

EXPEDIENT 947/2023. INFORME TÈCNIC. CRITERIS VALORATS MITJANÇANT JUDICI DE VALOR (45 punts)

Àngel Rafecas Romeu, cap del Departament d'Ensenyament del Consell Comarcal del Baix Penedès,

INFORMO:

Que en relació a la licitació del servei de menjadors escolars, la valoració del sobre "B", tal com s'estableix als Plecs de Clàusules Administratives Particulars (PCAP) es realitzarà mitjançant l'anàlisi dels criteris 8, 9 i 10, amb una puntuació màxima de 45 punts. La puntuació de cada proposició s'obtéindrà de la suma de la puntuació obtinguda per a cada criteri, amb dos decimals, segons els barems de puntuació que s'indiquen a continuació.

Els intervals de puntuació parteixen d'una taula basada en la Llei Weber-Fechner o dels mínims intervals de percepció (MIPS), segons la qual per a que una diferència entre dos elements pugui ser perceptiva (i per tant valorable de manera diversa), ha de ser d'un mínim de 15%. Per tant, es valorarà a partir de SIS (6) intervals de diferència, en progressió logarítmica (entre 1 i 2), que es descriuen a continuació, (amb dos decimals):

Interval	Descripció literària del judici que mereix	%
1	No s'ajusta als plecs contractuals	0,00%
2	La proposta tècnica és clarament insuficient	15,00%
3	La proposta tècnica no assoleix, raonablement, el nivell de prestació definit en els plecs. És insuficient	32,00%
4	La proposta tècnica compleix el nivell mínim admissible de prestació definit en els plecs	52,00%
5	La proposta tècnica compleix folgadamente el nivell de prestació definit en els plecs	75,00%
6	La proposta tècnica supera el nivell de prestació definit en els plecs	100,00%

Tal com s'estableix als PCAP, s'atendrà a la coherència de la proposta tècnica globalment considerada en cadascun dels seus apartats (organitzatiu, nutricional i pedagògic), l'absència de contradiccions entre els diversos apartats, la concreció, la comprensibilitat i la univocitat de les seves iniciatives, així com la seva aptitud objectiva per a ser executades efectivament, sense que sigui previsible esperar especials dificultats.

L'avaluació global de les propostes valorables per judici de valor incorpora un llindar tècnic (50%, equivalent a 22,5 punts), per sota del qual es considera que la proposta tècnica, qualitativament considerada, no respon per defecte a la



necessitat administrativa concretada en els plecs, i **determina l'exclusió del licitador que la presenta**, en aplicació del que disposa l'art. 146.3 LCSP.

Els barems de puntuació són els que es presenten a continuació:

Criteri 8. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit organitzatiu (10 punts)

Es valoraran amb un màxim de 2 punts els següents aspectes:

- Pla de funcionament del servei
- Capacitat de reacció davant incidències
- Tasques i responsabilitats del seguiment del servei per part del personal de l'empresa
- Control i seguiment diari d'utilització del servei per part dels usuaris amb comunicació al Consell Comarcal
- Coordinació amb les direccions dels centres i representants de les famílies.

Criteri 9. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit nutricional (10 punts)

Es valoraran amb un màxim de 2 punts, els següents aspectes:

- Proposta per garantir menús equilibrats i freqüències de consum
- Detecció de quins aliments no es mengen i motius
- Atenció a les derivacions per necessitats especials
- Desenvolupament i la implementació d'hàbits d'higiene i de la seguretat alimentària i hàbits saludables
- Reducció del malbaratament alimentari i reaprofitament de l'excedent amb finalitat social.

Criteri 10. Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit pedagògic (25 punts)

Es tindran en compte els següents apartats i puntuació màxima:

- Marc teòric que legítimi i fonamenti la intervenció educativa: 5 punts
- Creació d'un espai relacional i social positiu que fomenti la participació i l'autonomia, tant de les famílies com dels propis alumnes: 5 punts
- Proposta d'adequació i vinculació del servei de menjador i temps educatiu del migdia amb el Projecte Educatiu del Centre: 5 punts
- Proposta de programació presentada del temps educatiu del migdia: el projecte educatiu i de lleure, la qualitat del projecte pedagògic adequat a cada franja d'edat, ventall d'activitats que es realitzaran, valors que es treballaran en aquest temps educatiu: 10 punts

Després d'avaluar les propostes de les empreses que s'han presentat a la licitació, ordenades alfabèticament, les conclusions són les següents:



7 I TRIA S.L.U

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit organitzatiu

Pla de funcionament del servei

El pla presentat està molt detallat i és congruent en la seva globalitat. S'estructura en 20 punts, on destaquen accions com contrastar el projecte propi de l'empresa amb el projecte del centre, la realització de jornades de portes obertes, les reunions informatives específiques amb les famílies dels alumnes d'I3 que s'inicien al menjador, i la voluntat de que hi hagi representació dels infants en la comissió de menjador. Interval 5 (75%)

Capacitat de reacció davant incidències

Disposen de diferents protocols davant les incidències que es puguin produir, remarcant que el fet de disposar de cuina central pròpia permet solucionar contingències que es puguin produir, i que recursos humans disposa d'una plantilla de substituïts volants en cas d'absències. Com a protocol destacable hi figura el d'assetjament entre infants. No es detallen procediments en casos d'accidents de treball dels treballadors de l'empresa o en casos d'incendis, fuites de gas, etc. Interval 4 (52%)

Tasques i responsabilitats del seguiment del servei per part del personal de l'empresa

Es detallen les tasques i responsabilitats de les diferents figures professionals de forma molt completa (coordinador/a, cuiner, ajudant de cuina, monitors/es, etc) destacant la figura del/la tècnic/a de restauració i del/la tècnic/a de programes escolars. No es limita a fer una relació de tasques sinó que també s'estableixen les competències generals de cada figura professional. Interval 5 (75%).

