



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGIRAN EL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DE DIFERENTS CENTRES DE LA COMARCA DE L'URGELL.

CURS 2023-2024 i 2024-2025 AMB POSSIBILITAT DE TRES ANYS MÉS DE PRÒRROGA.

Índex:

- 1. Objecte del contracte**
- 2. Característiques del servei**
- 3. Instal·lacions i material: neteja, manteniment i subministrament**
- 4. Projecte educatiu**
- 5. Pla de comunicació**
- 6. Recursos humans, personal d'atenció a l'alumnat, personal de cuina i de serveis**
- 7. Ràtios de monitoratge i horaris**
- 8. Inspecció i vigilància del servei**
- 9. Comissió de menjadors**
- 10. Període i horari**
- 11. Cobrament del preu i gestió de llistats**
- 12. Imatge corporativa**

ANNEX A.- Fitxa de funcionament del menjador escolar. L'empresa contractista haurà d'emplenar una fitxa de cada centre i presentar-la al CCU abans de l'1 d'octubre de cada curs escolar.



1. Objecte del contracte

11 És **objecte** d'aquest contracte la prestació del servei de menjador escolar als alumnes de primer cicle d'educació infantil implantat a l'escola, de segon cicle d'educació infantil, de primària i de secundària, de diferents centres docents públics de la comarca de l' Urgell, mitjançant la contractació a una empresa del sector, en la modalitat de cuina al centre o càtering amb línia calenta segons s'indiqui, per al curs escolar 2023-2024 i 2024-2025, i tres pròrrogues pertinents, d'acord amb les competències que exerceix aquest CCU per delegació de la Generalitat de Catalunya.

12 El **servei** consisteix en l'elaboració, el subministrament, el transport i la distribució dels aliments que componen cada àpat de forma individualitzada i a cada menjador escolar. També inclou la gestió del servei de monitoratge de l'alumnat usuari del menjador i que consisteix en la vigilància i les activitats en horari interlectiu de l'alumnat en els centres objecte del contracte durant tota la fracció horària entre l'acabament de les classes del matí i el començament de les classes de la tarda, i el servei d'administració i control dels/les usuaris/usuàries que accedeixen al servei.

13 Els **centres escolars** de la comarca objecte d'aquest contracte i les modalitats de prestació a cada un d'ells són:

1.3.1 Amb **Cuina al centre - Cuina in situ**

Institut Lo Pla d' Urgell de Bellpuig

1.3.2 Amb **servei de càtering amb línia calenta**: elaboració de menjars a la cuina central i transportat diàriament al centre escolar

Escola el Tallat de Sant Martí
Escola de Ciutadilla
Escola Pere Teixiné de Belianes
Escola Espígol de Tornabous
Escola el Terrall de Castellserà
Escola Montalbà de Preixana
Escola de Puigverd d' Agramunt
Escola Santa Creu d'Anglesola
Escola Guillem Isarn de la Fuliola
Escola el Jardí de Verdú

i les Llars de l'Escola a dalt indicada
de les poblacions de Verdú,
Preixana, Castellserà, Belianes i
Tornabous.

En el cas que un centre educatiu vulgui **variar la forma d'elaborar el menú** per tal d'accedir a la modalitat de cuina in situ, seran requisits indispensables que les instal·lacions del centre així ho permetin, que disposi



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

dels equipaments bàsics necessaris, que el nombre d'usuaris/usuàries sigui el suficient per a la seva viabilitat, que reuneixi les condicions sanitàries corresponents d'acord amb el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i, en qualsevol cas, del Departament d'Educació. Caldrà obtenir els permisos dels Departaments corresponents.

14 El servei escolar de menjador als centres docents públics és una prestació complementària d'ajuda a l'escolarització i es regula, per una banda, com un servei que s'ha de garantir amb **caràcter preceptiu** i com una prestació de **caràcter opcional** que tots els centres poden oferir.

14.1 Servei escolar de menjador de **caràcter preceptiu** gestionat pel CCU: es considera menjador **obligatori** el que s'ha de prestar necessàriament en un centre educatiu pel fet que hi ha matriculat alumnat d'altres municipis, per inexistència, en el seu municipi de residència, d'oferta del nivell educatiu corresponent, i el Departament d'Educació els assigna una escola de referència de la comarca.

14.2 Servei escolar de menjador amb **caràcter opcional** gestionat pel CCU: es considera menjador **opcional** el que es presta en un centre educatiu pel fet que el consell escolar ha acordat la creació d'aquest servei amb l'autorització del Departament d'Educació.

2. Característiques del servei

L'**objectiu bàsic** del servei de menjador escolar, atenent el seu caràcter educatiu i social, és cobrir les necessitats nutritives de l'alumnat i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut en el marc de la convivència ordinària en els centres docents.

Les **característiques** inicials del servei, tals com el nombre de centres, les modalitats de prestació, el nombre estimat de comensals, l'equipament de què es disposa per prestar el servei, les singularitats de cada centre i el personal que s'ha de subrogar a efectes contractuals per part de l'empresa contractista, etc., són les establertes en aquests plecs i en els plecs de clàusules administratives. No obstant això, al llarg del curs escolar es podran adaptar a les necessitats reals del servei.

A l'inici del curs escolar, el CCU establirà el **quadre i la relació de serveis** que caldrà efectuar, el qual es fixarà en funció del nombre d'alumnat de cada escola que utilitzarà el servei de menjador.

Així mateix, el CCU establirà el quadre amb el **calendari i l'horari** que aprovi el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya per a cada centre escolar. Durant el curs escolar, aquest quadre es podrà adaptar a les necessitats reals del servei. El nombre d'alumnat usuari del servei serà revisable mensualment. L'empresa contractista no podrà exigir una assistència diària mínima i regular d'usuaris/usuàries com a requisit per oferir el servei.

