



ANUNCI DE CONCURS OBERT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA A L'ESCOLA BARRUFET

L'Associació de Famílies d'Alumnes de l'Escola Barrufet (AFA Barrufet), té per objectiu la contractació d'una empresa de serveis que assumeixi la gestió del servei de cuina per al curs 2022/23.

Per assolir-ho es publica aquest anunci obert, per promoure la presentació d'ofertes de totes aquelles empreses capacitades per a la realització del servei, segons els requeriments que s'especifiquen en el plec de prescripcions tècniques.

Aquest concurs es realitzarà regularment cada sis anys com a mínim, si abans no ha calgut, per fomentar la transparència, el bon govern de l'AFA i la millora continuada de tots els agents implicats.

Calendari:

- Data de publicació: 11/04/2022
- Recepció d'ofertes: se n'acceptaran fins al 30/05/2022 a les 12:00 h.
- Publicació de l'oferta seleccionada: 29/06/2022

Procediment:

- *Presentació de l'oferta:* Les empreses interessades a presentar una oferta, hauran de lliurar emplenat el model d'oferta de l'annex VIII, juntament amb la documentació acreditativa necessària, a l'adreça de correu electrònic: afabarrufet@gmail.com

En el text del missatge s'haurà d'especificar la documentació que es lliura.

- *Avaluació de les propostes rebudes:* un grup de treball format per tots els membres de la Comissió de Temps de Migdia, la Coordinadora d'activitats de l'AFA, una representant de la Comissió d'Economia, una representant de la Comissió de Casal d'estiu, una representant de la Junta Petita i una representant independent de les famílies (escollida en una Trobada Mensual de Famílies), avaluarà les propostes rebudes, assignant la puntuació corresponent segons el barem establert al *Plec de prescripcions tècniques*, comprovant l'oferta econòmica i considerant altres qüestions qualitatives. Si s'escau, el grup de treball pot requerir alguna informació o documentació addicional per aclarir possibles dubtes.
- *Tria:* el mateix grup de treball escollirà la proposta més adequada en funció de la puntuació obtinguda, el pressupost ofert i la resta de consideracions qualitatives, i n'aixecarà acta.
- *Publicació del resultat:* es comunicarà directament a l'empresa guanyadora del concurs i es publicarà al lloc web de l'Escola Barrufet (<https://escolabarrufet.cat/>).



DOCUMENTACIÓ RELATIVA AL CONCURS

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA A L'ESCOLA BARRUFET curs 2022/2023 prorrogable anualment.	3
ANNEX I - MATERIAL PROPIETAT DEL CENTRE	14
ANNEX I bis - EQUIPAMENT PROPIETAT DEL CENTRE	14
ANNEX II - TAULA DE FREQUÈNCIES RECOMANADES	15
ANNEX III - TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES EN FUNCIÓ DEL GRUP D'EDAT	16
ANNEX IV - REQUERIMENTS MÍNIMS EN RELACIÓ A CRITERIS AMBIENTALS I DE SEGURETAT	17
ANNEX V - DEFINICIONS	18
ANNEX VI - MARC NORMATIU	20
ANNEX VII - INFORMACIÓ LABORAL DE LES TREBALLADORES	21
ANNEX VIII - MODEL A SEGUIR PER PRESENTAR L'OFERTA	22

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGIRAN EL CONTRACTE DE GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA A L'ESCOLA BARRUFET curs 2022/2023 prorrogable anualment.

Clàusula 1. Objecte del contracte.

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de cuina a l'Escola Barrufet.

El nombre d'usuaris és d'aproximadament 360 alumnes, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2021/2022, per la qual cosa el contractista 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 del servei.

Clàusula 2. Lloc de prestació del servei.

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà a L'ESCOLA BARRUFET DE BARCELONA, ubicada al passatge Vapor Vell, 7 de Barcelona.

Clàusula 3. Període d'execució del servei.

El període d'execució del servei compren des de l'1 de setembre del curs escolar 2022/2023 i pot ser prorrogat anualment.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publicui el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició, festes locals i les sortides que afectin el centre escolar i durant l'última setmana de juny. També s'oferirà durant tot el mes de juliol, que és quan es realitza el casal d'estiu organitzat per l'AFA de l'escola.

Clàusula 4. Condicions generals.

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la cessió que en fa la direcció del centre a l'AFA.