Control i seguiment diari d'utilització del servei per part dels usuaris amb comunicació al Consell Comarcal

S'exposa que el control de l'assistència es fa a través de l'equip de monitors/es i coordinació del centre, i que mensualment es realitza un informe d'assistència dels alumnes becats al Consell Comarcal, a més de la gestió dels impagats. Interval 4 (52%).



Coordinació amb les direccions dels centres i representants de les famílies

En relació a aquest punt, s'exposa de forma acurada el pla de comunicació amb les famílies, amb aspectes destacables com l'oferiment a les famílies de compartir un dia de menjador amb els infants. S'integren en la comissió de menjador i s'estableix juntament amb la direcció del centre un pla general de coordinació. També s'enumeren les eines d'atenció a les famílies (presencial, digitalment, telefònicament, intranet, etc.), així com un quadre de model relacional entre l'empresa i el centre (AFA i direcció). Interval 5 (75%).

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit nutricional

Proposta per garantir menús equilibrats i freqüències de consum

Els menús s'elaboren en base a una dieta de calories/dia, partint d'una mitjana recomanada. Es remarca que 1/3 part de l'alimentació d'un infant es fa l'escola, i que l'aportació calòrica que ha de representar el menjador escolar ha de ser d'un 35%. S'exposa de forma molt acurada com serà l'elaboració dels menús, amb les pautes que es tindran presents. Es comprometen a realitzar elaboracions típiques de la comarca del Baix Penedès. Per fomentar el benestar emocional, es realitzen dinars de benvinguda, postres d'aniversari, etc.

Remarcar en aquest punt la proposta que fan als centres de tres opcions de menús, perquè cada escola pugui triar quin menú prefereix. Es detalla com serà cada un d'aquests menús. Interval 5 (75%)

Detecció de quins aliments no es mengen i motius

Exposen una vessant pedagògica i un procés educatiu per l'acceptació dels menús i nous aliments per part dels infants, amb dinàmiques didàctiques, disseny del menú amb els infants, comissions d'infants, etc. Tot i aquestes mesures, quan no hi ha acceptació dels plats per part dels infants enumeren les accions per detectar-ho: auditories de malbaratament amb els infants, detecció d'excedent, registres de seguiment, etc. Interval 5 (75%).

Atenció a les derivacions per necessitats especials

Com a punts destacats d'aquest apartat l'empresa ha creat un pla d'actuació acreditat per l'Associació de Celíacs de Catalunya, com a empresa sense gluten. També han creat i dissenyat, amb la col·laboració de Immunitas Vera Associació Catalana d'Al·lèrgies Alimentàries, un menjador escolar on el concepte d'al·lèrgia i intolerància alimentació és inherent en tot el procés



educatiu del temps del migdia, garantint-se les mesures preventives envers la seguretat alimentària. Realitzen diferents menús per atendre les necessitats especials (sense gluten, sense lactosa, sense fruits secs, etc.), i exposen les diferents estratègies per facilitar la incorporació d'alumnes amb derivacions, com un protocol a seguir abans de la incorporació de l'infant i un protocol per després d'aquesta incorporació. Interval 6 (100%).

Desenvolupament i la implementació d'hàbits d'higiene i de la seguretat alimentària i hàbits saludables

Disposen d'un projecte educatiu d'hàbits, que es complementa amb el projecte Servim-nos a casa. Utilitzen eines de suport visual (cartells), i treballen tres grups d'hàbits: alimentaris, higiènics i socials. Interval 5 (75%)

Reducció del malbaratament alimentari i reaprofitament de l'excedent amb finalitat social

S'explica el projecte de malbaratament, amb el detall de les accions que es realitzen als centres escolars. Disposen d'un conveni de col·laboració amb la iniciativa Pont Alimentari. Realitzen auditories de malbaratament, i s'exposa un exemple d'auditoria amb els objectius, metodologia, accions, etc. Interval 5 (75%).

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit pedagògic

Marc teòric que legitimi i fonamenti la intervenció educativa

El marc teòric està molt orientat a que l'infant sigui protagonista, a fomentar la seva participació i autonomia, a l'autogestió del servei. També es destaca la voluntat d'integrar la metodologia de treball a la línia educativa del centre, i al PEC i el projecte curricular de l'escola. Dins d'aquest marc teòric s'emmarca el projecte «servim-nos com a casa» i el projecte «el menjador que jo somio», enfocats a l'adquisició d'autonomia, l'aprenentatge i l'autogestió. Interval 5 (75%).

