



**PLEC DE PRESCRIPCIONS
TÈCNIQUES PARTICULARS I
PROJECTE QUE HA DE REGIR LA
LICITACIÓ, MITJANÇANT
PROCEDIMENT OBERT, DEL
CONTRACTE DE DEL SERVEI DE
MENJADOR ESCOLAR DE LES
ESCOLES GARONA, RUDA,
LOSERON, CASTETH LEON, SANT
ROC I ALEJANDRO CASONA (VAL
D'ARAN)**

exp. núm CGA 3106-0003/2026



Conselh Generau d'Aran

Plec PTP- SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE LES ESCOLES GARONA, RUDA, LOSERON, CASTET LEON, SANT ROC
ALEJANDRO CASONA

ÍNDIX

Prescripció primera	Objecte del contracte	3
Prescripció segona	Característiques tècniques del servei	3
2.1.	Serveis inclosos al servei de menjador escolar	4
2.2.	Localització del menjador escolar i descripció de les instal·lacions	4
2.3.	Destinatari del servei de menjador escolar i forma de facturació	5
2.4.	Organització dels torns per a la prestació del servei	7
2.5.	Altres espais i atenció	7
2.6.	Distribució dels menús	7
2.7.	Modalitat de menús	8
2.8.	Aspectes pedagògics	10
2.9.	Personal d'atenció a l'alumnat del menjador	10
2.9.1.	Tipus de personal	10
2.9.2.	Requisits personal	11
2.9.3.	Ràtios mínimes	11
2.10.	Normes de funcionament del servei	12
2.11.	Normativa dels alumnes	12
2.12.	Comissió de menjador i transport escolar	13
Prescripció tercera	Pressupost del contracte	13
Prescripció quarta	Forma de pagament	15
Prescripció cinquena	Duració del contracte	15
Prescripció sisena	Criteris d'adjudicació	15



PRESCRIPCIÓ PRIMERA. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és el servei de menjador escolar i monitoratge inter lectiu dels alumnes de les següents escoles i amb la següent previsió segons les dades del darrer curs escolar (a efectes informatius):

Centre escolar	Gratuïts	Subvencionats (Ajudes no obligatoris)	Sense dret a gratuïtat
Garona (Vielha)	150	16	100
Ruda (Salardú)	29	1	18
Loseron (Arties)	2	10	25
Castet Leon (Es Bòrdes)	11	15	18
San Ròc (Bossòst)	3	19	20
Alejandro Casona (Les)	4	18	18
TOTAL	199	79	199

El nombre d'alumnes pot variar a l'alça o la baixa durant un mateix curs escolar o dels diferents cursos escolars durant la vigència del contracte.

El servei es prestarà tots els dies lectius d'acord amb el calendari escolar que per a cada curs acadèmic aprovi el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Aproximadament són 177 dies lectius cada curs.

Per tal de garantir la prestació del servei de menjador escolar i monitoratge interlectiu s'ha de complir el que estableix el Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei del menjador escolar en els centres públics que són titularitat del Departament d'Educació.

Amb subjecció a les condicions següents i la legislació vigent:

1. El calendari lectiu als centres escolars és de cinc dies a la setmana
2. Els servei de menjador haurà d'adequar-se als horaris previstos en cada centre en funció dels seu horari lectiu.

Entenent que el menjador escolar ha de tenir continguts educatius, aquest ha de complir amb les següents finalitats:

1. Respondre a la necessitat fisiològica de menjar, però no només des del punt de vista biològic, sinó essent conscient del procés reparador que significa tant físicament com psicològicament.
2. Establir un espai de descans i lleure entre la jornada del matí i de la tarda, suposant una millora en el rendiment de l'alumne.
3. Educar i aprendre en valors i conductes, fomentant la convivència social.

PRESCRIPCIÓ SEGONA. Característiques tècniques del servei

Tenint en compte aquestes finalitats, el servei haurà de respectar els següents punts:



2.1. Serveis inclosos al servei de menjador escolar

El servei que haurà d'assumir l'empresa adjudicatària que dugui a terme el servei són els següents:

- a) Facilitar el menjar als alumnes usuaris del menjador.
- b) Vigilància i assistència als alumnes mitjançant el personal contractat, respectant la legislació vigent, en les instal·lacions destinades a menjador escolar i en la resta d'espais. Aquesta assistència haurà de garantir el compliment obligatori dels Pla de Funcionament aprovat pels centres escolars.
- c) Manteniment adient de les instal·lacions que s'utilitzen i dels equipaments.
- d) Aportació i reposició del material necessari per a la prestació del servei.
- e) Neteja, reparació i conservació dels estris i electrodomèstics existents.

2.2. Localització del menjador escolar i descripció de les instal·lacions

a) Escola Garona

Les instal·lacions del servei de menjador d'aquest centre es troben situades a la seva seu a Betren per atendre als alumnes d'educació infantil i educació primària. Consten de:

- Un office d'aproximadament 57 m².
- Una sala menjador d'aproximadament 185 m². La capacitat aproximada del menjador és de 123 persones.

b) Escola Casteth Leon

Les instal·lacions del servei de menjador d'aquest centre es troben situades a la seva seu a Es Bòrdes per atendre als alumnes d'educació infantil i educació primària. Consten de:

- Una sala menjador de 42 m². La capacitat aproximada del menjador és de 30 persones.
- Cuina equipada amb frigorífic, una pica d'aigua i un microones
- Dues sales de jocs que s'utilitzen en cas de mal temps

c) Escola Sant Ròc

Les instal·lacions del servei de menjador d'aquest centre es troben situades a la seva seu a Bossòst per atendre als alumnes d'educació infantil i educació primària. Consten de:

- Una sala menjador d'aproximadament 24,28 m². La capacitat aproximada del menjador és de 18 persones.
- Cuina equipada amb nevera, rentavaixelles, microones i aigüera.

d) Escola Alejandro Casona:

Les instal·lacions del servei de menjador d'aquest centre es troben situades a la seva seu a Les per atendre als alumnes d'educació infantil i educació primària. Consten de:

- Una sala menjador de 60 m². La capacitat aproximada del menjador és de 35 persones.



- Un office amb rentavaixelles, nevera, aigüera i microones

e) Escola Loseron:

Les instal·lacions del servei de menjador d'aquest centre es troben situades a la seva seu a Arties per atendre als alumnes d'educació infantil i educació primària. Consten de:

- Una sala menjador de 75 m². La capacitat aproximada del menjador és de 45 persones.
- Un office equipat amb nevera, rentavaixelles i aigüera.

f) Escola Ruda

Les instal·lacions del servei de menjador d'aquest centre es troben situades a la seva seu a Salardú per atendre als alumnes d'educació infantil i educació primària. Consten de:

- Un office equipat amb rentavaixelles, frigorífic-congelador i microones de 12 m²
- Una sala menjador de 60 m². La capacitat aproximada del menjador és de 35 persones.