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 a l'Escola Barrufet és de 450 alumnes, dels quals es queden al menjador una mitjana de 360 alumnes cada dia i 30 mestres dels quals es queden a dinar una mitjana de 15 cada dia.

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.

La superfície del local disponible és:

- Menjador: total 171 m² (inclou 17,86 m² de l'espai de rentaplats on no hi accedeixen les criatures).
- Cuina: Total 88 m² (inclou 1,14 m² de muntacàrregues, 7,90 m² de magatzem i 7,80 m² de les neveres).

Clàusula 6. Dotació de material.

El centre educatiu disposa del parament (gots, plats, coberts, etc.) necessaris per a la prestació del servei. Correspondrà al centre educatiu la seva reposició i ampliació, si és necessari i seran sempre de qualitat similar o superior als existents.

El centre educatiu disposa de la dotació de cuina que es relaciona a l'**Annex I**.

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

També correspondrà al contractista l'aportació, reposició i reparació de tot l'equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, aplicable, que es relacionen a l'**Annex I bis**. A la finalització del contracte es proposarà la seva reversió al centre educatiu tenint en compte el seu valor residual.

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

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.



Clàusula 7. Programació dels menús.

L'empresa adjudicatària es compromet a presentar a la Coordinació de Temps de Migdia, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui d'acord amb les prescripcions del present plec i, per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.

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_tematics/per_perfiles/centres_educatius/menus_escolars/programes_revisio_programacions_menus_escolars_catalunya_preme/documents/arxius/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). Aquesta programació podrà incloure una proposta de menú de sopar equilibrat, a títol informatiu. La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

Clàusula 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. 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. Presència d'alguna verdura o fruita fresca a cada àpat (producte fresc).
2. Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegada/setmana.
3. Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta integral o bé l'arròs integral.
4. La recomanació de servir carn, és d'1-3 vegades/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.
5. Presència de carns vermelles i processades (vedella, porc, salsitxes, hamburgueses, etc.) amb una freqüència màxima d'1 vegada/setmana.
6. Es garantirà la presència de peix fresc 1 vegada/setmana, i a més a més 1 vegada addicional cada 15 dies (peix 6 vegades al mes), que pot ser congelat (a pactar amb la comissió el tipus i procedència).



7. Per la seva qualitat nutricional, augmentem la presència de llegums en els menús (cuinades, preferiblement, amb hortalisses), 6 vegades al mes (4 de plat principal i 2 de primer plat)
8. La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzas, arrebossats, patates refregides i altres preparats industrials) es reduirà a una freqüència màxima de 3 vegades/mes.
9. La freqüència recomanada de fregits pels segons plats serà d'un màxim d'1 vegada/setmana. La freqüència màxima recomanada de fregits per a les guarnicions serà d'1 vegada/setmana.
10. 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.).
11. Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva o, o bé, oli de gira-sol alto oleic.
12. L'aigua estarà present durant l'àpat de dinar i serà de fàcil accés per als alumnes.
13. S'acompanyarà el menjar amb pa, que serà integral.
14. Es limitarà el contingut de sal, i la que es faci servir, serà preferentment sal iodada.

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar estan recollides a l'**Annex II** d'aquest Plec.

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.

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

Clàusula 9. Menús especials.

A més del menú basal, l'empresa adjudicatària oferirà, 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. L'empresa també haurà de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.

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 que 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, a més d'evitar la



complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

S'inclouran 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 celebren en el centre. A títol informatiu aquestes festivitats seran: Nadal, Carnaval, Setmana Santa i fi de curs. Seran establertes per la coordinació de Temps de Migdia amb un preavís mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturen al mateix preu d'adjudicació.

Clàusula 10. Elaboració dels menús.

L'adjudicatari per a l'elaboració dels menús, farà ús de les instal·lacions de cuina de l'escola per als usuaris del mateix centre (modalitat cuina in situ).

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

Les dates de cessió de les instal·lacions estan supeditades a la vigència de l'adjudicació establerta a aquest plec de clàusules. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar i casal d'estiu durant el mes de juliol.

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

El centre garanteix l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina a l'empresa adjudicatària del servei durant el període de vigència del contracte.

Clàusula 11. Neteja de les instal·lacions.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària de les cuines, els estris, els menjadors i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar aquest. Així com serà la responsable del manteniment higiènic d'aquestes.