2.1 Dies, horaris i organització de la prestació del servei



2.1.1 Els dies de funcionament del servei de menjador a les escoles d'educació infantil i primària serà de dilluns a divendres, durant tots els dies lectius dels curs escolar 2023/2024, fins a un màxim de 178 dies, i a secundària, serà de dos dies a la setmana, dilluns i dimarts, fins a un màxim de 71 dies. Tot i així s'estarà al que estipuli el calendari i l'horari escolar d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publica el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

No es realitzarà el servei els dies que, tot i ésser lectius amb caràcter general, tinguin el caràcter de festes locals en el municipi del centre educatiu; aquells que el mateix centre declari **festius** en exercici de les seves facultats; o bé aquells dies del mes de juny que l'escola tingui autoritzada la jornada intensiva en què el Departament d'Educació i la direcció del centre determinin que no es requereix la prestació del servei.

Els dies de **jornada intensiva**, si es presta el servei de menjador al centre, l'alumnat amb ajuts socials/econòmics, l'alumnat fix, i l'alumnat esporàdic en podrà fer ús. L'ús del servei del menjador, l'alumnat transportat, tant obligatori, com no obligatori, quedarà condicionat a l'horari de les rutes del transport escolar, i es determinarà a cada curs escolar. Si no es presta el servei de menjador, no es quedarà cap alumne/a.

2.1.2 L'empresa contractista s'haurà d'adaptar a l'horari de menjador que determini cada escola, amb una **antelació màxima de distribució del menjar de 30 minuts** respecte a l'hora fixada per servir els àpats. No obstant això, es podran introduir variacions a partir de les instruccions que dicti el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya i/o el CCU.

2.1.3 L'**horari** del menjador, s'adaptarà a les necessitats de cadascun dels centres i no ocuparà, en cap cas, més de dues hores i mitja de durada, i se situarà sempre a la franja horària interlectiva.

2.1.4 En el cas que els horaris del temps del migdia d'educació infantil i primària siguin diferents, s'atendrà l'alumnat amb la **ràtio** que pertorqui en cada cas segons aquests plecs tècnics, i per a cada horari en concret.

2.1.5 En funció de la capacitat del menjador, la direcció del centre escolar fixarà els **turns** del servei.

2.1.6 L'**organització i el funcionament** del servei ha de respectar la programació general i el normal desenvolupament de les activitats lectives ordinàries del centre escolar i s'ha d'ajustar al projecte educatiu del centre i al calendari i horari escolar. Així mateix, s'ha de dur a terme d'acord amb el pla de funcionament del servei que aprovi la direcció del centre amb el consens del consell escolar del centre.



El **pla de funcionament** s'haurà d'ajustar a les orientacions que estableixi el Departament d'Educació i caldrà especificar espais, personal, funcions i continguts a treballar, fent referència als àmbits alimentari, higiènic i de convivència.

En tot moment s'hauran de respectar i seguir les mesures sanitàries vigents.

22 Prestació del servei alimentari

2.2.1 La **prestació del servei alimentari** consisteix en l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració dels àpats i, si escau, el trasllat i la distribució individualitzada a cada centre escolar, la neteja del parament utilitzat pel servei i de les instal·lacions del menjador.

2.2.2 D'acord amb les necessitats i característiques dels centres, s'estableixen dues modalitats d'elaboració dels menús: el sistema de **cuina al centre** i el sistema de **càterring** mitjançant el sistema de subministrament diari en **línia calenta**.

-Pel que fa al sistema de **cuina al centre**, l'empresa contractista haurà d'utilitzar obligatòriament les cuines dels centres educatius per elaborar diàriament el menjar per als usuaris del mateix centre.

-Quant al sistema de **càterring** mitjançant el sistema de subministrament diari en línia calenta, l'empresa contractista haurà d'utilitzar la seva cuina central per elaborar els àpats. Els menús s'hauran de transportar utilitzant contenidors i envasos homologats, distribuir-los a les instal·lacions dels menjadors dels centres educatius i posteriorment servir-los en condicions de ser consumits.

En els casos en què, per les característiques del menjador i prèvia indicació de les autoritats sanitàries, **no es puguin complir** els requisits normatius que exigeix l'ús de la línia calenta, es buscarà una altra alternativa al servei, com ara el servei de línia freda. En aquest cas el CCU haurà de donar el seu consentiment.

2.2.3 Concretament, el **tipus de servei** que s'exigeix en cadascun dels centres serà:

Ins. Lo Pla d' Urgell de Bellpuig	Cuina al centre. Modalitat cuina in situ
Escola el Tallat de Sant Martí	Càterring Modalitat línia calenta



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

Escola de Ciutadilla	Càtering Modalitat línia calenta
Escola Pere Teixiné de Belianes + Llar	Càtering Modalitat línia calenta
Escola l'Espígol de Tornabous + Llar	Càtering Modalitat línia calenta
Escola el Terrall de Castellserà + Llar	Càtering Modalitat línia calenta
Escola Montalbà de Preixana + Llar	Càtering Modalitat línia calenta
Escola de Puigverd d'Agramunt	Càtering Modalitat línia calenta
Escola Santa Creu d'Anglesola	Càtering Modalitat línia calenta
Escola Guillem Isarn de la Fuliola	Càtering Modalitat línia calenta
Escola el Jardí de Verdú + Llar	Càtering Modalitat línia calenta

2.2.4 L'empresa contractista ha de presentar un model de **pla d'emergència** per assegurar la preparació i entrega dels menús davant situacions com tancament de la cuina, talls de subministraments de llum, aigua, telecomunicacions, etc.

2.2.5 Transport i trasllat dels aliments. L'empresa contractista es farà càrrec del trasllat dels aliments quan elabori els menús a la cuina central. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments, ni a la temperatura. L'empresa contractista està obligada a controlar la temperatura dels àpats servits facilitant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu.

