

# MINI PLEC DE CONDICIONS EMPRESES DE MENJADOR

## REQUISITS DE SELECCIÓ

- Manteniment de l'actual coordinadora en el nou contracte
- Subrogació de l'actual ajudant de cuina (contracte fix-discontinuu)
- Empresa amb servei d'acollida i de menjador
- Gestió econòmica portada per l'empresa
- Servei de catering en línia calenta. Tenim la taula calenta i la nevera. No hi ha safates individuals i no hi ha forn regenerador (necessaris en càtering de línia freda)
- Projecte: *Serveix-te tu* on els alumnes es serveixen el seu plat i autoregulen les quantitats
- Migdia obert a famílies on compartir amb nosaltres l'estona de dinar, si així elles ho sol·liciten (4 persones màxim /dia)
- Comunicació de les monitores i monitors amb les mestres tutores i els infants a la conversa ( 5 minuts abans de les 12:30h)
- Propostes reeixides de lleure i en línia amb el projecte educatiu de l'escola, en l'espai del migdia
- Elaboració dels menús per a la franja d'edat a treballar (3-6 anys)
- Menús de qualitat tant a nivell nutricional com de textures, gustos i quantitat.
- Qualitat del servei (arribada del càtering, conservació i manteniment)
- Qualitat de les matèries primeres maximitzant la utilització de productes de temporada, de proximitat, i si pot ser ecològics
- Opcions de menú basal, menús per al·lèrgies i intoleràncies, menús modificats per motius religiosos, menús vegetarians i ajustats a indisposicions esporàdiques.
- Presència màxima de sucres afegits del 0.05%
- La neteja de la zona de preparació dels plats, del menjador i el seu equipament, així com l'aprovisionament dels productes necessaris per a la neteja els haurà d'aportar l'empresa adjudicatària
- Recursos humans suficients per cobrir suplències, baixes, absentisme

## PREFERÈNCIES EN LES CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI:

- Disseny dels menús i supervisió per un/a dietista reconeguda pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya
- Assessorament pedagògic sobre hàbits alimentaris saludables
- Possibilitat d'incloure en la programació de menús propostes de jornades gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn

- Valorem un projecte de temps de migdia amb un bon assortiment de jocs cooperatius, jocs tradicionals, jocs de taula, manualitats, tallers, balls, música, creativitat, teatre, esport, diades tradicionals...
- Es valorarà que l'empresa adjudicatària proposi una sèrie d'activitats pedagògiques per tota la Comunitat Educativa de l'Auditori per tal d'informar, educar sobre hàbits alimentaris saludables.
- Número de monitors que considerem convenient: a partir de P4 1 monitor per a cada 15 nens, a P3 4 monitors en total.
- Preferències en les matèries primeres:
  - Fruita: fruita variada, fresca i de temporada, preferentment de proximitat i si pot ser ecològica
  - Verdures i hortalisses: variades, fresques i de temporada, preferentment de proximitat i si pot ser ecològiques
  - Carn: carn fresca, preferentment de proximitat i si pot ser ecològica
  - Peix: prioritàriament peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim. No s'acceptaran en cap cas menús compostats amb perca, panga, tilapia o similars.
  - Ous: Preferentment ús d'ous ecològics i seguint la normativa alimentaria establerta en la restauració col·lectiva.
  - Ús d'oli d'oliva verge i oli d'oliva extra.
  - Productes làctics preferentment de proximitat i si pot ser ecològics.
  - Presència limitada a l'ús puntual d'aliments precuinats i ensucrats
  - Priorització de cereals i farines integrals
  - La distribució setmanal de racions proteiques en el menú basal que considerem més adequada és la següent: 1 dia peix, 1 dia ou, 1 dia proteïna vegetal, 1 dia carn blanca, 0.5 dies carn vermella, 0.5 dies altres (calamars o elaboracions tipus fideuà, paella, o altres guisats de peix)

## PREGUNTES PER LES ENTREVISTES AMB LES EMPRESES:

- Número de monitors a P3 (considerem convenient tenir-ne a 4)
  - Molt adient → Monitor cada 10/12 infants
  - Gens adient → Monitor per 16 o més infants
- Número de monitors/es a P4 i P5 ( han de ser dos monitors per cada curs, un per aula)
- El monitoratge el proveeix l'empresa o el podríem triar? Quina formació tenen? Tindrien experiència en infantil?
- Hi hauria la possibilitat de migdiada flexible?
- Contractaríeu la coordinadora i l'ajudant de cuina actuals?
- Teniu projecte d'autonomia i d'adquisició d'hàbits? Tant en el moment de l'àpat com durant l'estona de lleure ens agradaria la potenciació de l'auto-coneixement i l'auto-regulació, tot fent un acompanyament respectuós i amorós.
- Els nens i nenes són els protagonistes del Temps del Migdia? Valorem l'ús d'assemblees, càrrecs i responsabilitats, planificació de les activitats, presa de decisions, esperit crític...
- L'Escola Auditori potencia la convivència, la tolerància, la solidaritat i el respecte envers els altres i creiem fermament que el temps de migdia de l'escola és un dret de tots els infants. Aposteu per la inclusió i la integració de tots els nens i nenes al grup, especialment els que tenen necessitats educatives especials o provenen d'entorns socioeconòmics desfavorits?
- Quin % de producte ecològic i de proximitat utilitzeu per elaborar els menús?
- Quin és l'inventari i equipament que portaríeu com a empresa? Caldria fer inventari i acordar què passa amb el material proveït per l'empresa adjudicatària en cas de canvi d'empresa.
- Oferiu diferents tipus de menú? Propostes de sopars?
- L'empresa disposa de servei d'acollida matinal i de tarda? Feu la gestió econòmica vosaltres?
- Gestió econòmica. Disposeu de servei integral de gestió econòmica?
  - Cost menú? (suposem que el cost del menú ens el diran per nen i per servei unitari)  
Cost menú mestres?
  - Cost monitoratge? (que ens costa la hora 1 monitor?)
  - Cost conjunt? Podríeu fer-nos una oferta si escollim el pack conjunt?
  - El preu està exempt d'IVA?
  - Es paga per menú menjat o per mensualitat independentment de si ha vingut o no a l'escola?
- Quin seria el procediment per avisar el número de comensals de cada dia? Fins quina hora tindríem de marge?