporada de primavera – estiu

Primers plats	Segons plats
<ul style="list-style-type: none"> • Amanides d'arròs (especificant ingredients) • Amanides de llegums (especificant ingredients) • Amanides de pasta (especificant ingredients) • Amanides de patata (especificant ingredients) • Gaspaxo • Crema freda de carbassó • Sopa freda de tomàquet • Crema freda de pèsols • Crema freda de porro i patata • Crema freda de cigrons • Espirals amb tomàquet fresc i olives negres • Tallarines al pesto (oli, alfàbrega, pinyons i formatge) • Canelons de verdures amb salsa de tomàquet* • Tortel-linis o raviolis amb tomàquet i formatge • Llesques de patata, tomàquet i ceba al forn • Paella de verdures • Pastís fred de puré de patates • Pizza de verdures* • Espinacs saltats amb all i pernil • Verdures (carbassa, coliflor, bròquil, espinacs) gratinades 	<ul style="list-style-type: none"> • Truita a la francesa amb formatge • Truita a la francesa amb tonyina • Truita de mongetes blanques, all i julivert • Truita de patata, xampinyons o carbassó • Flam de xampinyons • Hamburgueses de cigrons fregides • Bunyols de bacallà* • Croquetes casolanes (verdura i formatge, carn, pernil, formatge, peix...) • Filet de lluç al forn amb verdures • Filet de peix espasa al forn amb salsa de tomàquet i olives • Mandonguilles de lluç • Broquetes de peix/vedella/pollastre/porc a la planxa • Escalopa (carn arrebossada) de vedella, de gall dindi,... • Llibrets de llom* (arrebossats) amb pernil cuit i formatge • Filet de gall dindi guisat a la vinagreta • Filet de vedella rostit amb salsa de ceba • Filet de vedella o pit de pollastre al forn a les fines herbes • Cuixetes de pollastre amb llimona al forn • Pollastre rostit amb pinya • Pollastre rostit amb samfaina (albergínia, pebrot i tomàquet) • Rodó de carn picada al forn • Carn magre de porc al forn • Rodó de gall dindi o pollastre al forn
Plats únics inclouen aliments proteics (llegum, carn, peix i ous) i farinacis (arròs, pasta o patata). És suficient acompanyar-los d'una amanida, crema o sopa de verdures.	
<ul style="list-style-type: none"> • Paella de peix • Paella mixta (carn i peix) • Fideuada (fideus i peix) • Arròs a la cassola (carn i/o peix) • Fideus a la cassola (carn i /o peix) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza de pernil, de carn picada o de tonyina* • Pastís de patata amb pernil cuit i formatge • Canelons de carn o de peix amb salsa de tomàquet* • Ous al forn amb llescat de patates, carbassó i tomàquet
Postres	
<ul style="list-style-type: none"> • Fruita fresca • Bol de iogurt amb fruita fresca • Gelatina amb fruites del temps • Iogurt natural o de sabors • Llesques de pera/poma amb rajolí de mel, xocolata o caramel • Macedònia de fruites del temps (maduixes, meló, síndria, préssec...) 	Ocasionalment: <ul style="list-style-type: none"> • Compota de pera • Quallada amb mel o mermelada • Compota de poma amb iogurt o nata muntada • Flam de xocolata o coco • Gelat • Maduixes amb gelat o nata • Petit suís • Pomes al forn amb barret de nata

*No pre-cuinats

ANNEX 1. Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat (gramatge expressat en cru).