2.3. Destinataris del servei de menjador escolar i forma de facturació

Els destinataris del servei de menjador escolar són alumnes d'educació infantil i primària Val d'Aran matriculats als centres referenciats i que es troben contemplats al Decret 160/196, de 14 de maig.

Els destinataris del servei de menjador escolar es divideixen en:

- a) **Usuaris amb dret a servei gratuït (per distància):** Alumnes amb dret a servei de menjador i monitoratge inter lectiu gratuït (article 2 del Decret 160/1996). El nombre inicial d'usuaris inclosos en aquest apartat és de 199 a l'inici del curs escolar 2025-2026.

El nombre total d'usuaris serà variable, en tant que poden produir-se variacions a l'alça o la baixa del nombre real d'escolars en el moment de formalitzar el contracte i durant la vigència del mateix.

El cost derivat de la prestació del servei als alumnes amb dret a la gratuïtat haurà d'ésser facturat mensualment per l'adjudicatària al Conselh Generau d'Aran, al que caldrà aplicar el preu d'adjudicació per alumne/dia lectiu amb menjador i monitoratge.

L'adjudicatària no podrà exigir cap import o percentatge als usuaris.

- b) **Usuaris subvencionats (ajudes socioeconòmiques):** Alumnes que gaudeixen d'una ajuda en aplicació de l'article 21 del Decret 160/1996. El nombre inicial d'usuaris inclosos en aquest apartat és de 79 a l'inici del curs escolar 2025-2026.

El cost derivat de la prestació del servei als alumnes que no té dret a la gratuïtat però que gaudeix d'una subvenció pel servei de menjador escolar haurà d'ésser facturat mensualment per l'adjudicatària al Conselh Generau d'Aran en la part subvencionada en els casos d'abonaments. La factura haurà d'anar acompanyada del



corresponent llistat facilitat pels Serveis Socials del Conselh Generau d'Aran.

En els casos de títols individuals, seran adquirits per Serveis Socials i facturats per l'adjudicatari directament al Conselh Generau d'Aran.

La part no subvencionada serà pagada pels usuaris d'acord amb el que estableixin les bases reguladores de la concessió d'ajuts de menjador escolar per raons socioeconòmiques a escolars d'ensenyament obligatori escolaritzats a centres públics de la Val d'Aran o, a manca de previsió en aquestes, pel que s'estableix a l'apartat 1 per als usuaris opcionals.

No obstant, un cop adjudicat el contracte, aquests sistema de facturació s'adaptarà al que els Serveis Socials, en atenció a garantir la màxima confidencialitat i drets dels menors, sol·liciti durant la vigència del contracte.

- c) **Usuaris sense dret a servei gratuït:** Alumnes, sense dret a menjador gratuït, que voluntàriament fan ús del servei de menjador. Resten obligats a pagar el preu directament a l'empresa adjudicatària, en el que estarà inclòs el cost del monitoratge. El nombre inicial d'usuaris inclosos en aquest apartat és de 199 a l'inici del curs escolar 2025-2026, encara que és un nombre força variable. L'adjudicatari s'encarregarà directament del cobrament del preu del menú/dia/alumne a aquests usuaris, d'acord amb el preu d'adjudicació.

Els usuaris del servei de menjador escolar que no siguin beneficiaris de la gratuïtat hauran d'efectuar el pagament directament a l'empresa adjudicatària, mitjançant el sistema de cobrament que aquesta implementi a través de l'aplicació informàtica. L'empresa adjudicatària haurà d'informar el Conselh i els centres docents sobre el funcionament del sistema i les instruccions d'ús corresponents. Així mateix, el sistema haurà de garantir la màxima flexibilitat horària per a la realització dels pagaments, de manera que les famílies els puguin efectuar amb caràcter previ a la prestació del servei i en l'horari que els resulti més convenient.

- d) **Usuaris professors, personal administratiu i de serveis generals del centre,** son usuaris que tot i no ser alumnes mantenen alguna vinculació amb el centre escolar i tenen la necessitat d'utilitzar el servei de menjador. Aquest col·lectiu resta obligat a pagar el preu de l'adjudicació amb el descompte de l'equivalent als servei de monitoratge, directament a l'adjudicatari.
- e) **Usuaris vinculats al CETEI:** Tindran la consideració d'usuaris vinculats al CETEI els alumnes de l'Institut d'Aran integrats en els programes formatius i esportius desenvolupats per aquest organisme que, amb la finalitat de facilitar i compatibilitzar la seva activitat acadèmica i esportiva i optimitzar la seva jornada lectiva, facin ús del servei de menjador escolar. Aquests usuaris podran utilitzar el servei de menjador de l'Escola Garona de Vielha, en funció de la disponibilitat de places i de l'organització del servei. El preu aplicable serà el corresponent als usuaris esporàdics aprovat per l'òrgan competent. Als efectes de la prestació del servei i del càlcul de les ràtios de monitoratge, el contractista haurà de computar aquests usuaris com a alumnat d'educació secundària, aplicant una ràtio mínima d'un monitor o monitora per cada trenta usuaris (1/30), o la que resulti exigible d'acord amb la normativa vigent. La incorporació d'aquests usuaris al servei requerirà, en tot cas, la conformitat de les direccions dels centres educatius afectats, l'aprovació del corresponent Consell Escolar i el vistiplau dels Serveis Territorials d'Educació, o de l'organisme que n'assumeixi les competències.



En cas que qualsevol usuari abandoni el centre escolar abans de la finalització del curs escolar així com en casos de baixa mèdica prolongada (superior a dues setmanes) o altres casos degudament justificats, l'adjudicatari no podrà exigir el cost del servei a comptar de la data de baixa, sense dret a percebre per aquest concepte cap tipus d'indemnització per part del Conselh Generau d'Aran.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una plataforma digital de gestió del servei de menjador escolar que permeti el seguiment, el control i la gestió dels àpats diaris de tot l'alumnat usuari del servei.

L'ús d'aquesta plataforma serà obligatori per a totes les famílies usuàries del servei, amb independència que l'alumnat sigui beneficiari de la gratuïtat total, d'una bonificació parcial o que assumeixi íntegrament el cost del menjador. L'empresa adjudicatària haurà de garantir que totes les altes, baixes, incidències i reserves de menús es gestionin mitjançant aquesta plataforma.