Creació d'un espai relacional i social positiu que fomenti la participació i l'autonomia, tant de les famílies com dels propis alumnes

Disposen de diferents eines de participació en el menjador, basades en l'autogestió i la responsabilitat dels infants. Estan adherits a la plataforma de bones pràctiques de PDA Bullyng, per donar una resposta afectiva i eficient a les possibles situacions que puguin generar-se al menjador escolar.



Enumeren i desenvolupen 5 projectes transversals que fomenten la relació positiva i l'autonomia dels infants: «servir-nos com a casa», «Estima», «El menjador que somio», «ParticipaAcció» i «Conviure a l'escola». Dintre d'aquests projectes destaquen aspectes com l'autoavaluació dels propis infants en les dinàmiques d'hàbits, la utilització de l'eina de tres personatges per potenciar els espais relacionals, les comissions d'infants, els dinars de representants on s'estableix un dinar, mensual o bimensual, de representants d'infants del menjador, etc. Interval 6 (100%).

Proposta d'adequació i vinculació del servei de menjador i temps educatiu del migdia amb el Projecte Educatiu del Centre

Es remarca la importància d'adequar el servei al Projecte Educatiu del Centre i al Projecte Curricular del Centre. Dins del seu pla de funcionament, doncs, es contrasten els projectes educatius del centre, conjuntament amb l'equip directiu, per tal d'apartar-se a la realitat de l'escola i als seus trets identitaris. S'exposen els trets d'identitat de l'empresa (aconfessional, co-educadora, etc.) tot contemplant les característiques de l'escola. Interval 5 (75%).

Proposta de programació presentada del temps educatiu del migdia: el projecte educatiu i de lleure, la qualitat del projecte pedagògic adequat a cada franja d'edat, ventall d'activitats que es realitzaran, valors que es treballaran en aquest temps educatiu

Com s'ha destacat ja en d'altres apartats, la proposta de programació també està molt orientada a que els infants siguin co-partíceps en la creació de l'espai i a l'autogestió. Es promou un oci saludable allunyat de les pantalles. Es tenen en compte les festivitats populars, la commemoració de dates especials, i es presenten propostes de programació anual de projectes, programació diària i mensual. Es presenten propostes dissenyades pels propis infants. Es posen exemples de desplegament de programacions. Interval 5 (75%).



AGORA CATERING S.L.

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit organitzatiu

Abans de detallar els aspectes més destacables i les puntuacions de cada apartat, remarcar que en la proposta tècnica presentada no es segueix l'estructura determinada en els criteris de les clàusules administratives particulars, i per tant la informació no segueix l'ordre i l'índex preestablerts i cal cercar-la al llarg de l'exposició, havent-hi apartats no desenvolupats i d'altres on la informació es troba en diferents llocs.

Pla de funcionament del servei

En aquest apartat bàsicament es parla de la distribució de l'alumnat dins del servei (torns) i d'altres aspectes del funcionament del menjador però no es desenvolupen. S'estableixen uns objectius generals, les accions per aconseguir-los i com s'avaluen. Interval 3 (32%).

Capacitat de reacció davant incidències

S'exposen diferents tipus d'incidències que es poden produir dins del servei, i protocols dels que disposen per resoldre-les: protocol d'accidents, d'al·lèrgies, d'ennuegament i d'emergència. Es posen models de fulls d'incidència. Interval 4 (52%).

Tasques i responsabilitats del seguiment del servei per part del personal de l'empresa

Es detallen àmpliament les funcions de l'equip de monitoratge, de la figura de coordinació de centre, de la coordinació pedagògica del supervisor/a i de l'equip gestor. No s'expliciten les tasques de cuina i ajudant de cuina. Interval 5 (75%)

Control i seguiment diari d'utilització del servei per part dels usuaris amb comunicació al Consell Comarcal

Exposen la utilització d'un informe de seguiment i la periodicitat de la seva entrega en funció de les edats dels alumnes, però sense desenvolupar-ho ni



explicar els procediments de control i seguiment. S'expliquen unes pautes d'observació o indicadors per valorar els grups. Interval 3 (32%).

Coordinació amb les direccions dels centres i representants de les famílies

Es fa menció de la comissió del menjador, de la qual formarà part l'empresa, i les funcions de la comissió, però sense desenvolupar-se ni detallar-se com serà la coordinació amb les direccions i amb els representants de les famílies. Interval 2 (15%).

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit nutricional

Proposta per garantir menús equilibrats i freqüències de consum

No es desenvolupa aquest punt. Interval 1 (0%).

Detecció de quins aliments no es mengen i motius

No es desenvolupa aquest punt. Interval 1 (0%).

Atenció a les derivacions per necessitats especials

No es desenvolupa aquest punt. Interval 1 (0%).

Desenvolupament i la implementació d'hàbits d'higiene i de la seguretat alimentària i hàbits saludables

S'estableixen uns objectius específics d'higiene i alguns relacionat amb hàbits saludables. Interval 2 (15%).

Reducció del malbaratament alimentari i reaprofitament de l'excedent amb finalitat social

No es desenvolupa aquest punt. Interval 1 (0%).



Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit pedagògic

Marc teòric que legitimi i fonamenti la intervenció educativa

El marc teòric exposat es valora com coherent i detallat. Es despleguen els eixos educatius sobre els que es basa el marc teòric, i un ideari que es basa en l'autonomia, l'educació no sexista, la pluralitat i diversitat, la cultura de la pau i la prioritització de l'infant. Interval 5 (75%)

Creació d'un espai relacional i social positiu que fomenti la participació i l'autonomia, tant de les famílies com dels propis alumnes

En relació a aquest apartat, es parla de l'espai de les tutories i les finalitats d'aquest espai, i d'uns objectius de socialització. També es fa la proposta d'assemblees setmanals per cada grup de menjador, per implicar els alumnes en el bon funcionament del servei. Es detalla el funcionament de les assemblees i els seus objectius. Interval 4 (52%).

Proposta d'adequació i vinculació del servei de menjador i temps educatiu del migdia amb el Projecte Educatiu del Centre

No es desenvolupa aquest punt. Interval 1 (0%).

Proposta de programació presentada del temps educatiu del migdia: el projecte educatiu i de lleure, la qualitat del projecte pedagògic adequat a cada franja d'edat, ventall d'activitats que es realitzaran, valors que es treballaran en aquest temps educatiu

Es detalla el projecte d'activitats, diferenciant l'àrea psicomotriu, d'hàbits i habilitats, l'àrea de coneixement i de les capacitats individuals i l'àrea afectiva d'actituds i valors, amb una programació diferenciada per edats. S'exposen els mitjans educatius que s'empraran en aquesta programació. Interval 5 (75%).



CUINA GESTIÓ S.L.U

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit organitzatiu

Pla de funcionament del servei

S'exposen objectius del temps de dinar i objectius del temps d'esbarjo, i l'organització del temps del migdia en quant a horaris, ràtios, funcions, comunicació amb les famílies, etc., però manca desenvolupar més acuradament aquest apartat, ja que es parla d'alguns aspectes molt concrets, però no sota de quin marc més general formen part, no es detalla la part més estructural del pla de funcionament. Interval 4 (52%).

Capacitat de reacció davant incidències

Es detallen possibles incidències en matèria primera, cobertura de baixes, accidents i contingències habituals i extraordinàries, i també el procediment per resoldre aquestes incidències i el temps de resposta, però no s'entra en aspectes com situacions d'assetjament o similars entre infants. Interval 5 (75%).

Tasques i responsabilitats del seguiment del servei per part del personal de l'empresa

Completa relació dels departaments, representants i persones que treballen al servei de menjador, i exhaustiva definició de les tasques i responsabilitats de cadascun/a. Compten amb les figures professionals de suport i de gestor/a de centre, supervisor pedagògic i coordinador/a de centre. Interval 5 (75%).

Control i seguiment diari d'utilització del servei per part dels usuaris amb comunicació al Consell Comarcal

Exposició molt breu d'aquest apartat, es limita a explicar les figures professionals que faran el seguiment i la creació d'una comissió de seguiment, però no es desenvolupa aquest apartat. Interval 3 (32%)

Coordinació amb les direccions dels centres i representants de les famílies

A l'igual que en l'anterior subcriteri, l'exposició és incompleta, ja que només es fa una breu explicació del funcionament de la comissió del menjador. Interval 3 (32%).



Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit nutricional

Proposta per garantir menús equilibrats i freqüències de consum

S'exposa que s'evitaran combinacions massa denses o massa lleugeres, o les combinacions de plats que tinguin difícil acceptació. Es mostra un quadre amb el granatge en funció de les edats dels menors. Les programacions consten d'un mínim de quatre setmanes. En els menús fan propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius de l'entorn. Com a proposta destacable, realitzaran un mínim d'un cop l'any una jornada gastronòmica al Baix Penedès, amb plats i productes típics de la comarca. Interval 5 (75%)

Detecció de quins aliments no es mengen i motius

Per detectar quins aliments es mengen i els motius, es farà a través del personal de cuina i el monitoratge, valorant-se a través del sobrant de les safates, i en determinades situacions a través d'un qüestionari. També es passaran trimestralment enquestes de satisfacció a les famílies i es realitzaran xerrades de nutrició. Interval 4 (52%).

Atenció a les derivacions per necessitats especials

Es realitzaran dietes per a al·lèrgies, intoleràncies, diabetis, creences religioses, per prescripció mèdica, etc. Una dietista col·legiada elabora aquestes dietes, a partir d'un informe mèdic. Interval 4 (52%).

Desenvolupament i la implementació d'hàbits d'higiene i de la seguretat alimentària i hàbits saludables

En relació a la seguretat alimentària, es fa un extens detall dels processos i mesures de seguretat de l'empresa. Compten amb un Departament de Qualitat i Medi ambient propi, del qual se'n detallen les funcions, disposen d'un sistema d'homologació de proveïdors i matèria primera, i diferents Plans enfocats tots ells a la seguretat alimentària, a més d'auditories i sistemes de registre. Interval 6 (100%).