La neteja i materials de cuina i dependències annexes (magatzem, lavabo planta baixa, pati, entrada cuina) van a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Amb independència de la neteja diària que farà la cuinera, correspon al contractista enviar una altra persona de neteja de dilluns a divendres de 14 a 18 h, per fer les neteges periòdiques a fons de les instal·lacions.

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



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

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

Es valorarà positivament la utilització de material reciclat (paper de cuina, higiènic, eixugamans, bosses d'escombraries) així com les mesures que s'implantin pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo.

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

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i 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.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. L'empresa haurà d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

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



Clàusula 13. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil.

El contractista serà responsable dels danys i perjudicis causats en el desenvolupament de les activitats objecte del contracte i, per això, tant el Consorci d'Educació de Barcelona, com l'AFA Barrufet queden eximits de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers:

1. L'adjudicatària de la prestació del servei de cuina està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüencials consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió de la cuina 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 de la cuina, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

La pòlissa d'assegurances ha de cobrir la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, derivada de l'ús i de l'activitat de gestió integral dels serveis de menjadors, pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar per una suma assegurada mínima de 150.000 EUR per víctima i 1.200.000 EUR per sinistre.

2. També contractarà una pòlissa d'accidents pels treballadors i usuaris del servei de menjador (que cobreixi a més de les despeses de curació, un capital mínim de 3.005,06 EUR per mort –a destinar a despeses de sepeli– i un capital mínim de 6.010,12 EUR per invalidesa per accident).
3. L'empresa adjudicatària del servei de cuina 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 el Consorci d'Educació de Barcelona, de l'AFA Barrufet, i en contra d'altres empreses de serveis contractades pel Consorci d'Educació de Barcelona.

Clàusula 14. 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 complementàries; 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 tecnosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.*



Clàusula 15. Control de qualitat dels aliments.

L'adjudicatari 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 16. Personal de cuina.

1. El personal que participa 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. L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada. 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.
4. L'empresa té l'obligació de subrogar amb la seva totalitat els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'empresa actual, segons la *Resolució EMO/2501/2015, de 2 de novembre, per la qual es disposa la inscripció i la publicació del Conveni col·lectiu de treball per al sector de les col·lectivitats de Catalunya.*
5. Els costos de les treballadores els podeu trobar a l'**Annex VII**
6. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació amb el públic i usuaris/es.
7. L'adjudicatari serà responsable davant el contractant de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que correspongui a cada cas concret.

Clàusula 17. Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a) Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament de Barcelona.



- b) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
- c) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixen danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.
- d) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia del Consorci d'Educació de Barcelona.
- e) Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones que els substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- f) Fer, com a mínim, un seguiment mensual in situ per part del personal responsable de l'empresa del menjador escolar i elaborar un informe trimestral d'incidències que serà lliurat al centre educatiu amb la finalitat si s'escau, siguin adoptades les oportunes directrius que garanteixin el normal funcionament de la gestió del servei.
- g) Cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal caldrà comunicar-ho a la coordinadora del servei de l'AFA.
- h) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.
- i) La importància del servei de cuina, tant per les famílies com pels alumnes, requereix una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies. En aquest sentit, s'exigirà a l'empresa concessionària que elabori un pla de comunicació on hi constin, com a mínim, els següents elements:
 - Sessions de presentació del servei a les direccions dels centres perquè coneguin l'empresa adjudicatària, metodologia de treball, valors, etc. al primer any del servei.
 - Sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous a cada curs escolar sempre que el centre ho requereixi, així com participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador.

En aquests casos l'empresa designarà a un representant de l'empresa que conjuntament amb el coordinador de centre que assistirà en aquests actes, per presentar el servei educatiu de menjador de l'escolar: organització, programa educatiu, menús, preus, etc.

PRESSUPOST I IMPORT DIARI

El preu màxim de la contractació és de 3,6 € diaris que correspon al càtering estimat d'acord amb el plec de prescripcions tècniques. L'import diari inclou l'IVA.

El cost del menú pel monitoratge haurà de quedar inclòs dins del pressupost del menú.

L'import del menú per al professorat es fixa en un màxim de 3,85 € IVA inclòs.