La plataforma haurà de permetre, com a mínim:

- La consulta i gestió dels menús contractats i efectivament servits.
- El registre de les assistències i incidències diàries.
- La identificació de l'alumnat beneficiari de gratuïtats o bonificacions, d'acord amb la informació facilitada pel Conselh Generau d'Aran.
- L'extracció d'informes detallats del nombre de menús servits, diferenciats per centre educatiu, període i tipologia d'usuari.

L'empresa adjudicatària facilitarà al Conselh Generau d'Aran un accés d'administració o de consulta a la plataforma, amb les funcionalitats necessàries perquè pugui verificar en qualsevol moment el nombre de menús efectivament servits i comprovar les dades de facturació.

La plataforma haurà de garantir el compliment de la normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal, seguretat de la informació i accessibilitat, així com assegurar la disponibilitat de la informació durant tota la vigència del contracte.

2.4. Organització dels torns per a la prestació del servei

La distribució dels alumnes en els diferents torns quedarà definida en funció dels horaris dels centres, de la seva direcció i el pla de funcionament de menjador de cada una de les escoles. L' haurà de presentar l'adjudicatari d'acord amb els elements anteriorment nomenats i amb l'adopció de les mesures recomanades per les autoritats sanitàries i educatives.

2.5 Altres espais i atenció

En el període de temps entre la jornada lectiva del matí i de la tarda, durant el qual es facilita el servei de menjador, els alumnes seran atesos pels monitors, en els patis interiors i exteriors existents als centres, i en la resta d'espais que autoritzi la direcció de cada un dels centres i d'acord amb el pla de funcionament de cada centre docent i d'acord amb les directrius aprovades per les autoritats sanitàries i el Departament d'Educació.

2.6. Distribució dels menús

L'empresa adjudicatària, que haurà de tenir l'autorització sanitària necessària, realitzarà el servei de lliurament de menjar al menjador escolar i de monitoratge del menjador.



El personal encarregat de la distribució dels menús als usuaris serà el personal contractat per l'empresa adjudicatària.

Els menús es reparteixen als alumnes d'educació infantil mitjançant safates individuals, i mitjançant l'autoservei als alumnes de primària. Són ells mateixos que recullen les plates individuals on el personal del menjador serveix el menjar, que es manté calent en el taulell isoterm, en cas de que sigui necessari. En les escoles petites existeix la possibilitat de servir el menú als alumnes en plats.

Neteja de les instal·lacions i els estris: les persones contractades per a la distribució dels menús són les encarregades posteriorment de la neteja de les instal·lacions i estris utilitzats per a la prestació del servei. En el procediment de neteja de l'espai del menjador s'han de respectar els temps necessaris per dinar en cada un dels torns no podent procedir a la neteja final diària fins que l'últim alumne del darrer torn no hagi finalitzat el seu àpat. Això no implica que en cada un dels torns, els alumnes trobin per perfectament netes i endreçades les taules i cadires.

Es disposarà als alumnes agrupats en taules complertes per tal de poder adequar les taules lliures als següents torns, evitant moure als alumnes de lloc durant el seu àpat.

S'evitarà la utilització de productes de neteja agressius (lleixius i productes amb olors) mentre hi hagi usuaris al menjador.

2.7. Modalitat de menús

El sistema de producció dels menús serà de cuina central en calent i transportat als centres escolars. Amb la finalitat de garantir la qualitat del menjar i l'arribada en calent, la distància entre la cuina central i cada un dels centres no podrà ser superior a 40 km per carretera.

L'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre les incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments o per avaries en la producció o en el transport del menjar.

Els menús del servei de menjador escolar hauran de complir el que estableix el Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius, així com qualsevol altra normativa que el modifiqui, desenvolupi o substitueixi durant la vigència del contracte.

A més, els menús s'elaboraran per l'empresa adjudicatària d'acord amb les orientacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya Generalitat de Catalunya segons la guia: "L'alimentació saludable en l'etapa escolar, Edició 2024." i en compliment del Decret 160/1996, de 14 de maig i el Reial Decret 315/2025, del 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, del 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

Caldrà presentar una proposta de menús a la documentació tècnica, d'acord amb el que estableix el plec de condicions econòmiques administratives. Aquesta proposta, que té caràcter vinculant, haurà de ser sotmesa a l'aprovació de l'òrgan competent abans de l'inici del curs escolar. No es permetran modificacions entre la proposta tècnica i la definitiva llevat de causes degudament justificades que hauran de ser necessàriament apreciades i acceptades per l'Administració o bé a requeriment del Conselh Generau d'Aran o d'alguna administració per tal d'ajustar els menús a les directrius d'obligat compliment en cada



moment.

Cada menú estarà compost com a mínim per un primer plat, un segon amb acompanyament, postres, pa i aigua.

L'estructura tipus de l'àpat del dinar serà la següent:

- Primer plat
- Segon plat
- Guarnició
- Postres
- Pa i aigua
- Oli d'oliva verge extra per cuinar i amanir

La documentació a que fa referència als menús haurà de reflectir:

- Ingredients de cada plat (p.e. mongeta tendra amb patata en lloc de verdura)
- Cocció utilitzada (p.e. forn, bullit, vapor, planxa etc.)
- Tipus d'aliment (p.e. fillet de lluç enlloc de peix)

En l'elaboració dels menús s'han de seguir les següents consideracions:

- Es facilitarà una planificació de menús amb un mínim de quatre setmanes de rotació, garantint la varietat d'aliments, preparacions i tècniques culinàries, d'acord amb les recomanacions nutricionals vigents, afegint orientació sobre menús complementaris per al sopar.
- Els menús seran variats, equilibrats i adaptats a les diferents estacions de l'any, prioritzant l'ús de productes de temporada i de proximitat. Es podran establir programacions diferenciades segons l'època de l'any. Així mateix, es preveurà l'elaboració de menús especials o representatius en motiu de determinades festivitats o celebracions, sense que això comporti cap increment del preu del servei.
- L'elaboració dels àpats es basarà en criteris de qualitat nutricional, sostenibilitat i proximitat, prioritzant l'ús d'aliments frescos, de temporada y procedents de canals curts de distribució. Es limitarà la utilització de plats precuinats, productes ultraprocessats i aliments amb un contingut elevat de sucres afegits, sal o greixos saturats, d'acord amb el que estableix el Reial decret 315/2025 i la resta de normativa aplicable.
- Els productes utilitzats, incloent-hi carns, peixos, fruites, verdures, hortalisses, llegums, cereals, derivats lactis i altres aliments servits al menjador escolar, hauran de complir els requisits de qualitat comercial, seguretat alimentària, traçabilitat i valor nutricional establerts per la normativa vigent.
- La composició dels menús respectarà les freqüències de consum i els criteris nutricionals establerts pel Reial decret 315/2025, promovent el consum habitual de fruita fresca, verdures i hortalisses, llegums, cereals integrals i peix, i limitant la presència de fregits, carns processades i altres productes de baix valor nutricional.
- S'haurà de garantir la disponibilitat d'aigua com a beguda habitual durant els àpats, així com l'adaptació dels menús a les necessitats derivades d'al·lèrgies, intoleràncies alimentàries, malalties que requereixin una dieta específica o altres situacions degudament justificades.