Reducció del malbaratament alimentari i reaprofitament de l'excedent amb finalitat social

Disposen de convenis amb diferents entitats d'iniciativa social per reaprofitar l'excedent (Caritas de Reus, Re Cooperem, Nutrició sense fronteres, Federació espanyola del Banc d'Aliments), si bé no s'exposa detalladament quines mesures s'utilitzen per reduir aquest malbaratament. Interval 4 (52%).



Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit pedagògic

Marc teòric que legitimi i fonamenti la intervenció educativa

Exposició molt poc detallada del marc teòric, ja que només es parla d'una visió holística i de que el menjador ha de ser un entorn familiar i proper. Interval 2 (15%).

Creació d'un espai relacional i social positiu que fomenti la participació i l'autonomia, tant de les famílies com dels propis alumnes

Com a element destacable s'explica que es promou la participació de les famílies a través de xerrades i tallers familiars, proposats per les mateixes famílies, però hi ha molt poca concreció de com es fomenta la participació dels alumnes. Interval 3 (32%).

Proposta d'adequació i vinculació del servei de menjador i temps educatiu del migdia amb el Projecte Educatiu del Centre

S'incideix en la importància que el projecte de l'empresa estigui relacionat amb el PEC i el PCC del centre, que hi hagi coherència entre el que es fa l'espai del migdia i el que els infants fan a les aules. Interval 4 (52%).

Proposta de programació presentada del temps educatiu del migdia: el projecte educatiu i de lleure, la qualitat del projecte pedagògic adequat a cada franja d'edat, ventall d'activitats que es realitzaran, valors que es treballaran en aquest temps educatiu

La proposta de programació sorgeix de l'estreta relació entre l'escola i l'espai migdia. Es vetlla per l'educació en el lleure, l'educació en estil de vida saludable i l'educació en valors, i en bona part a través del joc. Es remarca la importància de que els infants han de ser els protagonistes, estimulants-los a prendre decisions. Cada curs escolar hi ha un nou centre d'interès. Hi ha iniciatives destacables com les Taules de Descoberta, la utilització d'un personatge com a fil conductor d'activitats, els àpats en família. S'estableixen uns objectius específics en funció de l'edat i les àrees d'aprenentatge. S'exposa un ampli ventall d'activitats a realitzar, els materials i recursos didàctics que s'utilitzen, i la metodologia d'avaluació. Interval 5 (75%)



SERHS FOOD AREA S.L.

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit organitzatiu

Pla de funcionament del servei

Explicació detallada de l'organització de l'empresa: departaments que en formen part i concreció de les funcions dels diferents professionals que intervenen en el servei de menjador, on a més del personal de cuina i monitoratge compten amb la figura del coordinador/a pedagògic i del coordinador/a d'activitats, i addicionalment també una psicopedagoga pròpia i un supervisor d'àrea. Es concreta en quines escoles es cuinarà i en quines hi ha la modalitat de càtering, i on es cuinarà en aquest últim cas (cuina central). Manca desenvolupar més àmpliament el dia a dia del funcionament del servei de menjador. Interval 4 (52%).

Capacitat de reacció davant incidències

Defineixen diferents tipus de contingència, l'afectació que suposa i la mesura correctora. Les incidències que s'exposen són les de producció i subministrament, les d'absències en matèria de rrrh i les de toxicitat alimentària, però manquen altres incidències relacionades amb accidents que puguin patir els infants, situacions d'assetjament que es puguin produir, etc. Interval 4 (52%).

Tasques i responsabilitats del seguiment del servei per part del personal de l'empresa

Com a mesures de seguiment del servei s'exposen i es detallen les auditories internes, les visites setmanals a les cuines realitzades per part del coordinador general i/o supervisor de zona, i l'avaluació de la implantació del projecte educatiu per part del coordinador/a pedagògic i la psicopedagoga. En les auditories internes es valora la implantació i seguiment del Sistema de Gestió de la Qualitat i Seguretat alimentària i també el control dels ambients de treball, i en les visites setmanals el fa un control de la qualitat de les matèries primeres, el control dels processos d'elaboració i el control dels productes finals. En aquest apartat no es detallen tasques del personal de l'empresa, que sí s'han definit en l'apartat del Pla de Funcionament. Interval 5 (75%).

Control i seguiment diari d'utilització del servei per part dels usuaris amb comunicació al Consell Comarcal



Compten amb un programa informàtic de control i seguiment diari d'utilització del servei, i que permet la gestió dels alumnes, del menjador i del monitoratge. A cada menjador posaran a disposició un ordinador portàtil per les coordinadores, i diàriament es confecciona un resum d'assistències a cada centre en un excel que es comparteix amb el Consell Comarcal en un espai del Google Drive. Interval 5 (75%).

Coordinació amb les direccions dels centres i representants de les famílies

Es concreta com serà la direcció amb les direccions de les escoles: reunió abans de l'inici de curs, de la qual en sortiran les línies bàsiques d'actuació del servei de menjador i poder elaborar el Pla de Funcionament del menjador escolar de cada escola, i posteriors reunions periòdiques amb direcció, i proposta de realitzar una comissió de seguiment del menjador. No es desenvolupa detalladament la coordinació amb les AFA, només es parla de la seva presència en les comissions de seguiment del menjador. Interval 4 (52%).