		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
LÀCTICS	Formatge (ració)	25-30 g	50-60 g	50-60	50-60
	Llet (postres)	100 ml	200 ml	200 ml	200 ml
CEREAIS, LLEGUMS I TUBERCLES	Llegums (plat principal)	30 g	60 g	60 g	90 g
	Llegums (guarnició)	15 g	30 g	30 g	30 g
	Patates (plat principal)	150-200 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g
	Patates (guarnició)	90-100 g	90-100 g	190-200 g	190-200 g
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60 g	60-80 g	80-90 g	80-90 g
	Arròs, pasta (sopa)	20-25 g	20-25 g	20-25 g	20-25 g
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25 g	20-25 g	20-25 g	35-40 g
	Pa tipus barra (acompanyament) Pa tipus pagès (acompanyament)	30 g 30 g	30 g 30 g	60 g 60 g	60 g 60 g
VERDURES	Plat principal	120-150 g	120-150 g	200-250 g	200-250
	Guarnició	60-75 g	60-75 g	120-150 g	120-150 g
CARNS I DERIVATS, AUS, PEIX I OUS	Filet	50-60 g	80-90 g	110-120 g	110-120 g
	Costelles de porc (pes brut)	70-80 g	100-120 g	100-120 g	140-150 g
	Costelles de xai (pes brut)	70-80 g	100-120 g	100-120 g	140.150 g
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa)	30-60 g	80-90 g	110-120 g	110-120 g
	Carn picada (per arròs, pasta)	15-20 g	20-30 g	20-30 g	20-30 g
	Pollastre (guisat, rostit) (pes brut)	80-90 g	150-160 g	230-250 g	300-320 g
	Peix (filet)	70-80 g	100-120 g	150-160 g	150-160 g
	Ous	1 unitat	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
Embotit	25-30 g	25-30 g	25-30 g	25-30 g	
FRUITA	Fruita fresca	80-100 g	150-200 g	150-200 g	150-200 g

ANNEX B. Pla de funcionament del Menjador Escolar de l'Escola Vallmanya

<p>PLA DE FUNCIONAMENT DE MENJADOR ESCOLA VALLMANYA Curs 2010-11</p>

ÍNDEX

El menjador de l'escola Vallmanya

Marc legal

Òrgans de seguiment

- L' AMPA
- La comissió de menjador
- El Consell Escolar

Funcionament del servei de menjador

- Organització interna
- Modalitats
- Procés per sol·licitar ser usuari del servei de menjador
- Pagaments
- Descompte de menús
- Beques
- Menús
- Roba
- Calendari
- Horari
- Les monitores de menjador
- La coordinació de les monitores
- Relacions dels pares amb el menjador

EL MENJADOR DE L'ESCOLA VALLMANYA

El menjador de l'escola Vallmanya neix fruit de la demanda d'algunes famílies que, per motius diferents, necessiten d'aquest servei.

El menjador escolar, encara que és un servei fora de l'horari lectiu, s'efectua dins del recinte escolar i es converteix en un servei més de l'escola.

Aquest servei s'adreça a tots els alumnes de l'escola sempre que el comportament, hàbits i actituds del nen no siguin font de conflictes.

El menjador és un compendi d'hàbits de la col·lectivitat (higiene, alimentació, nutrició, convivència, utilització del temps lliure...) que ultrapassa l'àmbit de l'alimentació per integrar-se de ple en l'educació global del nen. És necessari que pares i educadors s'orientin en una mateixa direcció per tal que nenes i nens desenvolupin uns bons hàbits alimentaris.

El menjador és un lloc de convivència. Per aquest motiu existeixen unes normes de comportament que cal que tothom conegui i compleixi.

MARC LEGAL

El decret 106/1996 del 14 de maig regula el servei escolar de menjador al centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament. Aquest decret dóna especial participació als Consells Escolars dels centres mitjançant l'elaboració del pla de funcionament d'aquest servei que haurà de ser aprovat pel Departament d'Ensenyament, amb l'objecte de garantir la idoneïtat d'aquesta prestació.

El Departament d'Ensenyament determina, abans de començar el curs, el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador.

ÒRGANS DE SEGUIMENT

COMISSIÓ DE MENJADOR

- La comissió de menjador es qui promou i gestiona el menjador de l'escola. Les seves funcions són, entre d'altres:
- Informar sobre les activitats i la gestió del menjador a tots els usuaris o persones interessades en el servei.
- Contractar l'empresa que subministra el menjar a l'escola.
- Contractar les monitores que calguin per poder oferir el servei.
- Gestionar els rebuts de menjador i el control d'altres i baixes.
- Fer el balanç econòmic i fixar els preus del servei.
- Informar periòdicament al Consell Escolar sobre la marxa d'aquest servei.
- Tenir cura del bon funcionament del servei.