CRITERIS DE VALORACIÓ

D'acord amb les prescripcions tècniques d'aquest plec de condicions l'avaluació seguirà els següents criteris:

1. Oferta econòmica: es prioritzarà l'oferta més competitiva tenint en compte la relació qualitat-preu. El preu màxim que es valorarà serà el de 3,6 € diaris.
2. Paràmetres de qualitat objectius: cada oferta es valorarà seguint la taula de característiques dels menús, podent-se assolir una puntuació màxima de 100 punts. Caldrà presentar dos exemples de menú mensual complet, un per un mes de maig i l'altre per un mes de novembre.
3. Experiència i reputació: es considerarà l'experiència en l'àmbit escolar de l'empresa que fa l'oferta, així com les opinions que puguin traslladar centres amb els quals hagin treballat.

Característiques dels menús - Acreditació mitjançant declaració responsable dels ítems no subjectius

ÍTEM A PUNTUAR	VALORACIÓ	PUNTUACIÓ MÀXIMA PER ÍTEM						
Verdures de temporada setmanal	5 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	5						
Verdures de proximitat setmanal	5 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	5						
Verdures ecològiques setmanals	<table border="1"><tr><td>100% -75%</td><td>3</td></tr><tr><td>75%- 50%</td><td>2</td></tr><tr><td>< 50%</td><td>1</td></tr></table> <p>El percentatge es refereix al total de verdures suggerides al menú setmanal.</p>	100% -75%	3	75%- 50%	2	< 50%	1	3
100% -75%	3							
75%- 50%	2							
< 50%	1							
Arròs de proximitat setmanal	3 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	3						
Arròs integral setmanal	3 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	3						
Arròs ecològic setmanal	2 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	2						
Pasta de proximitat setmanal	3 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	3						
Pasta integral setmanal	2 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	2						
Pasta ecològica setmanal	2 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	2						
Llegum de proximitat setmanal	4 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	4						



Llegum ecològic setmanal	3 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	3						
Carn vermella de proximitat	4 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	4						
Carn vermella ecològica	3 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	3						
Carn magra de proximitat	4 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	4						
Carn magra ecològica	3 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	3						
Carn blanca proximitat	4 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	4						
Carn blanca ecològica	3 punts per 1 plat mensual suggerit al menú	3						
Peix fresc de temporada	1 punt per plat setmanal de peix fresc de temporada.	4						
Peix fresc de proximitat	1 punt per plat setmanal de peix fresc de proximitat.	4						
Peix extra	0,5 punts per plat setmanal de peix extra.	1						
Ou de proximitat	3 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	3						
Ou ecològic	2 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	2						
Fruita de temporada	1,25 punts per cada fruita diferent introduïda a la proposta setmanal del menú.	5						
Fruita de proximitat	1,25 punts per cada fruita diferent introduïda a la proposta setmanal del menú.	5						
Fruita ecològica	<table border="1"><tr><td>100% -75%</td><td>3</td></tr><tr><td>75%- 50%</td><td>2</td></tr><tr><td>< 50%</td><td>1</td></tr></table> <p>El percentatge es refereix al total de fruites suggerides al menú setmanal.</p>	100% -75%	3	75%- 50%	2	< 50%	1	3
100% -75%	3							
75%- 50%	2							
< 50%	1							
logurt de proximitat	4 punts per 1 iogurt setmanal suggerit al menú.	4						
logurt ecològic	3 punts per 1 iogurt setmanal suggerit al menú.	3						
Adaptació dels menús a les festivitats	1 punt per cada dia de menú adaptat a les celebracions o festivitats properes a la data.	2						
Adaptació dels menús a les Intoleràncies, al·lèrgies alimentàries, cultures i/o religions	1 punt per cada menú adaptat a les intoleràncies i al·lèrgies.	8						



ANNEX I - MATERIAL PROPIETAT DEL CENTRE

- 6 OLLES
- 5 PAELLES
- COBERTS: 400 ganivets, 400 culleres soperes, 400 forquilles , 400 culleretes de postres
- 20 GERRES D'AIGUA
- TALLA EMBOTITS
- 1 BATEDORA GRAN I 1 MITJANA
- CUBELLS D'ESCOBRARIES
- PLATS
- GOTS

ANNEX I bis - EQUIPAMENT PROPIETAT DEL CENTRE

- 3 NEVERES
- 1 CONGELADOR
- 1 FORN INDUSTRIAL
- 1 PELADORA I TALLADORA DE PATATES
- 1 RENTAVAIXELLA
- 1 FREGIDORA DOBLE
- 2 CUINES DE 2 FOCS CADASCUNA
- 1 PLANXA AMB FORN