2.3 Programació dels menús i qualitat del servei

2.3.1 Els **menús** han de proporcionar als/les comensals uns aliments de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com des dels criteris higiènics, sensorials i educatius, potenciant la varietat i la identitat



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

gastronòmica de la zona, d'acord amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i els criteris nutricionals del Departament d'Educació.

-Cada menú ha d'estar compost per un **primer** i un **segon** plat, **postres**, **pa** i **aigua**. En els casos que l'aigua no sigui potable, se servirà aigua envasada. S'ha d'oferir a l'alumnat la possibilitat de repetir sense cap cost addicional, sempre que el/la monitor/a ho autoritzi. La quantitat de pa es limitarà a l'alumnat quan un àpat sigui a base d'hidrats de carboni i similars.

-La **planificació i les combinacions dels menús** tindran el vistiplau d'un/a dietista nutricionista acreditat/da i preferentment col·legiat/da, i que haurà de preveure recomanacions dietètiques per a l'àpat familiar del sopar. El nom d'aquest/a dietista nutricionista així com el número de col·legiat/da si s'escau, hauran de figurar al full de menús.

-En cas que la família de l'alumne/a sol·liciti un **menú adaptat**, haurà de ser validat pel/per la dietista nutricionista de l'empresa contractista, i en cas d'haver-hi algun problema en el seu subministrament el CCU és qui determinarà si és o no viable i oferirà si s'escau, el tipus de menú adaptat sol·licitat.

2.3.2 Els **menús** seran **adequats i suficients** a l'edat i a les necessitats dietètiques, energètiques i de creixement de l'alumnat, tant pel que fa als aspectes nutricionals (número de grups d'aliments, freqüència d'utilització dels diferents aliments, presència d'aliments frescos, predomini d'aliments d'origen vegetal, etc.), com pel que fa als aspectes sensorials (textures, temperatures, sabors, presentació, colors...), de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri, proposant la utilització de tècniques culinàries ben variades i apropiades a l'edat i característiques dels/les comensals. Amb caràcter general se seguiran els criteris establerts a la guia *L'Alimentació saludable en l'etapa escolar editada per la Generalitat de Catalunya*, així com del *Document de Consens sobre l'Alimentació als centres educatius del Ministeri d'Educació* i les actualitzacions vigents en cada moment.

2.3.3 La **matèria primera** a utilitzar haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que se'n puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

2.3.4 L'empresa contractista presentarà un **pla de menús** d'un curs escolar (de setembre a juny), tenint en compte que cal incloure la relació de menús amb l'obligatorietat de variar tots els primers i segons plats durant una quinzena.

-Els menús presentats s'elaboraran en funció de les temporades estacionals, **tardor-hivern i primavera-estiu**, la qual cosa permetrà



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

poder gaudir d'una àmplia varietat de productes de temporada, locals i de proximitat, potencialment més frescos i amb una millor conservació de les propietats originals.

-Entre els productes que formin part de la prestació, es farà especial referència a la introducció als menús, de productes alimentaris frescos de **circuit curt**. Són productes alimentaris de circuit curt aquells en els quals concorre una doble proximitat **territorial** (distància reduïda entre els/les productors/productores o elaboradors/elaboradores i el/la comercialitzador/a) i **comercial** (inexistència d'intermediaris/intermediàries o existència d'únicament d'un o dos intermediaris/intermediàries).

Es consideraran productes alimentaris **frescos** (fruites, verdures, hortalisses, carns, peixos, ous, làctics), els productes que no han estat congelats o ultracongelats.

No es consideraran productes alimentaris frescos els productes precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, barretes de peix, arrebossats, patates prefregides i altres preparats industrials) i els productes alimentaris secs (pasta, arròs, llegums...).

2.3.5 El model genèric, de la **composició dels àpats** serà la següent:

- un **primer plat** a base de: pastes, arròs, llegums, sopes, cremes, verdures, hortalisses fresques, etc.

- un **segon plat** a base de: carn de vedella, bou, porc, aus, peixos, ous, etc. (tenint en compte que la freqüència d'aparició de les carns vermelles ha de ser menor que la de les aus). Hi ha d'haver cada vegada més, presència de la **proteïna vegetal**.

- **guarnicions** variades per al segon plat: és aconsellable que el segon plat s'acompanyi de verdura o hortalisses fresques.

- **postres**: quatre dies a la setmana se servirà fruita fresca. L'altre dia se servirà un lacti, preferentment, iogurt natural no saboritzat. El suc de fruita comercial no substituirà les fruites fresques senceres, que seran les postres habituals.

- **pa i aigua**

2.3.6 Consideracions a tenir en compte en la **composició i l'especificació dels plats** en el pla de menús:

- Cal, **en cada àpat**, proporcionar alguna **verdura o hortalissa fresca**, ja sigui en els primers plats o bé en les guarnicions. No es considerarà una ració de verdures i hortalisses si el plat està constituït únicament per patata.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

