



## CRITERIS DE SELECCIÓ DE L'EMPRESA DEL MENJADOR

<b>Criteris nutricionals</b>	<b>46,5 punts</b>
Varietat d'aliments	22
Producció ecològica	12,5
Ramaderia extensiva	2
Ramaderia amb segell de qualitat (IGP...)	1
Tipus de pa	2
Informació dels menús	2
Peix fresc de temporada.	5
<b>Criteris ambientals</b>	<b>19,5 punts</b>
Proximitat	12,5
Malbaratament d'aliments	5
Gestió de residus	1
Productes de neteja	1
<b>Criteris socials</b>	<b>6 punts</b>
Economia social i solidària	3
Comerç just	1
Soroll	2
<b>Pla pedagògic i de comunicació amb les famílies</b>	<b>13 punts</b>
<b>Import del menú</b>	<b>15 punts</b>
<b>TOTAL</b>	<b>100 PUNTS</b>

## CRITERIS NUTRICIONALS: 46,5 PUNTS

<p><b>Varietat d'aliments</b> Si volem potenciar el consum de diversitat d'hortalisses i verdures, es podria emprar la fórmula següent.</p>	<p><b>Varietat d'hortalisses i verdures de temporada per setmana (màxim 5 punts)</b> S'atorga fins a 5 punts quan es garanteixi la presència de 8 varietats de verdures per setmana.</p> <p>Quan la varietat setmanal sigui inferior s'atorga la puntuació d'acord amb el quadre següent:</p> <p><b>8 varietats o més: 5 punts</b></p> <p><b>7 varietats per setmana: 3 punts</b></p> <p><b>6 varietats per setmana: 2 punts</b></p> <p><b>Menys de 6 varietats: 0 punts</b></p>
	<p><b>Hortalisses crues de temporada (màxim 1 punt)</b> Hi ha hortalisses crues a cada àpat: <b>1 punt</b></p> <p>No hi ha hortalisses a cada àpat: <b>0 punts</b></p>
	<p><b>Nombre de varietats de fruita de temporada diferents al mes, màxim 5 punts.</b> S'atorga fins a 5 punts quan es garanteixi la presència de 5 varietats de verdures al mes.</p> <p>Quan la varietat mensual sigui inferior s'atorga la puntuació d'acord amb el quadre següent:</p> <p><b>5 varietats o més: 5 punts</b></p> <p><b>4 varietats per setmana: 3 punts</b></p> <p><b>6 varietats per setmana: 2 punts</b></p> <p><b>Menys de 3 varietats: 0 punts</b></p> <p><b>NOTA:</b> Per exemple, dos tipus diferents de poma es tenen en compte com a una poma.</p>
	<p><b>Nombre de varietats de llegums diferents, màxim 2 punts.</b> <b>0,4 punts per tipus de llegums diferent a l'any.</b></p>
	<p><b>Diversificació de cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) en la proposta alimentària.</b> <b>0,20 punts per tipus de cereals diferents per proposta alimentària. Màxim 2 punts.</b></p>
	<p><b>Diversificació de tubercles de temporada (patata, moniato, etcètera) en la proposta alimentària.</b> <b>0,4 punts per tipus de tubercles diferent per proposta alimentària. Màxim 2 punts</b></p>
	<p><b>Nombre de varietats en el peix blanc/blau que se serveix al pla alimentari.</b> Els menús proposen una diversitat de peix blanc segons el calendari de temporada: <b>0,2 punts per varietat. Màxim 2 punts.</b></p> <p>Els menús proposen una diversitat de peix blau segons el calendari de temporada: <b>0,2 punts per varietat. Màxim 2 punts.</b></p>
	<p><b>Amanides variades (més de 3 ingredients)</b> Les amanides com a guarnició són variades (més de 3 ingredients vegetals): <b>1 punt.</b></p>
	<p><b>Producció ecològica</b></p> <p><b>De la llista que s'adjunta, l'empresa proposa els productes que aprovisionarà durant tot el període escolar en ecològic:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,1 punts per cada producte del <b>grup de verdures i hortalisses</b> ecològiques que s'utilitzin, amb un màxim de 4 punts.</li> <li>• 0,15 punts per cada producte del <b>grup de fruites</b> que s'utilitzin que són ecològiques, amb un màxim de 3 punts.</li> <li>• 0,20 punts per cada producte del <b>grup llegums</b> que s'utilitzin i que siguin ecològics, amb un màxim d'1 punt.</li> <li>• 0,10 punts per cada producte del <b>grup cereals i feculents</b> que s'utilitzin i que siguin ecològics, amb un màxim d'1,5 punt.</li> <li>• Els <b>productes carnis</b> provenen de la ramaderia ecològica: màxim 1 punt; 0,25 punts per producte.</li> <li>• Els <b>productes làctics</b> provenen de la ramaderia ecològica: màxim 1 punt; 0,25 punts per producte.</li> <li>• 0,25 punts per cada producte del <b>grup altres productes</b> que s'utilitzin i que siguin ecològics, amb un màxim d'1 punt.</li> </ul>