Aquesta comissió està integrada per:

- La directora de l'escola
- Un mestre
- Un representant dels pares al consell escolar
- Un membre de L'AMPA
- La coordinadora del menjador
- La secretaria del centre

Són funcions d'aquesta comissió:

- Fer el seguiment del funcionament del menjador escolar.
- Coordinar el funcionament intern del servei de menjador.
- Fer la proposta de nombre de monitores i, en el seu cas, la proposta de noves monitores.
- Valorar la necessitat, si cal, de limitar el servei per tal d'evitar la massificació del menjador. En cas necessari proposar criteris d'admissió al servei de menjador per ser aprovats pel Consell Escolar.
- Proposar si algun alumne ha de deixar d'utilitzar el servei de menjador si el seu comportament, hàbits o actitud són font de conflictes.
- Elaborar el Pla Anual de funcionament del menjador.

EL CONSELL ESCOLAR

És qui ha d'aprovar el pla Anual de funcionament del Menjador Escolar presentat per la comissió de menjador i que s'haurà d'enviar al Departament d'Ensenyament per a la seva aprovació. També fa un seguiment del funcionament i incidències.

FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

ORGANITZACÓ INTERNA

Objectius a desenvolupar en el menjador:

1. En educació alimentària:
 - Procurar que els coneixements sobre alimentació del menjador escolar es converteixin en un hàbit, l'hàbit d'una alimentació correcta.
 - Aconseguir que els nens adoptin una actitud de respecte envers els seus companys i envers els aliments, mitjançant un comportament relaxat.
2. En educació del temps de lleure:
 - L'hora i mitja que normalment tenen els nens que utilitzen el menjador de l'escola estarà dedicat en funció, sempre que sigui possible, dels interessos dels nens: jugar al pati, llegir, pintar i altres activitats que sorgeixin de les propostes de les monitores.

PROCÉS PER SOL·LICITAR SER USUARI DEL SERVEI DE MENJADOR

Existeixen dues modalitats:

Dinars fixos :

Els alumnes que són usuaris del menjador han de formalitzar la inscripció al menjador per al curs següent durant el mes de juny complimentant els impresos que els facilitarà l' escola.

Els alumnes que no en són usuaris podran fer la inscripció durant aquest període seguint el mateix procés. Als alumnes de nova matrícula se'ls facilitarà l'imprès de sol·licitud durant el període de matrícula al centre.

Els alumnes que fan la inscripció durant el curs escolar cal que omplin el full d'alta del menjador que trobaran penjats a la bústia de l' AMPA de l'Edifici Nou i retornar-l'hi el més aviat possible.

Les mensualitats es domiciliaran a principi mes

Dinars esporàdics :

Quan un nen s'ha de quedar a dinar de forma esporàdica, sigui un o diversos dies, cal comprar un tiquet al Banc de Sabadell del poble i lliurar-lo a la bústia que hi ha a l'edifici Nou abans de les deu del matí del dia que utilitzi el ser

PAGAMENTS.

Les quotes del servei del menjador es cobraran en 10 pagaments iguals del mes de setembre al mes de juny (ambdós inclosos)

Les despeses dels menús de les sortides, les colònies i les malalties ja no estan incloses a les quotes i per tant no es gestionarà els descomptes per aquests conceptes. Si un nen no utilitza el servei de menjador es descomptarà el preu del menú s'hi avisa avans de les 10 del matí..

Els pares hauran de pagar l' import dels menús en el temps i forma estipulats i segons la quota establerta. En cas contrari, els seus fills no es podran quedar a dinar fins que s'hagi normalitzat el pagament.