- S'haurà d'oferir com a mínim dos dies de pa integral i recomanable que tots els dies sigui de fleca artesanal.

Cada trimestre hi haurà a disposició dels alumnes una còpia dels menús per tal que els tinguin a casa. També en trobaran una còpia penjada al tauler d'anuncis del centre en la que s'indicarà setmanalment la setmana aplicable. És recomanable la seva difusió mitjançant la web dels centres i la de l'adjudicatari (si en tingués).

2.8. Aspectes pedagògics

L'empresa adjudicatària presentarà un pla d'activitats anual amb objectius educatius a desenvolupar durant l'espai del migdia. Aquest pla d'activitats serà acordat amb les direccions dels centres per tal de coordinar-lo amb d'altres activitats ja programades i amb la finalitat de respectar, en tot cas, el projecte educatiu dels centres. Aquestes activitats seran objecte d'un seguiment continu per part de la direccions dels Centres.

2.9. Personal del menjador d'atenció a l'alumnat

2.9.1 Tipus de personal

L'empresa adjudicatària disposarà d'un equip de personal format, com a mínim, per:

1. Personal de cuina i/o personal de neteja.
2. L'equip de monitors d'atenció a l'alumnat, durant el temps de prestació del servei de menjador escolar i els espais de temps anterior i posterior (interlectiu), des de l'acabament de les classes del matí fins que comencen les de la tarda. Aquest equip que té com a funció principal la vigilància, la dinamització i les tasques educatives, desenvolupa les seves funcions tant en l'espai del menjador com en la resta d'espais de lleure (patis, biblioteca, aules, passadissos, etc.)

Les funcions d'atenció a l'alumnat comprendran no solament la presència física sinó també l'orientació en matèria d'educació de les actituds alimentàries, i l'aprenentatge per a l'adquisició d'actituds socials.

Seràn funcions dels monitors/es les següents:

- vigilar els alumnes del servei del menjador escolar
- assegurar una correcta alimentació, col·laborant en l'adquisició de les actituds alimentàries
- dinamitzar, amb activitats, l'estona de temps lliure
- mantenir l'ordre en el menjador i en els altres espais com els patis i aules.
- vetllar per la seguretat i el benestar dels alumnes
- mantenir el servei en l'horari interlectiu, tots els dies en els quals hi hagi servei de menjador escolar
- mantenir al finalitzar la jornada, el lloc de treball en bones condicions
- assistir a les reunions dels equips de monitors
- participar de les activitats
- ajudar a elaborar els objectius i la programació de les activitats a l'inici del curs



- educar per a què els alumnes mengin i utilitzin correctament els estris
- participar en l'elaboració de la valoració del curs
- comunicar al tutor/a de cada alumne/a i a la direcció del centre corresponent les incidències que s'hagin pogut produït.

3. Coordinador/a de monitors/es que dirigirà i controlarà les activitats dels monitors i que actuarà d'acord amb el pla de funcionament dels centres. Haurà de resoldre les qüestions pràctiques necessàries per l'organització i bon funcionament del servei de menjador. Serà triat amb l'acord de les direccions del centre i comptarà amb el vist i blau de la comissió de seguiment assumint les següents funcions:

- El coordinador és el responsable del bon funcionament del menjador
- Elaborar amb l'equip de monitors els objectius específics de cada curs escolar
- Elaborar i dissenyar una programació d'activitats trimestrals que es puguin realitzar en el menjador, juntament amb l'equip de monitors, i sota el seguiment de la comissió de menjadors
- Coordinar l'equip de monitors
- Estar informat de totes les incidències que es produeixen en qualsevol grup durant el dia, i informar-ne periòdicament i puntualment al membre directiu encarregat del centre escolar
- Observar l'equip de monitors i el desenvolupament del servei de menjador per a poder adoptar i proposar canvis de funcionament
- Vetllar pel bon ambient en l'equip de monitors
- Coordinar-se amb les escoles per a qualsevol problema que hi pugui haver.
- Vetllar per les bones pràctiques de salut dins del menjador
- Elaborar un informe diari amb les incidències del dia, segons el document que se li farà arribar per la Direcció del Centre
- Control d'assistència d'alumnes i nombre de menús
- Tenir cura que es respectin les instal·lacions, material i espais que s'utilitzin

2.9.2. Requisits del personal

Al personal d'atenció a l'alumnat li seran exigides requisits:

- Carnet de manipulador d'aliments
- Certificat de no tenir antecedents per delictes de natura sexual

Es recomana que el personal d'atenció a l'alumnat disposi del títol de monitor/director d'activitats de lleure infantil i juvenil o titulacions i certificats equivalents per a desenvolupar les tasques de monitor, segons la regulació de la Generalitat de Catalunya, o que pugui demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i/o treball amb infants i joves.

2.9.3. Ràtios mínimes

Seguint les recomanacions del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya i el Pla aprovat per els centres escolars, la proporció mínima de personal d'atenció directa a l'alumnat en cada un dels centres escolars serà la següent:



- Un monitor per cada vint-i-cinc alumnes d'educació primària.
- Un monitor per cada quinze alumnes d'educació infantil (4-5 anys)
- Un monitor per cada vuit alumnes d'educació infantil (3 anys)
- Un monitor per cada sis alumnes d'educació especial
- Un coordinador per a cada centre

El nombre global mínim de monitors per a cada centre s'obté de la fórmula següent on:

Q = nombre de comensals del primer cicle d'educació infantil

N = nombre de comensals del segon cicle d'educació infantil

Y = nombre de comensals d'educació primària

Z = nombre de comensals d'educació secundària

$$\text{Nombre de monitors} = q \times 0.125 + n \times 0.067 + y \times 0.040 + z \times 0.033$$

En qualsevol cas, i pels supòsits que no s'arribi al mínim d'usuaris establert la ràtio mínima serà de dos monitors.