- Cal **especificar en els menús el tipus de preparació i d'ingredients** de tots els plats (primers plats, carns, peixos, etc.), i variar-ne la presentació.
- És convenient que les **formes de cocció** siguin variades per tal d'enriquir el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats, així com per adequar la digestibilitat de cada àpat.
- També cal adaptar les **tècniques culinàries** a les característiques de l'edat de l'alumnat i evitar les preparacions seques i eixutes. S'ha de procurar una bona varietat, tant d'aliments com de tipus de preparacions i presentacions.
- La freqüència de **fregits** per a les **guarnicions** és d'una vegada per setmana com a màxim.
- La freqüència de **fregits** per als **segons plats** és d'un màxim de dos vegades per setmana.
- Les **preparacions càrniques** amb major contingut en greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) es podran incloure amb una freqüència màxima d'una vegada per setmana, evitant que estiguin acompanyades de guarnicions fregides.
- És recomanable que el **peix** es presenti sempre en forma de filet (de lluç, de llenguado, de rosada, de bacallà, etc.) sobretot per les dificultats per poder separar les espines; també cal utilitzar altres tècniques culinàries a part de l'arrebossat (forn, guisat,...). Pel que fa als de certes varietats de peixos, el CCU pot determinar no acceptar la introducció d'alguns, com per exemple els coneguts com a panga, perca i tilàpia, entre d'altres.
- Cal especificar el tipus de **làctics** en els postres. Es prioritzarà que les postres làcties siguin naturals, sense edulcorants, saboritzants ni colorants artificials (segons la definició del CAE), preferentment aquells que continguin menor quantitat de sucres i greixos en la seva composició original, com ara els iogurts naturals.
- En relació a l'estructura de la programació, **no és convenient repetir** l'estructura dels menús segons el dia de la setmana, és a dir, oferir els dilluns "pasta i peix", els dimarts "llegums i ou", etc.
- Cal **reduir la presència d'aliments precuinats** (canelons, pizza, croquetes, arrebossats i altres preparats) a una freqüència màxima de tres vegades al mes.
- En el supòsit que la carn i el peix **arrebossat** no siguin aliments precuinats i siguin **elaboracions casolanes**, cal **especificar-ho**



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

explícitament en el pla de menús.

- Cal incloure en la programació de menús propostes gastronòmiques relacionades amb **aspectes culturals i festius** del nostre entorn (castanyes i panellets per Tots Sants, escudella, pollastre amb prunes, torrons i tortells per Nadal, crema de Sant Josep...) i/o d'altres cultures.

- L'oli emprat per amanir serà **oli d'oliva verge extra**. Per **cuinar**, si no s'utilitza l'oli d'oliva verge extra, s'utilitzarà una varietat amb un contingut **mínim d'àcid oleic del 75%**. L'empresa contractista haurà de demostrar la utilització d'aquests tipus d'olis mitjançant la presentació de les factures corresponents i acreditar-ne el seu ús quan se li requereixi.

- La utilització de **sal** en les preparacions ha de ser moderada i segons les recomanacions d'institucions com l'Organització Mundial de la Salut, aquesta ha de ser **iodada**.

- L'**aigua** ha de ser la beguda principal al llarg del dia. Ha d'estar present en tots els àpats i que sigui fàcil i accessible per a l'alumnat. En el cas que l'aigua no sigui potable se servirà aigua envasada a càrrec de l'empresa.

2.3.7 La mida de les **racions** s'haurà d'adaptar a l'edat i a l'apetència de l'alumnat, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i característiques i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari.

- L'empresa s'haurà de comprometre a preparar la **dotació suficient de menús** o plats, en funció del nombre d'usuaris de cada menjador.

2.3.8 Utilització de productes provinents de **producció ecològica** i productes de **temporada**, de **proximitat** o de **km0**.

Es defineix com a **producte ecològic** aquell que hagi estat produït d'acord amb les normes establertes al Reglament 834/2007 del Consell de la Unió europea, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetat dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CEE) núm.12092/91. Compliran aquesta condició els productes que hagin estat certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), hagin obtingut l'etiqueta europea de producció ecològica, d'acord amb la normativa mencionada, o equivalents.

Productes de proximitat o de km0: nom que reben els productes agroalimentaris que es caracteritzen perquè la distància màxima entre el productor i el consumidor final no supera els 100 km i perquè en la seva comercialització participa, com a molt, un intermediari. També és anomenat quilòmetre 0 (km 0), nom que s'aplica així mateix tant a la venda com al consum d'aquests productes.



2.3.9 Adaptacions del menú de base. El nombre creixent d'alumnat procedent d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives, justifica la conveniència de disposar d'una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives.

-Una programació de menús **ovolactovegetarians** pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir. En aquesta programació s'exclou dels menús la carn, el peix i els seus derivats, però s'hi inclouen ous i làctics, a més de cereals, llegums, tubercles, verdures, fruita, fruita seca, olis i aigua.

-És recomanable adaptar la programació del menú ovolactovegetarià al menú estàndard, i fer-hi només les modificacions necessàries, per tal d'evitar que l'alumne/a es pugui sentir diferent al grup i afavorir la interacció i la relació social a l'hora de l'àpat.

-L'empresa contractista en els supòsits en què les condicions d'organització i instal·lacions ho permetin, en els centres amb alumnat amb **al·lèrgies o intoleràncies alimentàries**, diagnosticades per especialistes, i que mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut, han d'elaborar menús especials, adaptats a aquestes al·lèrgies o intoleràncies.

Quan això no sigui possible s'haurà de facilitar a l'alumnat els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè puguin conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família. En el cas que les mesures sanitàries ho restringeixin, no serà possible i, caldrà buscar alternatives.

-L'empresa contractista haurà d'elaborar menús adaptats per a casos específics derivats d'algunes de les situacions particulars més freqüents de l'alumnat per trastorns deguts a **malalties** (diabetes, celiàquia), amb la prescripció mèdica corresponent. En el cas que no sigui possible, s'aplicarà la mateixa mesura que el paràgraf anterior, i es facilitaran a l'alumne els mitjans necessaris. En el cas que les mesures sanitàries ho restringeixin, no serà possible i, caldrà buscar alternatives.

-Quan un/a alumne/a necessiti una **dieta astringent**, la família haurà d'avisar al/la coordinador/a del menjador. Si la dieta es perllonga més de tres dies s'haurà de portar un escrit mèdic.