<b>Ramaderia extensiva</b>	<p><b>Tipus de ramaderies</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Els productes carnis, a més de ser ecològics, provenen de la ramaderia extensiva o de races autòctones: màxim 2 punts; 0,3 punts addicionals per producte.</li> <li>- Els productes carnis tenen algun segell de qualitat (IGP, DO...): màxim 1 punt; 0,25 punts per producte.</li> </ul>
<b>Tipus de pa</b>	<p><b>Pa d'elaboració artesanal, fermentació lenta i sense additius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El pa no és integral, però és d'elaboració artesanal (fermentació lenta i sense additius): 0,5 punts.</li> <li>- El pa és integral, però no és d'elaboració artesanal (fermentació lenta i sense additius): 0,5 punts.</li> <li>- El pa és integral i d'elaboració artesanal (fermentació lenta i sense additius): 1 punt.</li> </ul>
<b>Informació dels menús</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'indica a la programació dels menús quan <b>els plats no són d'elaboració pròpia</b> (productes precuinats: pizza, lasanya, croquetes, etcètera): 1 punt.</li> <li>• S'indiquen <b>símbols als menús</b> per facilitar l'origen i la qualitat de les matèries primeres: 1 punt.</li> </ul>
<b>Peix fresc de temporada</b>	<p><b>Peix fresc de temporada segons el calendari. Màxim 5 punts.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 vegada al mes: 1 punt.</li> <li>2 vegades al mes: 3 punts.</li> <li>3 vegades al mes: 4 punts.</li> <li>1 vegada a la setmana: 5 punts.</li> </ul>

## CRITERIS AMBIENTALS: 19,5 PUNTS

<b>Proximitat</b> Definida pel Decret 24/2013	<p><b>Productes de circuits curts de comercialització</b></p> <p>De la llista que s'adjunta, l'empresa proposa els productes que aprovisionarà durant tot el període escolar de proximitat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,1 punts per cada producte del <b>grup de verdures i hortalisses</b> que s'utilitzin de proximitat, amb un màxim de 4 punts.</li> <li>• 0,15 punts per cada producte del <b>grup de fruites</b> que s'utilitzin de proximitat, amb un màxim de 3 punts.</li> <li>• 0,20 punts per cada producte del <b>grup llegums</b> que s'utilitzin i que siguin de proximitat, amb un màxim d'1 punt.</li> <li>• 0,10 punts per cada producte del <b>grup cereals i feculents</b> que s'utilitzin i que siguin de proximitat, amb un màxim d'1,5 punts.</li> <li>• Els <b>productes carnis</b> provenen de productors de proximitat: màxim 1 punt; 0,25 punts per producte.</li> <li>• Els <b>productes làctics</b> provenen de productors de proximitat: màxim 1 punt; 0,25 punts per producte.</li> <li>• 0,25 punts per cada producte del <b>grup altres productes</b> que s'utilitzin i que siguin de proximitat, amb un màxim d'1 punt.</li> </ul>
<b>Malbaratament d'aliments</b>	<p>Proposa un <b>mecanisme o protocol de coordinació</b> entre personal de cuina, monitoratge, direcció i les AFE per informar i ajustar la producció diària als infants reals, l'adaptació de receptes per a l'acceptació infants, etcètera: 1 punt.</p> <p>Proposa un pla de <b>seguiment i control del malbaratament</b> (acompanyament i pesatge de residus al menjador): 1 punt.</p> <p>Proposa un <b>pla de sensibilització dels infants</b> al voltant del malbaratament un cop al trimestre: 1 punt.</p> <p>Té un <b>pla de distribució d'excedents</b> amb finalitat solidària: 2 punts.</p>
<b>Reducció de residus</b>	<p>Té un <b>pla de gestió de residus sostenible</b> (recollida, reciclatge i reutilització) de cartrons, plàstics, vidre i restes orgàniques: 1 punt.</p>
<b>Productes de neteja</b>	<p>Utilitza <b>productes de neteja ecològics</b> (etiqueta EU Ecolabel): 1 punt.</p>

