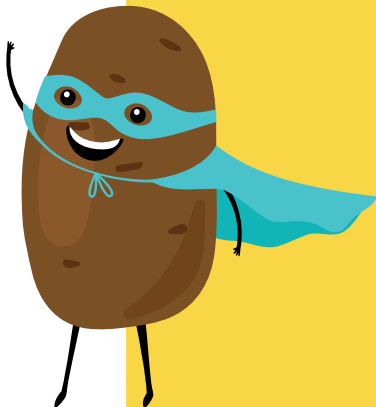


Aspectes que cal definir		Propostes de clàusules per introduir als contractes
Programacions mensuals	1	Les empreses es comprometen a presentar les programacions mensuals dels menús organitzades per trams setmanals (quatre setmanes) trimestralment.
<div data-bbox="331 479 497 734" style="text-align: center;">  </div> <p data-bbox="284 857 528 952">Definició de les característiques i estructura dels menús. Freqüència dels grans grups</p> <p data-bbox="284 978 539 1120">Cal determinar la freqüència dels grans grups d'aliments en funció de les recomanacions del PreMe⁵ i del model de menjador que voleu</p>	Primers plats	<p>Nombre de racions de verdures i hortalisses a la setmana (sense patates) com a primer plat Per exemple, dues racions de verdura i hortalisses (sense patates) com a primer plat a la setmana.</p> <p>Freqüència de l'arròs integral com a primer plat a la setmana L'arròs integral constitueix el primer plat una vegada a la setmana.</p> <p>Freqüència de la pasta integral com a primer plat a la setmana La pasta integral constitueix el primer plat una vegada a la setmana.</p>
	Segons plats	<p>Freqüència dels llegums com a segon plat a la setmana. Cuiats sense carn, peix i ou Els llegums constitueixen el segon plat un cop per setmana i estan cuinats sense carn, peix ni ou.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>Els llegums constitueixen el segon plat dos cops al mes i estan cuinats sense carn, peix ni ou.</i></p> <p>Freqüència de la carn com a segon plat a la setmana La carn com a segon plat dues vegades a la setmana: un cop carn blanca i un cop carn vermella.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>La carn com a segon plat un cop a la setmana, privilegiant la carn blanca per sobre de la carn vermella.</i></p> <p><i>Alternativa si volem posar-ho com a avaluable</i> - La carn com a segon plat com a màxim tres vegades a la setmana. Cal respectar els límits marcats per cada tipus de carn: blanca (una o dues vegades a la setmana), carn vermella i processada (cap o una vegada a la setmana). Tres cops a la setmana: 0 punts Dos cops a la setmana: 0,50 punts Un cop a la setmana: 1 punt</p> <p>Limitació d'alguns tipus de peix La limitació del peix espasa (emperador), tonyina vermella (<i>Thunnus thynnus</i>), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci és de 120 grams al mes.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>Prohibició del peix espasa (emperador), tonyina vermella (Thunnus thynnus), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci.</i></p> <p>Freqüència dels ous com a segon plat a la setmana Els ous constitueixen el segon plat una vegada a la setmana.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>Els ous constitueixen el segon plat dues vegades a la setmana.</i></p>
	Guarnició	<p>Freqüència de les patates com a guarnició Les patates formen part de la guarnició una vegada a la setmana.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>Existeix una diversificació de tubercles (patata, moniato, nyàmeres, etcètera). Els tubercles formen part de la guarnició un cop a la setmana.</i></p> <p>Freqüència de la pasta com a guarnició La pasta com a guarnició dues vegades a la setmana.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>La pasta com a guarnició una vegada a la setmana.</i></p> <p>Freqüència dels llegums com a guarnició Els llegums constitueixen la guarnició un cop per la setmana.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>Els llegums constitueixen la guarnició dos cops per setmana.</i></p>