-És responsabilitat de la família informar a l'empresa de les possibles **intoleràncies alimentàries** (per exemple a la fructosa), dels/les usuaris/usuàries del servei de menjador així com presentar el certificat



mèdic corresponent. L'empresa garantirà que els menús especials tinguin l'equilibri nutricional i quantitatiu fixat per les recomanacions del Departament de Salut i facilitarà als alumnes els menús adaptats a les intoleràncies alimentàries comunicades per les famílies. Així mateix, l'empresa procurarà que aquestes dietes siguin també el màxim de variades possible, i no repetitives. **L'empresa contractista proporcionarà la programació mensual dels menús també en aquests casos.**

-En cas que la família de l'alumnat sol·liciti un **menú adaptat**, haurà de ser validat pel/per la dietista nutricionista de l'empresa contractista, i en cas d'haver-hi algun problema en el seu subministrament el CCU és qui determinarà si és o no viable oferir el tipus de menú adaptat sol·licitat.

-En el cas de les excursions programades durant el curs escolar, la preparació del dinar es farà en la modalitat de **pícnic** sempre i quan l'escola hagi avisat amb dos dies d'antelació.

El menú de pícnic ha de constar com a mínim de: 2 entrepans i una peça de fruita, 1 aigua de 33 cl. En aquest cas, el preu del menú no variarà.

2.3.10 Temperatura dels aliments. Cal que cada plat arribi a l'alumnat a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l'època de l'any. Per exemple: la sopa és una preparació calenta i l'amanida, una preparació freda. Cal evitar els reescalfaments reiterats dels aliments o dels plats prèviament preparats, ja que fan que la qualitat nutritiva, higiènica i sensorial disminueixi.

La **presentació** i els **colors** de les preparacions són molt importants. El menú, a més de ser equilibrat nutricionalment, ha d'intentar ser atractiu i evitar la monotonia.

És convenient adequar les **textures** a les necessitats de cada grup d'edat (més toves i fàcils de mastegar per als/les més petits/petites) i evitar l'excés de triturats per als/les més grans.

2.3.11 Menús reserva per a casos d'urgència.

Caldrà comptar amb menús reserva per a casos d'urgència, degudament acreditats (interrupcions del subministrament elèctric, inclemències meteorològiques, etc.). L'empresa contractista haurà de tenir previst un subministrament suficient d'aigua embotellada per als usuaris del servei de menjador per si falla el subministrament d'aigua.

2.3.12 Programació de menús

L'empresa contractista està obligada a presentar mensualment, amb la necessària previsió, com a mínim dos dies abans de començar el següent mes, la programació dels menús en un full que sigui entenedor, a les famílies de l'alumnat usuari del servei.

-Els menús definitius l'empresa contractista els lliurarà al CCU i als



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

centres educatius en format digital, així com també els haurà de penjar al web corporatiu de l'empresa contractista.

2.3.13 Modificació del pla de menús

Durant el curs escolar, si el CCU creu convenient una modificació del pla de menús, l'empresa contractista haurà d'assumir-la sense cap cost addicional.

2.3.14 Modificació del menú de manera excepcional

Per circumstàncies excepcionals i justificades, l'empresa podrà variar el menú de forma puntual. En aquest cas, haurà de comunicar el motiu del canvi a la direcció del centre escolar.

2.3.15 En el cas que, per un refredat, al·lèrgia, grip,... s'hagi d'administrar algun medicament, és imprescindible seguir els passos següents:

-Que el medicament que s'haurà d'administrar vingui amb la corresponent **prescripció mèdica** facultativa, amb el nom del medicament, la posologia i la pauta d'administració i s'haurà d'acompanyar de la corresponent autorització de la família conforme autoritzen els/les monitors/es a administrar el medicament en qüestió.

-En el supòsit d'administració de medicaments en casos especials i tractaments, s'actuarà segons la **normativa** reguladora vigent del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

-En cas que algun/a alumne/a manifesti, durant el període de temps en què es presta el servei de menjador, un estat d'indisposició, malaltia o lesió per accident, l'empresa contractista és la responsable **d'avisar la direcció del centre i la família** corresponent.

-L'empresa contractista no pot subministrar a l'alumne/a cap tipus de producte farmacològic sense prescripció mèdica i el consentiment de la família. Si el cas presenta caràcter d'urgència, l'empresa contractista avisarà, a més a més, els corresponents **serveis d'urgència** sanitària.

2.3.16 Guies de referència

Se seguiran els criteris establerts a la guia *L'Alimentació saludable en l'etapa escolar editada per la Generalitat de Catalunya*, així com del *Document de Consens sobre L'Alimentació als centres educatius del Ministeri d'Educació*. També se seguiran els criteris establerts de les possibles actualitzacions de les guies que puguin publicar-se.

2.3.17 Bústia de suggeriments

Hi haurà una bústia de suggeriments a disposició de les famílies en cadascun dels menjadors escolars corresponents, la qual s'atendrà degudament. Es donarà resposta als usuaris que ho reclamin, sempre amb un termini inferior a dues setmanes. També hi haurà la possibilitat



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

de fer-ho en mitjans electrònics.

24 Protocol de recollida i conservació de mostres d'aliments

24.1 Obtenir mostres dels diferents aliments per tal de realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats.

-Caldrà disposar de tots els **registres** de neteja (dels cubells, de les fregidores, dels calaixos del congelador, de la nevera...) i de temperatures pertinents actualitzats i emplenats (del refrigerador, del congelador, del rentaplats...).

25 Usuaris del servei

25.1 Tindran la consideració d'usuaris/usuàries del servei escolar de menjador **l'alumnat** que estigui matriculat a cada centre docent. També en pot ser usuari el **personal docent i d'administració i servei** dels centres corresponents.

25.2 De les persones que faran ús del servei de menjador que es prestarà a cada escola es distingeixen els usuaris de caràcter **obligatoris**, els usuaris de caràcter **no obligatoris-geogràfics**, els usuaris amb **AIM ajuts individuals de menjador (socials i/o econòmics)**, i els usuaris **directes de caràcter opcional (fix i esporàdic)**.