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit nutricional

Proposta per garantir menús equilibrats i freqüències de consum

Disposen d'un departament de dietètica que estructura i planifica els menús, tenint en compte els plecs i també les recomanacions nutricionals que donen els organismes oficials (OMS, Departament Salut, etc.). Aposten per evitar combinacions de plats de difícil acceptació, adequar el primer i segon plat de manera que no resultin massa forts o massa suaus, i també per la recuperació de la dieta mediterrània. Parteixen d'una rotació de 6 setmanes. La programació inclou també una proposta de menú de sopar equilibrat a títol informatiu. Es fan propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius de l'entorn. Ofereixen servei de pícnic per excursions. Interval 5 (75%).

Detecció de quins aliments no es mengen i motius

L'adaptació dels menús ve donada pels comentaris que es recullen en les diferents reunions a cadascun dels centres amb els diferents interlocutors (Consell Comarcal, direccions, AFA i/o alumnes), però també per la detecció d'aquells aliments que no es mengen. Disposen d'un protocol d'ingestes per detectar el perquè no es menja un plat, amb un excel de control per poder fer un anàlisi posterior. Interval 4 (52%).



Atenció a les derivacions per necessitats especials

Disposen d'un ventall molt ampli de dietes (astringent, diabètic, sense gluten, sense lactosa, halal, sense fruits secs, sense marisc, vegetariana, etc.), i exposen que els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic, previ compliment d'un model que han creat de «sol·licitud de dieta especial». Disposen d'un protocol d'al·lèrgies, intoleràncies i altres alternatives alimentàries. Interval 6 (100%).

Desenvolupament i la implementació d'hàbits d'higiene i de la seguretat alimentària i hàbits saludables

Disposen de cartells per decorar el menjador on la mascota dona missatges relacionats amb els hàbits d'higiene i saludables. Però no es desenvolupa detalladament aquest punt i no es tracta la seguretat alimentària, sinó altres temes com la realització de jornades gastronòmiques que no tenen a veure amb aquest apartat. Criteri 3 (32%).

Reducció del malbaratament alimentari i reaprofitament de l'excedent amb finalitat social

Utilitzen tres vies per abordar aquest problema: l'optimització de la producció; les accions de conscienciació amb els infants (semàfor de la gana, registre del malbaratament alimentari; campanyes d'estalvi d'aigua); i la donació d'excedents, posant exemples d'entitats amb les que treballen (Fundació Banc dels Aliments, BCN comparteix el menjar, Recooperem). Interval 4 (52%).

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit pedagògic

Marc teòric que legitimi i fonamenti la intervenció educativa

S'exposa un marc teòric ampli i detallat. Com a aspectes destacables hi consta un pla propi anomenat «alimentem el futur», on es treballa la sostenibilitat i el consum responsable; proposen un projecte educatiu emmarcat cada curs en un centre d'interès diferent; exposen un pla educatiu per la sostenibilitat i el no malbaratament; l'adaptació als centre a través del projecte educatiu propi del migdia i la participació dels infants; etc. Com a ideari parteixen de l'autonomia dels infants, tenir en compte la pluralitat i diversitat; l'alimentació saludable i equilibrada; la cultura de la pau; l'educació en valors i la participació. Estableixen uns objectius per àmbits i els indicadors d'avaluació, i uns hàbits, competències i habilitats a treballar per edats. Expliquen mesures interessants



com potenciar l'anglès al menjador, promovent que els monitors parlin als alumnes en anglès com a mínim un cop a la setmana; els comunicats de felicitació, com a estratègies de reforç positiu; i actuacions de suport per a alumnat amb discapacitat o altres necessitats específiques. Interval 5 (75%).

Creació d'un espai relacional i social positiu que fomenti la participació i l'autonomia, tant de les famílies com dels propis alumnes

Respecte a les famílies, exposen un pla de comunicació on destaquen un Pack de Benvinguda, que també conté una guia de consells nutricionals; un altre document de pla de funcionament del menjador; una sessió informativa per les noves famílies de l'escola; la programació mensual de menús; els informes de seguiment i comunicats d'incidència; les xerrades nutricionals; entrevistes amb el personal d'atenció a l'alumnat; la possibilitat d'obrir el menjador a dos membres de l'AFA un cop al mes; i les enquestes de valoració. També es detalla el pla d'avaluació. Per tant, la part de comunicació i participació de les famílies està desenvolupat correctament, però no es parla de com fomentar la participació i l'autonomia dels alumnes en aquest apartat. Interval 4 (52%).

Proposta d'adequació i vinculació del servei de menjador i temps educatiu del migdia amb el Projecte Educatiu del Centre

Aquest apartat no s'ha desenvolupat acuradament, només es parla de que la programació d'activitats serà escollida i adaptada a les necessitats reals de cada centre, integrant-lo al projecte educatiu del centre, i la presentació a les direccions de la proposta de centre d'interès escollit per tal d'adaptar i integrar la proposta d'activitats a les dinàmiques de cada escola i el seu projecte educatiu, creant conjuntament la Programació Anual d'Activitats del centre. Interval 3 (32%).