## CRITERIS SOCIALS: 6 PUNTS

<b>Economia social i solidària</b>	Les empreses que hi participen tenen proveïdors que formen part d'empreses de l'economia social i solidària (ESS) o estan inscrites com a ESS: 3 punts.
<b>Comerç just</b>	Utilitza productes de comerç just (xocolata, sucre, vestuari del personal):
<b>Soroll</b>	L'empresa té un protocol per disminuir el nivell de soroll del menjador: 1 punt. Aporta millores als espais per insonoritzar-los: 1 punt.

## PLA PEDAGÒGIC I DE COMUNICACIÓ AMB LES FAMÍLIES. 13 PUNTS

<b>Críteris sobre el plantejament alimentari i educatiu del centre, entès en dos moments i concretat en dos projectes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El que s'ubica a l'espai de dinar, projecte d'alimentació.</li> <li>• El que s'ubica als espais de lleure i esbarjo, projecte de lleure educatiu.</li> </ul>	<b>La cuina forma part del projecte educatiu del centre</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Té una proposta on s'inclouen <b>activitats lúdiques</b> que permetin <b>treballar l'alimentació saludable i sostenible</b>, el malbaratament alimentari, temporada dels aliments, circuits curts de comercialització, etcètera: 2 punts.</li> <li>• Té una proposta en què s'inclouen <b>activitats lúdiques</b> en què el cuiner <b>expliqui el menú del dia</b>, els infants <b>entren a la cuina</b> una vegada a l'any, etcètera: 1 punt.</li> <li>• La <b>cuina és oberta a l'escola i integra el plantejament alimentari del centre educatiu</b> (definit al PEC —projecte educatiu de centre) al dia a dia de l'alumnat, professorat, famílies i equip de monitoratge. Es fan trimestralment una o més activitats (tallers, classes, xerrades amb les famílies, etcètera): 1 punt.</li> </ul>
	<b>Autonomia de l'infant</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'empresa <b>fomenta l'autonomia de l'infant</b>: li encarrega tasques al voltant dels àpats, té en compte l'ergonomia dels coberts que millor s'adapta a l'edat de l'infant, la grandària de la taula i les cadires, servir-se sols, càrrecs i serveis dins el menjador, etcètera: 1 punt.</li> <li>• L'empresa <b>proposa tasques al voltant dels àpats</b> per fomentar el triatge de residus dels àpats (vinculat a la sensibilització i al diagnòstic del malbaratament): 1 punt.</li> </ul>
	<b>Compostatge de residus</b> <p>Té un <b>proposta educativa al voltant del compostatge</b> de residus (compost de residus del menjador): 1 punt (en el cas que es disposi d'un hort).</p>
<b>Críteris sobre el pla de formació del personal</b>	<b>Proposta formativa per als monitors i monitores, coordinador del centre i personal de cuina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Té un <b>pla de formació per a empleats en matèria de sostenibilitat</b>, per exemple en dietes saludables i sostenibles, malbaratament, etcètera: 1 punt.</li> <li>Té un <b>pla de formació per a empleats en matèria de tècniques culinàries</b> més saludables, per treballar el producte fresc i ecològic, noves receptes: 2 punts.</li> <li>Pla de <b>formació del personal en neteja sostenible</b> i sense disruptors endocrins (neteja al vapor, vinagres...): 1 punt.</li> </ul>
	<b>Pla d'informació i comunicació</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es disposa d'<b>una app o d'un recurs web adaptat</b> per a dispositius mòbils que permeti una comunicació entre l'empresa gestora i les famílies: 1 punt.</li> <li>Altres <b>mesures de comunicació</b> que milloren el coneixement del servei de menjador: 1 punt.</li> </ul>

## IMPORT DEL MENÚ: 15 PUNTS