- Són usuaris amb caràcter **obligatoris** els alumnes que estan obligats a desplaçar-se fora del seu propi municipi de residència per inexistència en aquest d'oferta del nivell educatiu corresponent, amb dret al servei de menjador gratuït.

- Són usuaris amb caràcter **no obligatoris-geogràfics** els alumnes no inclosos en el punt anterior, i que s'han de desplaçar dins del seu propi municipi.

- Són usuaris amb **AIM ajuts individuals de menjador (socials i/o econòmics)** aquells que reben un ajut aprovat pel CCU.

- Són usuaris **directes de caràcter opcional** aquells que no estan inclosos en cap dels apartats anteriors, i que tant poden ser **fixos** com **esporàdics**. Es consideren esporàdics si fan ús del menjador escolar menys de tres dies a la setmana.

25.3 En cas que un/a alumne/a, de forma puntual o sistemàtica, **no tingui intenció d'utilitzar el servei de menjador** en dies concrets o de



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

forma continuada, caldrà que la família ho comuniqui al personal de monitoratge, el qual n' haurà d'informar el centre i el CCU.

Si es produeixen **baixes definitives** en el nombre d'alumnes usuaris del servei, l'empresa que presta el servei ho comunicarà a la direcció del centre escolar i al Consell Comarcal de l'Urgell de manera immediata.

2.5.4 El nombre d'usuaris és orientatiu, atès que s'ha elaborat a partir dels d'usuaris del curs 2022-2023, per la qual cosa, l'empresa contractista haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre definitiu d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

La previsió per al curs 2023-2024 del nombre total d'alumnes previstos que utilitzaran el servei és de 490 alumnes, distribuïts de la següent manera:

CENTRES	ALUMNES TRASLLADATS OBLIGATORIS	ALUMNES TRASLLADATS NO OBLIGATORIS- GEOGRÀFICS	ALUMNES SOCIOECONÒMICS (la majoria compacten l'ajut en 4 dies setmanals)	ALUMNES DIRECTES DE CARÀCTER OPCIONAL (tant fixos com esporàdics)	TOTAL ALUMNES
LOT 1 PREU 11,15€					
Escola Montalbà de Preixana	0	0	3	8	11
Llar Preixana P1 P2	0	0	0	2	2
Escola Pere Teixinè de Belianes	2	0	4	3	9
Llar Belianes P1 P2	0	0	0	2	2
Escola el Terrall de Castellserà	0	0	13	13	26
Llar Castellserà P1 P2	0	0	0	2	2
Escola Puigverd d' Agramunt	0	0	2	2	4
Escola Espígol de Tornabous P5 1 2 3 4 5 6 PRI	0	7	14	1	22
Llar Tornabous P1 P2 + INF P3 P4	0	3	4	1	8
				TOTAL LOT 1	86
LOT 2 PREU 6,49€					
Escola Santa Creu d'Anglesola	0	0	29	13	42
INS Lo Pla d'Urgell de Bellpuig	193	1	9	37	240



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

(ESO Dilluns i Dimarts)					
				TOTAL LOT 2	282
LOT 3 PREU 6,89€					
Escola El Tallat de St.Martí	10	17	13	3	43
Escola Guillem Isarn de la Fuliola	1	0	13	27	41
				TOTAL LOT 3	84
LOT 4 PREU 7,5€					
Escola El Jardí de Verdú	7	0	12	5	24
Llar Verdú P1 P2	0	0	0	2	2
Escola de Ciutadilla	1	0	2	9	12
				TOTAL LOT 4	38

*El total de la taula superior indica la quantitat d'alumnat total separat per tipologies: obligatoris, no obligatoris-geogràfics, AIM socials i/o econòmics, de caràcter opcional (fixos o esporàdics).

-Previsió curs 2023/2024:

Cal tenir en compte que cada dia es queden un nombre diferent de comensals donat que la majoria dels alumnes amb ajuts individuals de menjador compacten la beca del 70% en quatre dies a la setmana (normalment dilluns, dimarts, dimecres i dijous). Per tant significa que quatre dies són al 100% del preu i l'altre dia que acostuma a ser el divendres no es queden al menjador. Aquests alumnes acostumen a acabar la beca al mes de maig.

La resta d'alumnes amb ajut individual de menjador que no compacten estan becats també al 70%, i es queden els 5 dies de la setmana. El 30% restant el paga la família a l'empresa contractista. Aquest alumnat acostuma a acabar la beca a final de curs.

Hi ha algun alumne becat al 100% tota la setmana. Aquest alumnat acostuma a acabar la beca a final de curs.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

Previsió d' alumnes/dia:

CENTRES	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
LOT 1 PREU 11,15€					
Escola Montalbà de Preixana	11	11	11	11	8
Llar Preixana P1 P2	2	2	2	2	2
Escola Pere Teixiné de Belianes	9	9	9	9	5
Llar Belianes P1 P2	2	2	2	2	2
2Escola el Terrall de Castellserà	26	26	26	26	13
Llar Castellserà P1 P2	2	2	2	2	2
Escola Puigverd d' Agramunt	4	4	4	4	3
Escola Espígol de Tornabous P5 1 2 3 4 5 6 PRI	22	22	22	22	8
Llar Tornabous P1 P2 + INF P3 P4	9	9	9	9	4
TOTAL	87	87	87	87	47
LOT 2 PREU 6,49€					
Escola Santa Creu d'Anglesola	42	42	42	42	20
INS Lo Pla d'Urgell de Bellpuig (ESO Dilluns i Dimarts)	220	211	0	0	0
TOTAL	262	253	42	42	20
LOT 3 PREU 6,89€					
Escola El Tallat de St.Martí	43	43	43	43	29
Escola Guillem Isarn de la Fuliola	41	41	41	41	30
TOTAL	84	84	84	84	59
LOT 4 PREU 7,5€					
Escola El Jardí de Verdú	24	24	24	24	12
Llar Verdú P1 P2	2	2	2	2	2



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

Escola de Ciutadilla	12	12	12	12	10
TOTAL	38	38	38	38	24

2.5.5 Cal tenir en compte els usuaris directes de caràcter opcional sense dret a la gratuïtat del servei de menjador escolar que utilitza aquest servei i que poden ser fixos o esporàdics.