Proposta de programació presentada del temps educatiu del migdia: el projecte educatiu i de lleure, la qualitat del projecte pedagògic adequat a cada franja d'edat, ventall d'activitats que es realitzaran, valors que es treballaran en aquest temps educatiu

S'exposa àmpliament la programació base, amb detall de les diferents tipologies d'activitat (manualitats/tallers, racons, joc lliure, etc.). Es presenten diferents exemples de programació mensual. Durant el curs també es realitzen altres activitats especials relacionades amb festivitats i celebracions, i un projecte «10 mesos, 10 causes», on durant el curs es treballaran 10 causes diferents, també presentant-se exemples del projecte mes a mes. Interval 5 (75%)



SERVEI D'ÀPATS

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit organitzatiu

Pla de funcionament del servei

En aquest apartat només hi ha el detall de les tasques a desenvolupar per cada figura professional que participa en el servei (coordinador, cuina, monitoratge), pel que no es pot deduir quin és el pla de funcionament de l'empresa. Interval 2 (15%)

Capacitat de reacció davant incidències

S'exposen fins a 7 incidències diverses que es poden produir en el servei (alerta alimentària, incendi, absències de personal, etc.), i dintre de cada incidència hi ha una explicació de com procedir en el cas que es produeixi. Interval 4 (52%).

Tasques i responsabilitats del seguiment del servei per part del personal de l'empresa

En aquest apartat (i no en el primer) es descriu el pla de funcionament del servei de menjador, però no es determinen àmpliament les tasques dels monitors/es ni personal de cuina, i sí una mica més detalladament les responsabilitats de les dues figures de coordinació. Interval 3 (32%)

Control i seguiment diari d'utilització del servei per part dels usuaris amb comunicació al Consell Comarcal

A l'igual que en l'apartat anterior, aquí es descriu el pla de funcionament del servei de menjador, es posa la mateixa informació, frase per frase, i per tant es reproduïx el mateix error, no donar la informació que es demana i en canvi posar informació sol·licitada en un altre apartat. Interval 2 (15%).

Coordinació amb les direccions dels centres i representants de les famílies

La part de coordinació amb representants de les famílies està ben detallada i s'exposa de forma adequada, però es centra en l'atenció a les famílies en general i no tant en la coordinació amb els representants de les famílies (AFA). Respecte a la coordinació amb les direccions, es parla d'establir mensualment



una comissió de menjador amb la direcció / consell escolar per avaluar l'oferta gastronòmica i pedagògica del centre, però no es desenvolupa més. Interval 3 (32%).

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit nutricional

Proposta per garantir menús equilibrats i freqüències de consum

Elements destacats en aquest apartat són la utilització de gran varietat de coccions, l'alternança de textures, que els plats no siguin monocromàtics i tinguin colors vius. Han creat l'observatori d'al·lèrgies alimentàries, i presenten diferents exemples de menús en funció de l'edat dels alumnes: menús sense gluten, sense lactosa, etc. Interval 5 (75%).

Detecció de quins aliments no es mengen i motius

Només hi ha un petit esquema de 4 passos sense desenvolupar, que tot i que és coherent no conté les explicacions necessàries. Interval 2 (15%).

Atenció a les derivacions per necessitats especials

Tot i que no és un element de valoració, tota la presentació del projecte es fa en català excepte aquest subcriteri, que està en castellà, el que fa perdre coherència al conjunt de la proposició. Dit això, en aquest apartat es defineixen les diferents al·lèrgies i intoleràncies, amb un decàleg de la gestió segura de les dietes especials i instruccions en cas de reacció al·lèrgica. Interval 4 (52%).

Desenvolupament i la implementació d'hàbits d'higiene i de la seguretat alimentària i hàbits saludables

S'exposen objectius relacionats amb els hàbits d'higiene i la metodologia per aconseguir-los, però barrejats amb objectius relacionats amb el lleure educatiu (participació activitats, ús esport, interacció amb companys, etc.) que no es demanen en aquest subcriteri, pel que la part d'hàbits d'higiene i de la seguretat alimentària i hàbits saludables està pot desenvolupada. Interval 3 (32%).

Reducció del malbaratament alimentari i reaprofitament de l'excedent amb finalitat social

S'expliquen tant les mesures per reduir el malbaratament, entre elles també facilitar que els usuaris puguin endur-se els aliments que no hagin consumit



utilitzant els seus propis envasos, com el reaprofitament de l'excedent, a través de donació a entitats socials. Actualment tenen conveni amb un ajuntament per oferir l'excedent de producte. Interval 4 (52%).

Qualitat tècnica de la proposta en l'àmbit pedagògic

Marc teòric que legitimi i fonamenti la intervenció educativa

S'exposa un marc teòric molt ampli, coherent, on es posa èmfasi en la participació dels infants, la seva autonomia, el treball de la convivència en el menjador i l'espai de lleure, l'autogestió, la programació educativa buscant la innovació, utilitzant-se icones que representen ítems diferents, amb llegendes organitzades en colors dels diferents eixos transversals, i el desenvolupament de projectes basats en una sèrie de valors que són intrínsecs a tota la intervenció educativa. Interval 6 (100%).