Els rebuts retornats pel banc per impagats veuran incrementat el seu import amb les comissions bancàries i altres despeses d'administració.

Novetat:

- ▶ S'estableix una **quota d'inscripció**, corresponent a una mensualitat de la modalitat a la qual s'inscriu, que serà l'equivalent a un mes de servei. Aquesta quota, que es cobrarà el 20 de juliol, es recuperarà només si aquest servei s'utilitza durant tot el curs, aleshores no es passarà el rebut del mes de juny.

Aquesta quota es perdrà si es deixa d'utilitzar o s'interromp el servei contractat al llarg del curs o si la inscripció es realitza fora de termini.

QUOTES 2010-11

- ▶ Es mantindrà l'actual preu per als usuaris fixos: 107,00 € mensuals (10 pagaments)
- ▶ Les altres quotes són:
 - 4 dies: 89 € / mensuals
 - 3 dies: 69 € / mensuals
 - 2 dies: 48 € / mensuals
 - 1 dia: 27 € / mensuals
- ▶ El preu del tiquet és de vuit €

BEQUES

En aquests moments les beques estan gestionades pel Consell Comarcal a través dels Serveis Socials del poble.

MENÚS

Els menús estan elaborats per un especialista en nutrició i amb la col·laboració de l'empresa de Càtering " La Cuina de l'Ariadna " que és qui elabora el menjar.

A principi de curs es passarà el llistat de menús a tots els seus usuaris i la seva distribució setmanal al llarg del curs. Hi haurà un menú d'hivern i un d'estiu. Les monitores el tindran al menjador per a qualsevol consulta.

La generalitat ha fet unes modificacions sobre els menús que teníem i la comissió de menjador decideix adaptar-los

En cas que el nen hagi de fer alguna dieta alimentària cal avisar al centre abans de les deu del matí especificant quin tipus de dieta ha de fer.

ROBA

Els nens de tres anys fins a segon han de portar la bata que porten a l'escola.

Els nens de 3 anys porten pitets de casa i els que dormen tenen un sac de dormir que el divendres va a casa i el dilluns es retorna a l'escola

CALENDARI

El servei de menjador segueix el calendari escolar i per tant funcionarà des del primer dia lectiu del mes de setembre fins l'últim dia lectiu del mes de juny

Les monitores acabaran un dia després de finalitzar les classes..

HORARI MONITORES

Degut a la sisena hora és modifica l'horari de menjador.

Les monitores d'El començaran a les 12.20 h i acabaran a les 15.05 h.i les monitores de primària entraran a les 12.45 i sortiran a les 15.30. La monitora que renta els plats entra a les 12.30 i surt a les 15.30.

El primer torn de menjador començarà a les 12,30 hi acabarà a les 13,45, dinaran a 1er torn E.I, i C.S que entrarà al menjador quan surtin de classe a les 13h.

El segon torn C.I. i C.M començarà a les 13,50 i acabarà a les 14,45.

Un cop els nens siguin a les classes, les monitores que han començat primer marxaran i les altres netejaran el menjador

Si algun nen es queda a l'aula amb el permís d'una mestra cal que ho faci saber a les monitores de menjador.

Als nens d'E.Infantil-3, E.Infantil-4 i d'E.Infantil-5 els va a buscar la monitora a les seves classes i es rentaran les mans als seus espais habituals.

Els de 1r,2n ,3r i 4t de primària es recullen als passadissos de les seves classes. Els de 5è i 6è baixen amb les seves tutores i entren al menjador.

Tots els nens es rentaran les mans abans i després de dinar a les piques del menjador i als lavabos del pati

Fins que tots els nens no estan asseguts a taula no es comença a dinar.

Quan la majoria, 2/3, dels nens de cada taula han acabat el primer plat es servirà el segon plat, i així successivament fins a les postres.

Quan la major part dels nens de la taula han acabat, surten al pati.

A les 15:00 els nens estaran a punt de pujar a la classe amb els seus companys que dinen a casa.

Quan plou s'utilitza una de les aules de cada nivell.