2.6 Finançament i forma de cobrament del servei

2.6.1 El preu del menú ha d'incloure els aspectes següents:

- Cost dels aliments i elaboració dels menús.
- Cost del monitoratge (sous, seguretat social, vestuari, formació en higiene i seguretat alimentària, etc.).
- Transport dels aliments, en els termes que estableix l'actual normativa.
- Salari i Seguretat Social del personal.
- Aportació i/o reposició de la vaixel·la, els estris de cuina (olles, dispensadors de paper, superfícies de treball, etc.) i tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte.
- Manteniment i conservació dels equips del centre educatiu.
- L'empresa contractista assumirà la despesa que correspongui a la utilització de les dependències afectes al servei que corresponen a electricitat, aigua i consum de combustibles (gas, butà...) i altres serveis i subministraments afectes al servei de menjador.
- Pla d'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC) i el seu desenvolupament.
- Programa de neteja i desinfecció.
- Programa de desinsectació i de desratització.
- Controls de clor residual lliure.
- Gestió del cobrament dels menús als usuaris.
- Assegurança de responsabilitat civil.
- Costos indirectes als centres: fotocòpies, material, etc.
- Els controls microbiològics dels aliments.
- La repercussió de qualsevol inversió en la compra o lloguer d'eines, electrodomèstics, maquinària, equips auxiliars, etc. Així com el manteniment dels estris, utilitatge i bens mobles de l'office.
- Programa educatiu i de lleure pel període de l'horari interlectiu i el seu desenvolupament.
- Compra de material lúdic i didàctic per a les activitats del període de l'horari interlectiu.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei.
- Benefici industrial.
- Tributs de qualsevol tipus que es meritin dins del desenvolupament del servei.



2.6.2 Cobrament del servei

En relació amb els usuaris **obligatoris i els que disposin d'un ajut de menjador del total de l'import del servei**, el CCU farà efectiu el pagament dels menús consumits a l'empresa contractista sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris. Pel que fa als usuaris **no obligatoris-geogràfics, i amb ajut individual de menjador d'import parcial**, la diferència entre l'import de l'ajut i el preu del menjador el satisfarà la família a l'empresa que presta el servei de menjador.

El CCU abonarà a l'empresa contractista els menús efectivament servits, amb la presentació prèvia de la factura electrònica mensual corresponent, la qual s'haurà de confeccionar de la següent manera:

- Prèviament a l'enviament de la factura electrònica caldrà retornar un excel facilitat mensualment pel CCU, en el qual hi haurà els dies i els càlculs per a fer la factura, i un cop el CCU l'hagi validat es procedirà a realitzar la factura electrònica, per evitar així els errors.
- A la descripció de la factura haurà d'indicar el nom del centre a què fa referència.
- A la descripció haurà d'indicar si els alumnes de la factura són obligatoris, no obligatoris, socioeconòmics, o altres modalitats si s'escau.
- A la descripció de la factura hi haurà d'haver una línia per a cada alumne/a detallada amb: el nom de cada alumne/a, quantitat d'àpats mensuals que se li han servit, i preu unitari. En el cas que a la factura electrònica sigui complicat de detallar el nom de l'alumnat i el curs caldrà un excel adjunt amb la factura electrònica amb el detall del control mensual de l'assistència dels/les alumnes al menjador, que haurà d'identificar clarament el centre escolar, nom i cognoms de l'alumne/a, nivell educatiu i dies que ha utilitzat el servei.
- Hi haurà d'haver una factura per a cada tipologia, i per a cada escola per separat.
- Caldrà que a la factura hi hagi desglossat el preu del menjar més l'IVA, i el cost del monitor exempt d' IVA, i el total.
- Mensualment haurà de fer arribar el certificats d'Hisenda de l'AEAT, el certificat de la Tresoreria de la Seguretat Social, la declaració jurada del personal conforme han cobrat la nòmina del mes anterior, el TC2 i el rebut acreditatiu d'haver pagat la seguretat social dels treballadors del mes anterior, amb indicació de quins són els treballadors que presten el servei als menjadors objecte del contracte. El Consell Comarcal podrà demanar a l'empresa contractista qualsevol altra documentació que consideri convenient per acreditar el compliment de les seves obligacions laborals amb els treballadors.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

-Amb relació als **usuaris directes de caràcter opcional**, tant els alumnes que no tenen dret a la gratuïtat, com el personal docent i no docent autoritzat a dinar al menjador abonaran directament a l'empresa contractista el cost del servei, la qual portarà el seu propi llistat de control. Així com també els alumnes dels ensenyaments post obligatoris.

ACLARIMENT EN LES FACTURES DELS LOTS AMB UN PREU SUPERIOR AL PREU MÀXIM QUE MARCA EL DEPARTAMENT:

El Departament té una atenció especial a les necessitats específiques del servei de menjador en les escoles rurals, atenint-se al nombre reduït d'alumnat que fa ús d'aquest servei.

En els lots LOT 1 i LOT4 com que el preu és superior al màxim previst però autoritzat pel Departament d'Educació, i aquest sobre cost deriva del reduït nombre d'alumnes, el Departament estableix una partida complementària, mitjançant la qual assumeix aquesta diferència. Per tant, l'alumnat escolaritzat en una escola rural no pagarà més de l'import màxim fixat tant pel que fa als alumnes ordinaris com per als esporàdics.