2.10. Normes de funcionament del servei

Les següents normes de funcionament seran assegurades per l'empresa que realitzi el servei d'acord amb la Direcció del centre:

- l'entrada al menjador cal fer-la en ordre, respectant als altres, sense empènyer ni cridar
- durant el menjar es guardarà un mínim de silenci. No es permetran els crits ni les converses entre taules allunyades
- cal seure i menjar correctament
- l'empresa es farà càrrec dels menús de dieta/règim per als alumnes que així ho sol·liciten amb antelació per motiu puntual de malaltia.
- l'empresa es farà càrrec dels menús especials per als alumnes al·lèrgics, celíacs o d'altres que així ho comuniquin amb antelació, els quals hauran de portar un informe mèdic que ho justifiqui
- l'empresa haurà de disposar de menús especials per a l'alumnat que així ho demani per motius ètics o religiosos.

La norma bàsica del menjador serà el Pla de Funcionament de cada centre escolar, aprovat per consell escolar i visat pels SSTT de l'Alt Pirineu i Aran.

2.11. Normativa dels alumnes

Pel que fa a les faltes i sancions, aquestes seran regulades pel Normes de Funcionament i Organització de Centre i d'acord amb el Pla de Funcionament de Menjador de cada un dels centre.

Els alumnes que estan al menjador no poden sortir del centre sota cap concepte. Les excepcions es regularan en el Pla de Funcionament del Menjador aprovat pel centre, i pels acords que sobre assistència i control dels escolars usuaris del Menjador Escolar es puguin prendre a la Comissió de Menjador i Transport amb la posterior aprovació dels Consells



Escolars dels centres.

Per a assolir els hàbits que permetin desenvolupar l'autonomia personal dels alumnes i mantenir un clima de respecte i convivència, cal seguir unes determinades normes de conducta:

- rentar-se les mans abans de dinar i d'anar cap a classe
- entrar i sortir puntualment del menjador, en silenci i en ordre
- utilitzar els coberts de forma adient a la taula
- no tirar el menjar a terra. Si cau, cal recollir-lo
- Seure bé a taula i menjar correctament amb la boca tancada
- recollir la plata, coberts i gots de la taula una vegada s'hagi acabat de menjar, i deixar-la neta, a excepció dels alumnes d'educació infantil
- rentar-se les dents després de menjar
- cuidar i compartir els jocs i el material
- respectar els límits dels espais marcats al pati per als diferents grups
- mantenir en tot moment un tracte respectuós amb els companys, els monitors i totes les persones relacionades amb el servei

2.12. Comissió de menjador

En compliment de l'article 18.2 del Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei de menjador en els Centres Docents Públics, les direccions dels sis centres vetllaran pel compliment de les mesures de seguretat i de salubritat de les instal·lacions corresponents en el menjador, i resta d'espais. A més a més, els directors mantindran una relació constant amb el coordinador i l'equip de monitors per a assegurar el compliment del Pla de Funcionament.

Els membres designats per la comissió podran utilitzar esporàdica, gratuïtament i sense avís previ el servei de menjador escolar per tal de comprovar el compliment dels requisits de qualitat fixats en aquest Plec i l'oferta presentada per l'adjudicatari.

Aquesta comissió estarà presidida pel conselhèr/a que tingui assumides les funcions d'ensenyament del Conselh Generau d'Aran i formada per les direccions de cada un dels centres, representants del Conselh Generau d'Aran, representants de l'AMPA de cada un dels Centres i representants del Consell Escolar. Hi haurà almenys un representant de cada institució i assistiran també els coordinadors dels Menjadors Escolar sempre que se'ls convidi. El règim de funcionament és el que determini la mateixa Comissió. Les seves decisions hauran de complementar les que es prenguin des del Consell Escolar, i establirà un sistema per a vetllar per la qualitat diària dels menús.

PRESCRIPCIÓ TERCERA. Pressupost del contracte

Dins dels límits fixats pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya a la Resolució EDF/483/2026, de 20 de febrer, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2026-2027, el preu màxim de la prestació d'aquest servei públic



Conselh Generau d'Aran

Plec PTP- SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE LES ESCOLES GARONA, RUDA, LOSERON, CASTET LEON, SANT ROC
ALEJANDRO CASONA

s'estableix en el **preu unitari** de **set euros amb quaranta-un cèntims (7,41€)** per menú/alumne/dia efectiu del servei, IVA inclòs.

Donat que l'import corresponent a monitoratge es troba exempt d'IVA, cal que l'adjudicatari, a la seva oferta, presenti desglossat l'import corresponent al menú, afegir l'IVA, i l'import corresponent al monitoratge. L'import anual d'IVA és del 10% /preu menú.

La quantitat indicada en el paràgraf anterior com a PREU DEL CONTRACTE constitueix la **xifra màxima** per sobre de la qual s'estimarà que les ofertes dels licitadors excedeixen el tipus de licitació.

Distribució per conceptes del preu fixat:

Concepte	Import	Percentatge
Personal de cuina	1,85 €	24,97%
Matèria primera alimentària	2,14 €	28,88%
Altres subministraments i reposició	0,36 €	4,86%
Estructura	0,55 €	7,42%
Vestuari	0,02 €	0,27%
Riscos	0,04 €	0,54%
Benefici	0,28 €	3,78%
Nòmina monitoratge	1,67 €	22,54%
IVA	0,50 €	6,75%
Total:	7,41 €	100,00%

Atenent a la durada del contracte i al nombre màxim d'usuaris calculat segons el percentatge d'increment anual dels darrers últims anys, establert en CINC-CENTS USUARIS (500) el seu VALOR ESTIMAT és d'un milió tres-cents cinquanta-tres mil cent seixanta-cinc euros **(1.353.165,00 €)** quantitat que resulta de:

- El preu corresponent als dos cursos escolars, IVA no inclòs (1.230.150,00 €)
- L'import màxim a què pot ascendir el global de modificacions del contracte (10%), IVA no inclòs (123.015,00€)

A tots els efectes, s'entendrà que el pressupost aprovat pel Conselh Generau d'Aran, comprèn totes les despeses directes i indirectes que el contractista haurà de realitzar per la normal prestació del servei contractat i qualsevol altra despesa que pugui resultar d'aplicació segons les disposicions vigents, a excepció de l'IVA que figurarà com a partida independent. En conseqüència, s'inclou dins del preu el cost del menú, cost de monitoratge, del personal de neteja, dels cuiners, auxiliars de cuina, amortització d'inversions i en general totes les altres despeses derivades de la gestió d'aquest servei públic.