Els nens no poden sortir del recinte escolar si no tenen un permís dels pares o van acompanyats per una monitora.

Els dies de pluja tots els nens estaran als espais que s'hagin acordat.

No es pot portar cap joguina de casa. La comissió de menjador proveirà l'escola de joguines

Hàbits dins del menjador:

- Rentar-se les mans abans i després del dinar.
- No aixecar-se de la taula sense demanar permís.
- Demanar les coses educadament.
- Utilitzar correctament els coberts i el tovalló.
- Mantenir una postura correcta.
- Menjar amb la boca tancada.
- No parlar amb la boca plena.
- No cantar, xiular ni fer xivarri mentre es menja.
- Tastar de tot encara que sigui poca quantitat. Menjar de tot.
- És millor repetir que no posar, d'entrada, una ració excessiva.
- No jugar amb el menjar.
- Beure poca aigua durant el primer plat.
- Fer una bona masticació i menjar pausadament.
- Deixar les cadires al seu lloc un cop acabat el dinar.
- Estar disposat a col·laborar en tot el que calgui.
- Saber donar les gràcies.
- Ajudar a desparar i netejar la taula
- Deixar els jocs i joguines ben endreçats.
- Pel que fa a l'ordre cal que els nens segueixin les mateixes normes que a l'escola i a la classe: es farà cas, es respectaran les monitores i els companys, no s'empraran paraulotes, es solucionaran els possibles conflictes a través del diàleg i no de la violència, etc...

Orientacions a l'hora de dinar

Els nens han de menjar de tot, en el sentit que han de tenir una alimentació rica, variada i completa, però no cal oblidar que l'adult té menys problemes a l'hora de

prendre certs aliments o prendre'ls cuinats de certa forma. Menjar de tot sí, però sense mortificar-se necessàriament.

La preocupació dels adults davant la problemàtica que presenta el nen amb el menjar porta sovint a donar-li més atenció al moment en què es produeix la conducta desadaptativa –el problema- de manera que el nen la repeteix una i altra vegada per aconseguir que se li faci més cas. Desviar l'atenció, reforçar amb elogis, insistir en les normes és la tasca del monitor. Els resultats no són immediats, sinó a mig termini.

Fer “bola” : és possible que aquest tipus de comportament arribi a convertir-se en una forma d'autoestimulació que resulti agradable al nen. Cal posar quantitats petites a la boca, fer expulsar la bola i posar un altre trosset.

La durada del menjar ha de ser de trenta minuts a una hora. Cal menjar poc a poc, a petites mossegades, mastegant bé. Abans de posar un plat s'ha de retirar el d'abans.

El temps depèn de l'habilitat de menjar amb els coberts, quantitat de menjar, tipus de menjar, mida de les cullerades o trossos, temps de masticació i dedicació a altres activitats com parlar, jugar, etc. Al final del temps establert cal retirar el menjar. És important no acabar donant-li el menjar per reduir la durada: retarda l'aprenentatge. Anar molt lent pot crear la sensació d'estar tips igual que si mengéssim més quantitat d'aliments amb menys temps.

Els acompanyaments són tan importants com els plats. La fruita s'ha de menjar, més val un tros petit i ben menjat que fer malbé una peça.

LES MONITORES DE MENJADOR

- Són aquelles persones en les quals la Comissió de Menjador confia l'atenció directa dels alumnes usuaris.
- Se'ls demana un alt grau de discreció, de disponibilitat i de ganes d'atendre els nens.
- Per ser monitora del menjador s'haurà de tenir el títol de monitora de lleure i el de manipulació d'aliments. Les monitores han d'actuar sempre de manera sistemàtica. Els nens i nenes han de veure que totes les monitores tenen una mateixa línia d'actuació i donen la mateixa resposta a les situacions que es plantegen al dia a dia.
- Quan es contracti una monitora nova, estarà un més a prova.
- Abans de començar, cal passar per la gestoria per informar-se de les condicions de treball
- En cas de plegar s'haurà d'avisar amb quinze dies d'antelació.
- La reunió mensual queda establerta el 1er dimarts lectiu de cada més, la reunió és obligatòria i remunerada.