ANNEX II - TAULA DE FREQUÈNCIES RECOMANADES

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar seran les següents

(https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/PREME/):

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Arròs	1
Pasta	1
Llegums (també com a 2ns plats)	1-2 (≥ 6/mes)
Hortalisses i verdures (incloses les patates)	1-2
Segons plats	
Carns	1-2 (≤6/mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos	1-2
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, cuscús, etc.)	1-2
Postres	
Fruita	4-5
logurt	0-1
Tècniques culinàries	
Precoïnats industrials Fregits (segons plats) Fregits (guarnicions)	≤ 2/mes ≤1/setmana ≤ 1/setmana
Altres Presència d'hortalisses crues o fruita fresca Presència d'hortalisses en el menú Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic per cuinar i per fregir Utilització d'oli d'oliva verge per amanir Presència diària de pa integral	A cada àpat A cada àpat



ANNEX III - TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES EN FUNCÍO DEL GRUP D'EDAT (https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/PREME/)

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

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

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

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



ANNEX IV - 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 V - 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 cocccions 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 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, verdura o peixos que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim. Pel que fa al plec es tindrà en compte el [Calendari](#) de productes de temporada de fruites, hortalisses i temporada de pesca del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i Calendari d'[hortalisses](#) i [fruites](#) del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

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 i per als alumnes d'educació especial.

La prestació d'aquest servei s'efectuarà entre les 12.30 i les 15.00 hores (2h i 30 min) els dies escolars lectius i de casal d'estiu, 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. També comprèn la preparació, neteja i tancament corresponents.



ANNEX VI - MARC NORMATIU

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

- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Reial decret 308/1983, de 25 de gener, per la que s'aprova la Reglamentació tècnica sanitària dels olis vegetals comestibles.
- Ordre, de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la Norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats (BOE número 26, de 31 de gener 1989).
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
- Reglament (CE) 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reglament (CE) 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Reglament (CE) 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre la prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als comunidors finals o a col·lectivitats. • Reglament (CE) 1333/2008, del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris.
- Reglament Europeu CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen els diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Resolució 680/XI del Parlament de Catalunya, sobre la reducció del panga i la tilàpia dels menús d'institucions públiques.
- Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya (PRECAT20) (publicat al BOE núm. 92, de 16 d'abril).
- Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics.
- Decret 254/2019, de 3 de desembre, pel qual es modifica el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.
- Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Resta de normativa concordant i aplicable.



ANNEX VII - INFORMACIÓ LABORAL DE LES TREBALLADORES

Aquest annex no està publicat al plec públic per garantir la protecció de dades relacionades amb les treballadores. Les empreses sol·licitants, podran demanar el llistat de personal contractat, categories, antiguitats, etc.



ANNEX VIII - MODEL A SEGUIR PER PRESENTAR L'OFERTA

Les empreses que vulguin presentar la seva oferta, hauran de seguir aquest model.

_____ amb DNI núm. _____, en nom i representació de _____ de la qual actua en qualitat de _____, assabentat de l'Anunci de concurs obert per la contractació del servei de cuina a l'Escola Barrufet, publicat per diversos mitjans i publicat al lloc web de l'escola, en data 11/04/2022, presenta la següent oferta:

1. Respecte al preu:

Assabentat/ada de les condicions i els requisits que s'exigeixen per poder ser l'empresa adjudicatària del contracte anteriorment indicat, es compromet (en nom propi / en nom i representació de l'empresa) a executar-lo amb estricta subjecció als requisits i condicions estipulats, per la quantitat total de:

Preu del menú diari per alumne/a fix (5 dies a la setmana):	*
---	---

*El preu del menú inclou, com a mínim, els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Transport dels aliments.
- Salari i seguretat Social de tot el personal implicat al servei.
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixela, dels estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Reparacions corrents i manteniment preventiu i correctiu de les instal·lacions i equipaments de la cuina
- Productes i materials de neteja, desinfecció i control sanitari.
- Cubells i bosses per a la recollida selectiva haurà de retirar diàriament, d'acord amb la normativa aplicable, les escombraries i altres residus que es generin durant la prestació del servei, i traslladar-los als punts establerts per l'Ajuntament de Barcelona.
- Assegurança de responsabilitat civil i d'accidents dels usuaris.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Cost de la formació al personal adscrit al servei.
- Cost dels subministraments.
- Cost indirecte al centre (fotocòpies, material del centre,...)
- Benefici industrial.
- IVA.
- Reparacions.
- Altres despeses necessàries per a la prestació del servei.
- Cost de l'auditoria econòmica.
- Cost de l'auditoria tècnica – sanitària del servei de menjador escolar (inclou analítica).