Així mateix, aquest preu inclou també totes les despeses de manipulació, transport, subministraments i altres que resultin de la prestació del servei. L'empresa adjudicatària no podrà imputar al Conselh Generau d'Aran ni als usuaris dels serveis cap altra despesa directa o indirecta per altres conceptes.

Aquesta licitació ve finançada amb fons propis del Conselh Generau d'Aran.

El preu real del contracte serà el resultat de multiplicar el preu unitari ofertat per l'adjudicatari pel número real d'usuaris en cada moment del contracte, havent-se d'aplicar a l'alça o baixa les oportunes modificacions atenent al nombre real d'usuaris.

El nombre total d'usuaris serà variable, en tant que poden produir-se variacions a l'alça o la baixa del nombre real d'usuaris en el moment de formalitzar el contracte i durant la vigència del mateix.



PRESCRIPCIÓ QUARTA. Forma de pagament

El Conselh Generau d'Aran abonarà mensualment a l'adjudicatari, l'import corresponent als menús i monitoratge prèvia presentació de les corresponents factures, i prèvia aprovació d'aquestes per l'òrgan competent, en el terme màxim establert per la legislació vigent des de la presentació d'aquesta al registre general de l'organisme, amb càrrec a les aplicacions pressupostàries del pressupost vigent per a l'exercici 2026:

- Usuaris amb dret a servei gratuït (per distància): 2026/01.326.227.99.01
- Usuaris subvencionats (ajudes socioeconòmiques): 2026/01.2310.48006

Les factures hauran de detallar el nombre d'usuaris, havent d'actualitzar, si s'escau, el preu resultant en funció de les possibles altes i baixes d'usuaris que s'hagin produït el mes anterior.

Les baixes d'usuaris que es produeixin després de la entrada en vigor del contracte d'adjudicació tindran efecte el primer dia del mes següent a la data de comunicació per part del Conselh Generau, i les altes a partir de la data en que siguin comunicades.

Els imports es cobraran o retornaran en base a les modificacions efectivament comunicades per part dels responsables dels servicis socials del Conselh i amb efectes al mes següent al de la modificació.

PRESCRIPCIÓ CINQUENA. Duració del contracte

La duració del contracte de serveis de *Menjador escolar de les Escoles Garona, Ruda, Loseron, Castet Leon, Sant Roc i Alejandro Casona* serà de **dos (2) cursos escolars** (cursos 2026-27 i 2027-28), aproximadament. La data d'inici efectiva serà la de la signatura de l'acta d'inici de la prestació del servei (previsió després de les vacances de Nadal) i la de finalització coincidirà amb la finalització del curs escolar 2027-2028, segons determini el calendari escolar aprovat pel Departament d'Educació.

No es podrà establir pròrroga.

L'execució del contracte de serveis començarà amb l'acta d'inici de la prestació dins dels **quinze (15) dies** següents a la data de formalització del contracte.

PRESCRIPCIÓ SISENA. Criteris d'adjudicació

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de l'oferta econòmicament més avantatjosa s'atendrà a diversos criteris d'adjudicació.

Seràn rebutjades totes les ofertes que en la valoració final no obtinguin una puntuació igual o superior a **cinquanta (50) punts**. Addicionalment, caldrà obtenir un mínim de **tretze (13) punts** en l'apartat de criteris avaluable mitjançant judicis de valor. La puntuació dels licitadors es realitzarà amb dos decimals. Es considerarà que hi ha empat quan la diferència entre ofertes sigui inferior a cinc (5) centèsimes.

Per tal de desfer empats, es considerarà com a element prevalent la proposició econòmica i a tal efecte



es proposarà l'adjudicació del contracte a l'oferta que obtingui una major puntuació en aquest element. En cas que l'empat continuï, s'anirà analitzant comparativament i per ordre nominal la major puntuació en la resta d'elements, tot considerant l'oferta més avantatjosa la que obtingui major puntuació en l'element respectiu i agafant sempre per tal de realitzar la comparativa la totalitat de proposicions que hagin quedat empatades en primer terme. L'ordre a tenir en compte serà, doncs, el següent:

- Major puntuació en la proposta de menús i activitats
- Major increment en la ràtio de monitors

Si persisteix l'empat, es donarà preferència en l'adjudicació segons els següents criteris:

- Aquelles empreses que tinguin en la seva plantilla un nombre de treballadors amb discapacitat superior al que els imposa la normativa. Si diverses empreses compten amb aquest superior nombre, serà preferida la que percentualment compti amb major nombre de treballadors amb discapacitat
- De continuar l'empat, a qui disposi de mesures de caràcter social i laboral que afavoreixin la igualtat d'oportunitats entre les dones i els homes.

Finalment, en cas que se segueixi produint l'empat, es procedirà a realitzar un sorteig entre les proposicions que hagin quedat empatades en primer terme.

Els sistemes emprats per a la valoració de cadascun dels criteris d'adjudicació seran els següents:

A. CRITERIS AVALUABLES MITJANÇANT FÓRMULES (fins un màxim de 74 punts)

A.1. Proposta econòmica (fins un màxim de 20 punts)

Per al càlcul de l'oferta econòmica del servei s'emprarà la fórmula següent:

$$PE_i = 20 - (B_{\max} - B_i) * 1,5$$

On B_i = Baixa de l'oferta i respecte del tipus de licitació (expressada en %)

On $B_{\max}$ = Baixa màxima respecte del tipus de licitació (expressada en %)

On PE_i = Puntuació econòmica de l'oferta i en base 20

Es considerarà que una proposició és anormal o desproporcionada sempre que el preu ofert sigui inferior en més de **quinze (15) unitats percentuals** a la mitjana del total de les ofertes presentades i admeses a la licitació. En aquest supòsit s'aplicarà el que preveu l'art. 149 LCSP.

A.2. Fons d'inversió anual (fins un màxim de 10 punts)

L'aportació d'una quantitat anual com a fons d'inversió atorgarà fins un màxim de 10 punts. Aquesta quantitat tindrà com a finalitat revertir en millores en el servei de menjador escolar. El destí d'aquesta partida serà decidida pel Conselh Generau d'Aran en finalitzar cada curs escolar amb l'acord de la comissió de menjador.

La partida pot tenir destins diversos, com per exemple adquisició d'estris de menjador, l'equipament de menjador i office, pintura d'office, millora d'instal·lacions, adquisició de material pedagògic per a les activitats, organització d'activitats divulgatives, etc.