Creació d'un espai relacional i social positiu que fomenti la participació i l'autonomia, tant de les famílies com dels propis alumnes

Es dona molt valor a les relacions entre els infants i a la recerca d'un espai relacional i social positiu, buscant en tot moment la participació i autonomia dels infants. Es treballa l'educació emocional identificant sis categories bàsiques d'emocions, i s'exposa com treballar la resolució de conflictes, a través de la mediació, la negociació, la cohesió grupal i la cooperació. Manca desenvolupar amb més detall la part de les famílies, ja que l'exposició està molt centrada en la part dels infants. Interval 4 (52%).

Proposta d'adequació i vinculació del servei de menjador i temps educatiu del migdia amb el Projecte Educatiu del Centre

En relació a l'àmbit pedagògic, aquest subcriteri és el menys desenvolupat, ja que no es detalla com es farà l'adequació del projecte educatiu de l'empresa amb el projecte educatiu del centre, com es vincularan els serveis. Bàsicament es parla de que l'escola és una part activa del projecte d'educació emocional i la resolució de conflictes, i que per tant la comunicació amb direcció i tutors és imprescindible, però no es menciona el PEC i el PCC i com vincular aquests dos instruments del centre amb el servei de menjador i temps educatiu. Interval 2 (15%).

Proposta de programació presentada del temps educatiu del migdia: el projecte educatiu i de lleure, la qualitat del projecte pedagògic adequat a cada franja d'edat, ventall d'activitats que es realitzaran, valors que es treballaran en aquest temps educatiu



Es desenvolupen de forma molt detallada les diferents activitats i valors que es treballaran en el temps educatiu. Les activitats s'agrupen en eixos transversals (autonomia i adquisició d'hàbits; convivència en el menjador i l'estona d'esbarjo temps de lleure; alimentació sana i ecològica; i altres activitats/projectes). Interval 5 (75%).

RESULTAT FINAL

CRITERI	7 i Tria SLU	AGORA CATERING	CUINA GESTIÓ	SERHS FOOD AREA	SERVEI D'APATS
Pla de funcionament del servei	1,5 (75%)	0,64 (32%)	1,04 (52%)	1,04 (52%)	0,3 (15%)
Capacitat de reacció davant incidències	1,04 (52%)	1,04 (52%)	1,5 (75%)	1,04 (52%)	1,04 (52%)
Tasques i responsabilitats del seguiment del servei per part del personal de l'empresa	1,5 (75%)	1,5 (75%)	1,5 (75%)	1,5 (75%)	0,64 (32%)
Control i seguiment diari d'utilització del servei per part dels usuaris amb comunicació al Consell Comarcal	1,04 (52%)	0,64 (32%)	0,64 (32%)	1,5 (75%)	0,3 (15%)
Coordinació amb les direccions dels centres i representants de les famílies	1,5 (75%)	0,3 (15%)	0,64 (32%)	1,04 (52%)	0,64 (32%)
Proposta per garantir menús equilibrats i freqüències de consum	1,5 (75%)	0 (0%)	1,5 (75%)	1,5 (75%)	1,5 (75%)
Detecció de quins aliments no es mengen i motius	1,5 (75%)	0 (0%)	1,04 (52%)	1,04 (52%)	0,3 (15%)
Atenció a les derivacions per necessitats especials	2 (100%)	0 (0%)	1,04 (52%)	2 (100%)	1,04 (52%)
Desenvolupament i implementació d'hàbits d'higiene i de la seguretat alimentària i hàbits saludables	1,5 (75%)	0,3 (15%)	2 (100%)	0,64 (32%)	0,64 (32%)
Reducció malbaratament alimentari i reaprofitament de l'excedent amb finalitat	1,5 (75%)	0 (0%)	1,04 (52%)	1,04 (52%)	1,04 (52%)



social					
CRITERI	7 i Tria SLU	AGORA CATERING	CUINA GESTIÓ	SERHS FOOD AREA	SERVEI D'APATS
Marc teòric que legitimi i fonamenti la intervenció educativa	3,75 (75%)	3,75 (75%)	0,75 (15%)	3,75 (75%)	5 (100%)
Creació d'un espai relacional i social positiu que fomenti la participació i l'autonomia, tant de les famílies com dels propis alumnes	5 (100%)	2,6 (52%)	1,6 (32%)	2,6 (52%)	2,6 (52%)
Proposta d'adequació i vinculació del servei de menjador i temps educatiu del migdia amb el Projecte Educatiu del Centre	3,75 (75%)	0 (0%)	2,6 (52%)	1,6 (32%)	0,75 (15%)
Proposta de programació presentada del temps educatiu del migdia: el projecte educatiu i de lleure, la qualitat del projecte pedagògic adequat a cada franja d'edat, ventall d'activitats que es realitzaran, valors que es treballaran en aquest temps educatiu	7,5 (75%)	7,5 (75%)	7,5 (75%)	7,5 (75%)	7,5 (75%)
TOTAL	34,58	18,27	24,39	27,79	23,29

El Cap de l'Àrea d'Ensenyament

Àngel Rafecas Romeu

El Vendrell, juny de 2024