Aquesta llista té caràcter enunciatiu, però no limitatiu.



2. Respecte a la qualitat: caldrà presentar **dos exemples de menú mensual complet**, un per un mes de maig i l'altre per un mes de novembre, i s'aplicarà el barem següent:

ÍTEM A PUNTUAR	VALORACIÓ	OFERTA						
Verdures de temporada setmanal	5 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Verdures de proximitat setmanal	5 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Verdures Ecològiques setmanals	<table border="1"><tr><td>A. 100% -75%</td><td>3</td></tr><tr><td>B. 75%- 50%</td><td>2</td></tr><tr><td>C. < 50%</td><td>1</td></tr></table> <p>El percentatge es refereix al total de verdures suggerides al menú setmanal.</p>	A. 100% -75%	3	B. 75%- 50%	2	C. < 50%	1	<input type="checkbox"/> A. <input type="checkbox"/> B. <input type="checkbox"/> C.
A. 100% -75%	3							
B. 75%- 50%	2							
C. < 50%	1							
Arròs de proximitat setmanal	3 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Arròs integral setmanal	3 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Arròs ecològic setmanal	2 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Pasta de proximitat setmanal	3 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Pasta integral setmanal	2 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Pasta ecològica setmanal	2 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Llegum de proximitat setmanal	4 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Llegum ecològic setmanal	3 punts per 1 plat setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Carn vermella de proximitat	4 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	SÍ / NO						
Carn vermella ecològica	3 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	SÍ / NO						
Carn magra de proximitat	4 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	SÍ / NO						
Carn magra ecològica	3 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	SÍ / NO						
Carn blanca proximitat	4 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	SÍ / NO						
Carn blanca ecològica	3 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	SÍ / NO						
Peix fresc de temporada	1 punt per plat setmanal de peix fresc de temporada (màxim 4 punts).	nº racions/mes:						
Peix fresc de proximitat	1 punt per plat setmanal de peix fresc de proximitat (màxim 4 punts).	nº racions/mes:						
Peix extra	0,5 punts per cada plat setmanal de peix extra (màxim 1 punt).	nº racions/mes:						
Ou de proximitat	3 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	SÍ / NO						
Ou ecològic	2 punts per 1 plat mensual suggerit al menú.	SÍ / NO						
Fruita de temporada	1,25 punts per cada fruita diferent introduïda a la proposta setmanal del menú (màxim 5 punts).	nº racions/mes:						



Fruita de proximitat	1,25 punts per cada fruita diferent introduïda a la proposta setmanal del menú (màxim 5 punts).	nº racions/mes:						
Fruita ecològica	<table border="1"> <tr> <td>A. 100% -75%</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>B. 75%- 50%</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>C. < 50%</td> <td>1</td> </tr> </table> <p>El percentatge es refereix al total de fruites suggerides al menú setmanal.</p>	A. 100% -75%	3	B. 75%- 50%	2	C. < 50%	1	<input type="checkbox"/> A. <input type="checkbox"/> B. <input type="checkbox"/> C.
A. 100% -75%	3							
B. 75%- 50%	2							
C. < 50%	1							
iogurt de proximitat	4 punts per 1 iogurt setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
iogurt ecològic	3 punts per 1 iogurt setmanal suggerit al menú.	SÍ / NO						
Adaptació dels menús a les festivitats	1 punt per cada dia de menú adaptat a les celebracions o festivitats properes a la data (màxim 2 punts).	SÍ / NO						
Adaptació dels menús a les intoleràncies, al·lèrgies alimentàries, cultures i/o religions	1 punt per cada menú adaptat a les intoleràncies i al·lèrgies (màxim 8 punts).	nº de menús adaptats:						

3. Experiència i reputació: es considerarà l'experiència en l'àmbit escolar de l'empresa que fa l'oferta, així com les opinions que puguin traslladar centres amb els quals hagin treballat.

- Anys treballant en el sector:
- Escoles amb les quals han treballat (adjuntar cartes de recomanació, si es vol):

Escola (nom i localitat)	Anys de prestació del servei (inici - final)

A _____, a _____ de/d' _____ de 202__

(Signatura/Segell)