IMPORT	PUNTUACIÓ
500,00 €	2 punts
1.000,00 €	4 punts
1.500,00€	6,5 punts
2.000,00 €	10 punts

A.3. Seguiment nutricional complementari i accions de sensibilització alimentària (fins un màxim de 10 punts)

Es valoraran les actuacions addicionals de seguiment, assessorament i educació nutricional que superin els requeriments mínims establerts per la normativa vigent i, en particular, les obligacions derivades del Reial Decret 315/2025.

Serà obligatòria l'adscripció al contracte d'un/a professional amb la titulació de Dietista-Nutricionista o equivalent legalment habilitada, responsable de la supervisió nutricional dels menús escolars i del seguiment de la qualitat alimentària del servei.

Per obtenir la puntuació corresponent a aquest apartat, el licitador haurà d'assumir els compromisos següents:

- Supervisió continuada dels menús escolars, vetllant perquè compleixin les recomanacions nutricionals vigents per a la població infantil i escolar, així com la normativa aplicable en matèria d'alimentació saludable als centres educatius.
- Elaboració i lliurament trimestral d'un informe nutricional a la direcció de cada centre educatiu. Aquest informe haurà d'incloure, com a mínim:
 - Valoració nutricional dels menús servits durant el període analitzat.
 - Anàlisi de la freqüència de consum dels diferents grups d'aliments.
 - Adequació dels menús als requeriments nutricionals de les diferents franges d'edat.
 - Valoració de les dietes especials i adaptacions alimentàries realitzades.
 - Recomanacions de millora i observacions tècniques que es considerin oportunes.
 - Propostes de coordinació amb les famílies per afavorir l'equilibri nutricional dels àpats realitzats fora de l'àmbit escolar.
- Participació activa en activitats d'informació i sensibilització de la comunitat educativa, mitjançant la realització d'un mínim d'una sessió informativa anual a cada centre educatiu, adreçada a les famílies i al personal docent i educatiu. Aquestes sessions hauran de tractar, entre d'altres, els aspectes següents:
 - Principis d'alimentació saludable en edat escolar.
 - Presentació i interpretació dels informes nutricionals elaborats.
 - Hàbits alimentaris saludables i prevenció de l'obesitat infantil.
 - Coordinació entre els àpats escolars i familiars.
 - Resolució de dubtes i consultes plantejades pels assistents.

El licitador haurà d'identificar el professional responsable, acreditar-ne la titulació i descriure el sistema de seguiment nutricional que aplicarà durant tota la vigència del contracte.



CRITERI	PUNTUACIÓ
Adscripció al servei d'un/a dietista-nutricionista titulat/da i identificat/da nominalment o mitjançant perfil professional equivalent.	OBLIGATORI
Sistema de supervisió nutricional dels menús, amb descripció de la metodologia de control, revisió i seguiment durant el curs escolar.	2 punts
Elaboració i lliurament trimestral d'informes nutricionals que incloguin, com a mínim, valoració nutricional dels menús, anàlisi de freqüències de consum, valoració de dietes especials i propostes de millora.	2 punts
Realització d'una sessió informativa anual a cada centre educatiu adreçada a famílies i personal docent.	2 punts
Presentació de materials divulgatius o recursos informatius complementaris adreçats a les famílies i a la comunitat educativa.	2 punt
Disponibilitat del professional per atendre consultes o assessoraments puntuals de la direcció del centre o de la comissió de menjador durant el curs escolar.	2 punt

A.4. Productes de venda de proximitat (fins un màxim de 10 punts)

Es valorarà la utilització de productes de venda de proximitat, de l'Aran o comarques pirinenques, entenent per aquest, el 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 de les comarques pirinenques. S'haurà d'adjuntar una relació conforme a la següent graella:

Descripció	Municipi productor	Nom productor	

Per cada producte de proximitat que s'incorpori es puntuarà amb 2,5 punts (fins a un màxim de 10 punts.)

A.5. Varietat en l'oferta (fins un màxim de 16 punts)

- **Fruita:** Es valorarà l'oferta variada en les fruites i el fet de poder triar entre més d'una varietat cada dia. (fins un màxim de 2,5 punts)
- **Làctics:** Es valorarà l'oferta variada en els làctics i el fet de poder triar entre més d'una varietat dies que s'ofereixin. (fins un màxim de 2,5 punts)
- **Amanides:** És valorarà la presència diària d'amanides com a complement i la variació d'ingredients diaris. Es considerarà un valor afegit la presència de més d'un producte i la variació entre ells: per exemple, enciam i tomata, tomata i pastanaga, enciam i olives, remolatxa, etc. (fins a 3 punts)
- **Pa variat:** Es valorarà la introducció de diferents variants de pa: cereals, integral, oliva etc, (fins un màxim de 2 punts)



- **Pa artesanal:** valorarà l'origen artesanal del pa. Caldrà identificar el proveïdor del pa per a poder ser avalorat (fins un màxim de 3 punts)
- **Menús especials:** Es valorarà l'existència de menús especials de fi de trimestre, festivitats o dies amb menús especials amb motius diversos i coordinats amb l'escola, així com productes i plats tradicionals de la zona. En aquests sentit, es valorarà el compromís d'utilitzar i d'incloure en la prestació del servei plats que es consideren "Recepta tradicional", en tot contenir ingredients propis de les comarques de Catalunya (fins un màxim de 3 punts).

A.6. Xerrades informatives (fins un màxim de 8 punts)

Es valorarà l'organització d'un mínim d'una xerrada anual informativa sobre temàtiques vinculades a l'espai educatiu del menjador escolar o d'altres aspectes, destinades als usuaris: alumnes, famílies i els propis treballadors. Es tindrà en compte la planificació proposada i els ponents considerats

Punts	Valoració
2	Programació anual de xerrades o tallers amb calendari orientatiu, objectius, continguts i col·lectius destinataris.
2	Diversitat de destinataris: inclusió d'activitats adreçades a alumnat, famílies i personal del servei.
2	Qualificació i experiència dels ponents o professionals que impartiran les sessions (dietistes-nutricionistes, pedagogs, psicòlegs, professionals de la salut, especialistes en educació, etc.).
2	Relació de les temàtiques proposades amb els objectius educatius del menjador escolar, la promoció d'hàbits saludables i els valors de convivència i sostenibilitat.

Els licitadors hauran d'incloure:

- Relació de les xerrades o tallers proposats durant el curs.
- Col·lectiu destinatari de cada activitat.
- Objectius i continguts principals.
- Periodicitat o calendari orientatiu.
- Perfil professional dels ponents previstos i acreditació de la seva qualificació.