<p>Definició de les característiques i estructura dels menús. Freqüència dels grans grups</p>	<p>Postres</p> <p>Freqüència de la fruita fresca com a postres Les postres són fruita fresca quatre vegades a la setmana</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>Les postres són fruita fresca cinc vegades a la setmana.</i></p> <p>Freqüència de la fruita seca com a postres Les postres tenen fruita seca (crua o torrada sense sal) una vegada a la setmana.</p> <p>Nombre de racions setmanals de productes làctics no ensucrats (llet, iogurt, formatge fresc, mató...) Els productes làctics no ensucrats (llet, iogurt, formatge fresc, mató...) una vegada a la setmana.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>Els productes làctics no ensucrats (llet, iogurt, formatge fresc, mató...) cap vegada a la setmana.</i></p>
	<p>Oli</p> <p>Utilització de l'oli d'oliva verge L'oli utilitzat per a cocccions i fregits és oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic mentre que per amanir és oli d'oliva verge.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>L'oli utilitzat per a cocccions, fregits i per amanir és oli d'oliva verge</i></p>
<p>3</p> <p>Definició de les característiques i estructura dels menús. Tècniques culinàries</p> <p>Cal fixar les tècniques culinàries que s'han de privilegiar (forn, vapor, planxa) i les prohibides o limitades (fregits). Cal determinar si els aliments fregits els prohibim o els limitem i determinar-ne la freqüència en funció de les recomanacions de PreMe.⁵</p>	<p>Tècniques culinàries</p> <p>Tècniques culinàries emprades El fregit dels aliments es limitarà a una vegada a la setmana.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> <i>Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etcètera.</i></p> <p><i>Es privilegiaran tècniques culinàries saludables com al forn, al vapor, bullit i planxa. Es prohibeixen els fregits.</i></p> <p>Freqüència de precuinats - Els aliments precuinats (lasanyes, arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, hamburgueses i salsitxes de tofu i altres preparats industrials...) es limiten a un màxim d'una vegada al mes.</p> <p><i>Alternativa per a la transició</i> - <i>Els aliments precuinats (lasanyes, arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, hamburgueses i salsitxes de tofu i altres preparats industrials...) es limiten a un màxim de dues vegades al mes.</i></p> <p>- <i>Aliments precuinats: no s'admet cap tipus d'aliment precuinat (lasanyes, arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, hamburgueses i salsitxes de tofu i altres preparats industrials...).</i></p>
<p>4</p> <p>Definició de les característiques i estructura dels menús. Disseny del menú</p>	<p>Elaborat per nutricionistes</p> <p>Obligació que els menús els han de dissenyar professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal com indica la Llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició.</p>
	<p>Gramatges</p> <p>Obligació de seguir la taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat recomanada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Cal indicar el document que han de seguir (apartat 4 de la guia).</p>
<p>5</p> <p>Definició de les característiques i estructura dels menús. Menús inclusius: malalties o trastorns</p>	<p>Avaluables en el marc del programa PreMe</p> <p>Obligació que els menús han de ser avaluables en el marc del programa PreMe de l'Agència de Salut de Catalunya. Totes les escoles del territori poden sol·licitar la revisió dels menús que se serveixen diàriament als menjadors escolars.</p>
	<p>Adaptats a situacions Llei 17/2011</p> <p>L'empresa adjudicatària ha de subministrar, tal com indica la Llei 17/2011, un menú adaptat a les situacions d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiaquia per a l'alumnat diagnosticat per especialistes i que ho acrediti mitjançant el certificat mèdic corresponent. Aquests menús han de ser com més semblants millor a la proposta general.</p> <p>Formació del personal en gestió dels al·lèrgens, malalties o trastorns.</p>

<p>6</p> <p>Definició de les característiques i estructura dels menús. Menús especials</p>	<p>Menús especials</p>	<p>L'empresa inclou propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyes i panellets per Tots Sants, escudella, pollastre amb prunes i torrons per Nadal, etcètera).</p> <p><i>Cal fixar el nombre d'esdeveniments i les condicions.</i></p>
<p>7</p> <p>Definició de les característiques de les matèries primeres</p>	<p>Fruita, verdura i hortalisses</p>	<p>La fruita, la verdura i les hortalisses han de ser fresques i de temporada.</p> <p>Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament.</p> <p>Temporada: segons el calendari de la guia</p>
	<p>Carn</p>	<p>La carn ha de ser fresca.</p>
<p>8</p> <p>Definició de les matèries primeres. Què volem deixar fora</p>	<p>Additius</p>	<p>Cal excloure l'additiu de glutamat monosòdic, concentrats de brous i qualsevol altre greix i l'oli que no sigui d'oliva verge.</p> <p>Alternativa per a la transició</p> <p><i>Cal prohibir tots els additius que estiguin catalogats com a perillosos.</i></p> <p><i>A la bibliografia hi ha la classificació d'additius²⁰ segons la toxicitat; hi podeu fer referència.</i></p>
	<p>OGM</p>	<p><i>Cal excloure la utilització d'organismes modificats en totes les seves formes.</i></p>
<p>9</p> <p>Control de la qualitat-traçabilitat de proveïdors Podem crear una carpeta Drive i que l'empresa hi pugui pujar les dades que es demanen.</p>	<p>Què cal acreditar a l'oferta</p>	<p>L'empresa adjudicatària ha d'especificar i acreditar a l'oferta, si escau, les dades següents de cada matèria primera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen i nom del proveïdor • Producte • Categoria • Varietat • Norma de qualitat (ecològic,..) • Tipus d'envasat i sistema de conservació emprats en el transport • Fitxes tècniques dels productes <p>El desglossament del preu total de l'oferta per partides: partida alimentària, partida educativa i partida de cuina.</p>
	<p>Què cal facilitar al llarg del contracte</p>	<p>Declaració jurada de tots els compromisos que apareixen a l'oferta i que han decantat l'elecció d'aquesta empresa.</p> <p>Per exemple, si diu que no fa servir OGM, temprada, etcètera.</p> <p>Les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb els gramatges de tots els ingredients que contenen (volum i pes), així com la senyalització dels al·lèrgens i la tècnica culinària emprada.</p>
	<p>Què cal facilitar al llarg del contracte</p>	<p>La llista de productes especificant com a mínim les dades següents: producte, proveïdor, quilos, certificat, origen i si el producte és fresc, congelat o transformat.</p> <p>Declaració jurada de l'obligatorietat de presentar les factures d'un període aleatori (que estigui lligat al pla alimentari d'aquest període, per exemple) quan es consideri necessari per fer el seguiment del contracte</p>
	<p>Què cal facilitar al llarg del contracte</p>	<p>Declaració jurada de la presentació dels documents exigits: fitxes tècniques, plans alimentaris, etcètera.</p>
<p>10</p> <p>Pla de malbaratament</p>		<p>Cal tenir un pla de reducció del malbaratament alimentari d'acord amb la nova Llei 3/2020, d'11 de març (programa i mesures educatives en col·laboració amb els centres)</p>
<p>11</p> <p>Pla de reducció de residus</p>		<p>Cal disposar d'un pla de reducció de residus d'acord amb el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril (utilització d'envasos de gran format, material de parament-gots, vaixel·la, cobreteria, tèxtil, etcètera, reutilitzable).</p>