Tasques de les monitores:

- El monitora és responsable del grup que se li ha assignat.
- A les 12.30h o bé a la 13h estarà al lloc indicat per recollir els nens que li corresponguin, controlar que hi siguin tots i acompanyar-los, en fila i amb tranquil·litat, a rentar mans i al menjador.
- Cal vetllar per aconseguir que s'acompleixin les normes establertes i que els nens vagin adquirint els hàbits bàsics.
- Han de vetllar perquè els espais, jocs i estris emprats quedin nets i endreçats.
- A les 15h deixarà als nens i les nenes en condicions de tornar a classe.
- Haurà de comunicar a la coordinadora qualsevol qüestió relacionada amb el menjador (entrevistes, disciplina, substitucions...)
- En cas d'incidències (el nen no menja bé, s'ha donat un cop, s'ha fet una rascada...) en un dia determinat, la monitora farà un full informatiu als pares i ho comunicarà a la mestra tutora.
- A final de gener i al més de juny s'elaborarà un informe de cada alumne al seu càrrec, que es lliurarà als pares mitjançant el professor tutor. Els primers quinze dies de setembre es donarà als nens de tres anys un informe diari de com han dinat.
- Vigilar el pati sempre que hi hagi nens a fora i quan s'escaigui dirigir activitats de lleure.
- Assistir a la formació continuada i les xerrades organitzades per l' AMPA.

LA COORDINACIÓ DE LES MONITORES

- La coordinadora de monitores dirigirà la feina cercant la màxima funcionalitat dels recursos humans i la millora de l'organització. També és la persona que manté el contacte amb l'empresa que serveix el menjar i porta el control del full d'assistència i dels menús que cal demanar diàriament i de les incidències que hi hagi al menjador.

Tasques de la coordinadora:

- Controlar els usuaris fixos i eventuais del servei.
- Controlarà la coincidència del nombre de menús demanats a l'empresa i/o els servits.
- Tindrà relació sovintejada amb l'empresa concessionària del servei en aquells aspectes que pertocin a la seva tasca de coordinació.
- Es reunirà quan calgui amb la comissió de menjador per informar de la marxa del servei i fer propostes de millora.
- Participarà en les reunions de la Comissió de Menjador.
- Orientarà les monitores i els aportarà recursos per a la seva tasca.
- Coordinarà la distribució de grups i verificarà que les normes s'acompleixin.
- Informarà als pares usuaris i estarà informada de les entrevistes fetes per les monitores en aquells casos que la situació ho requereixi.

- S'ocuparà de demanar substituïts a la comissió de menjador, en cas de baixes del personal de menjador.
- S'encarregarà de la compra de material fungible i didàctic per a les activitats del servei.

RELACIONS DELS PARES AMB EL MENJADOR

- Els pares poden utilitzar la bústia de l' AMPA per comunicar-se amb les monitores del menjador. També poden concertar mitjançant aquesta via una entrevista amb elles.
- Un cop feta la demanda d'entrevista les monitores ja es posaran en contacte per concertar el dia i l'hora.
- Si algun nen es troba malament o pren mal s'avisarà la família, en cas de no poder-se posar en contacte amb ella es prendran les mesures que les monitores creguin més oportunes.
- Cal que els pares deixin un o dos números de telèfon on se'ls pugui localitzar durant l'horari de menjador.
- Qualsevol dubte, suggeriment o qüestió relacionada amb el menjador es pot adreçar a la Comissió de Menjador.
- Els pares rebran dos informes anuals sobre l'alimentació, hàbits i actituds dels seus fills a l'hora de menjador.
- Si el nen ha de sortir de l'escola cal que porti un permís signat pels pares.
- Si un nen ha de prendre medicació cal que porti una notificació signada pels pares en la que consti la dosificació i horari en què s'ha de prendre