B. CRITERIS AVALUABLES MITJANÇANT JUDICIS DE VALOR (fins un màxim de 26 punts)

- Memòria descriptiva en l'àmbit alimentari**, que reculli tots els aspectes objecte de valoració i com a mínim:
 - Planning menús anuals (curs escolar)
 - Descripció detallada de la forma d'elaboració dels menús
 - Relació documentada de proveïdors
 - Tots aquells aspectes que la empresa vulgui incloure i que consideri importants per a la valoració del projecte.
- Memòria descriptiva en àmbit pedagògic, social i de lleure**, que reculli tots els aspectes objecte de valoració i com a mínim:



- Organigrama de l'equip de monitors on es defineixen les tipologies, els fluxos de relació, les funcions i responsabilitat de cada un d'ells, circumscrit als ratis obligatoris fixats a l'apartat 2.9.3. del Plec de prescripcions tècniques després d'aplicar també el pla de funcionament aprovat pel centre
- Programa d'activitats i coordinació amb d'altres serveis
- Formació i pla de formació anual de l'equip de monitors
- Tots aquells aspectes que la empresa vulgui incloure i que consideri importants per a la valoració del projecte

c) Memòria tècnica i organitzativa:

- Organigrama i fluxos de relació dintre de la organització i amb d'altres actors del servei (escoles, AMPES, Conselh Generau d'Aran, famílies)
- Gestió d'imprevistos (inclemències meteorològiques, increment sobtat d'usuaris, baixes de treballadors....)
- Pla d'actuació en accidents de menors
- Descripció global de la plantilla

Criteria orientatius de puntuació:

a) Memòria descriptiva en l'àmbit alimentari

	Punts	Valoració
1. Grau d'elaboració dels plats (fins a 3 punts)		
Es valorarà la proporció de plats elaborats a partir d'ingredients bàsics i preparacions pròpies, enfront de plats precuinats o de baixa elaboració.	3	La proposta presenta una àmplia majoria de plats d'elaboració pròpia, amb receptes compostes i combinació de diferents ingredients i processos culinàries.
	2	La proposta combina habitualment plats elaborats amb altres de preparació més senzilla
	1	Predomini de preparacions simples o repetitives.
	0	No s'acredita un nivell mínim d'elaboració o no es disposa d'informació suficient.
2. Varietat de tècniques culinàries (fins a 2 punts)		
Es valorarà la diversitat de tècniques culinàries identificables en la planificació dels menús	2	S'acredita l'ús regular d'almenys 5 tècniques culinàries diferents al llarg del cicle de menús (forn, vapor, guisat, estofat, planxa, saltat, papillota, etc.).
	1	S'acredita l'ús de 3 o 4 tècniques culinàries diferents.
	0	S'acrediten menys de 3 tècniques culinàries diferents o no es detallen.
3. Qualitat i cura gastronòmica dels menús (fins a 2 punts)		
Es valorarà la diversitat de preparacions, textures, guarnicions i combinacions d'ingredients.	2	El cicle de menús mensual inclou almenys 4 tipus de guarnicions diferents, 4 tipus de preparacions de verdures diferents i 5 tipus d'elaboracions culinàries diferents, sense que cap d'aquestes representi més del 30% de les propostes del cicle.
	1	El cicle de menús mensual inclou almenys 3 tipus de guarnicions diferents, 3 tipus de preparacions de verdures diferents i 4 elaboracions culinàries diferents.
	0	No s'assoleixen els mínims anteriors.
4. Adequació a l'edat i característiques dels comensals (fins a 1 punt)		
	1	La proposta justifica i adapta les elaboracions, textures, formats de presentació i tècniques culinàries al perfil dels comensals.
	0	No s'acredita aquesta adaptació o és insuficient



b) Memòria descriptiva en àmbit pedagògic, social i de lleure

Punts	Valoració	Subcriteris
4	Programa anual d'activitats:	4 Es presenta una programació anual estructurada per trimestres o períodes, amb objectius educatius definits, activitats diversificades (lleure, esportives, culturals, artístiques, mediambientals, hàbits saludables, convivència, etc.) i indicadors de seguiment
		3 Es presenta una programació anual amb activitats variades i objectius definits, tot i que amb un menor grau de detall.
		2 Es presenta una proposta genèrica d'activitats amb una planificació parcial.
		1 Es descriuen activitats de manera poc estructurada o sense programació temporal definida.
		0 No es presenta una programació específica d'activitats
2	Coordinació amb el centre i altres entitats (Es valoraran els mecanismes formals de coordinació previstos)	2 Es preveuen reunions periòdiques de coordinació (mínim trimestrals) amb el centre i, si escau, amb les entitats que desenvolupen activitats amb l'alumnat, amb definició dels interlocutors, canals de comunicació i sistemes de seguiment.
		1 Es preveuen mecanismes de coordinació, però sense definir-ne la periodicitat o el funcionament.
		0 No es descriuen mecanismes de coordinació específics.
2	Integració amb el projecte educatiu del centre	2 La proposta identifica de manera concreta línies educatives susceptibles de coordinació amb el centre (sostenibilitat, inclusió, hàbits saludables, coeducació, foment de la lectura, convivència, etc.) i incorpora activitats alineades amb aquests objectius.
		1 La proposta manifesta la voluntat d'alinejar-se amb el projecte educatiu del centre, però sense concreció suficient
		0 No s'acredita cap vinculació amb el projecte educatiu del centre.

Només es valoraran els mecanismes, activitats, calendaris, protocols o actuacions descrits de forma concreta a la memòria tècnica. No seran objecte de valoració les simples declaracions de compromís o intencions sense desenvolupament operatiu.

c) Memòria tècnica i organitzativa:

Punts	Valoració
2	Organigrama complet amb identificació de tots els perfils professionals adscrits al servei i les relacions jeràrquiques i funcionals entre ells.
2	Descripció de les funcions i responsabilitats de cada perfil professional, així com dels espais o àmbits d'actuació on es desenvolupen.
2	Definició dels objectius pedagògics associats a cada nivell de responsabilitat i la seva vinculació amb el projecte educatiu del menjador.
2	Existència de càrrecs intermedis o figures de coordinació amb funcions específiques de supervisió, seguiment i suport a l'equip, degudament descrites.
2	Descripció dels mecanismes de coordinació interna (reunions, canals de comunicació, protocols de seguiment i resolució d'incidències, etc.) entre els diferents membres de l'equip.