En els lots LOT1 i LOT4 hi ha una actuació extraordinària per incorporació al servei de menjador del segon monitor. En aquells casos que correspongui per nombre de ràtio, per existència d'usuaris de menjador de primer cicle d'infantil o perquè el servei s'ha de prestar en instal·lacions exteriors que no són les del centre, en les quals només hi ha el monitor encarregat de la vigilància d'aquest alumnat, el Departament en alguns d'ells ha autoritzat el segon monitor, ja palès a la taula d'aquest plec.

LOT1

Les escoles de Preixana i Belianes, com que l'horari interlectiu és de 2 h i ½ i el preu màxim que marca el Departament en aquests casos és de 6,91 €, com que el preu dels centres que hi ha dins del LOT1 és d'11,15 €, caldrà fer una factura com s'especifica en aquests plecs segons tipologia d'usuaris, i per cada centre fins al topall de 6,91€. La quantitat que excedeix de 6,91€ fins a 11,15€ que és 4,24€ caldrà que l'empresa faci mensualment una altra factura per cada centre amb el concepte de MESURES MONITORATGE. Per tant hi haurà les factures de fins a 6,91€ (una factura per a cada tipologia i centre) i l'import que sobrepassi serà en una altra factura (sense diferenciar tipologies, només els centres, el nombre d'alumnes i els dies/mes) .

Les escoles de Castellserà, Puigverd d'Agramunt i Tornabous, com que l'horari interlectiu és de 2 hores i el preu màxim que marca el Departament és de 6,54 €, com que el preu dels centres que hi ha dins del LOT1 és d'11,15€, caldrà fer una factura com s'especifica en aquests plecs segons tipologia, i per cada centre fins al topall de 6,54€.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

La quantitat que excedeix de 6,54€ fins a 11,15€ que és 4,61€ caldrà que l'empresa faci mensualment una altra factura per cada centre amb el concepte de MESURES MONITORATGE. Per tant hi haurà les factures de fins a 6,54€ (una factura per a cada tipologia i centre) i l'import que sobrepassi serà en una altra única factura (sense diferenciar tipologies, només els centres, el nombre d'alumnes i els dies/mes) .

LOT4

Les escoles de Verdú i Ciutadilla, com que l'horari interlectiu és de 2 h i ½ i el preu màxim que marca el Departament en aquests casos és de 6,54 €, com que el preu dels centres que hi ha dins del LOT1 és de 7,5 €, caldrà fer una factura com s'especifica en aquests plecs segons tipologia, i per cada centre fins al topall de 6,54€. La quantitat que excedeix de 6,54€ fins a 7,5€ que és 0,96€ caldrà que l'empresa faci mensualment una altra factura amb el concepte de MESURES MONITORATGE . Per tant hi haurà les factures de fins a 6,54€ (una factura per a cada tipologia i centre) i l'import que sobrepassi serà en una altra única factura (sense diferenciar tipologies, només els centres, el nombre d'alumnes i els dies/mes)

En el LOT 2 i LOT 3 com que el preu no és superior al preu màxim les factures hauran d'anar detallades, per centre, per tipologia, amb el detall de l'alumnat , el curs i dies/mes. Amb el desgloss de l'IVA del menjar i l'exempció de l'IVA del monitoratge.

En els supòsits següents es procedirà com es detalla a continuació:

a) Quan **l'alumnat sigui beneficiari d'ajuts no obligatoris-geogràfics, i d'ajuts individuals de menjador socials i/o econòmics** l'empresa contractista percebrà de l'ens comarcal l'import de l'ajut a mesura que es presti el servei i cobrarà directament a les famílies beneficiàries, si s'escau, l'import restant fins a cobrir el preu per dia de servei.

-Els ajuts que no cobreixin el 100% del cost del servei es podran compactar si ho demana el sol·licitant, amb autorització del CCU. En aquest cas, s'haurà de fer ús del servei de menjador de manera equitativa durant tot el curs, és a dir, es pot compactar en períodes setmanals (normalment dilluns, dimarts, dimecres i dijous) o els que es preveguin a la resolució de concessió de l'ajut, i no mensualment.

-L'empresa contractista lliurarà mensualment, junt amb la factura electrònica, els corresponents controls d'assistència dels alumnes beneficiaris dels ajuts de menjador al CCU, que haurà d'identificar clarament el centre escolar, nom i cognoms de l'alumne/a, nivell educatiu i número de dies que ha utilitzat el servei.

b) Quan els usuaris directes, **sense ajut econòmic** seran aquests els



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

obligats a pagar el preu per dia de servei. Aquests usuaris poden ser fixos o esporàdics. Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana.

c) Quan els usuaris siguin el **personal docent i personal administratiu i de serveis** del centre, estaran obligats a pagar el preu de l'adjudicació, descomptant el cost dels monitors. Aquests usuaris poden ser fixos o esporàdics.

d) Quan els usuaris siguin **obligatoris**, l'empresa facturarà mensualment el menjador al CCU

-L'empresa contractista podrà exigir el **pagament anticipat** a les famílies, del servei escolar de menjador a través de qualsevol fórmula vàlida en dret, per la qual cosa podrà expedir uns tiquets que acreditin l'abonament i permetin als usuaris accedir al servei, o bé exigir el pagament anticipat a través de domiciliació bancària. En aquest darrer cas, l'empresa ho haurà de comunicar per escrit a l'equip directiu de l'escola i a les famílies dels alumnes usuaris del servei. En el cas de pagament anticipat, els dies que l'usuari no faci ús del menjador de forma justificada i avisant a l'empresa amb la deguda antelació, tindrà dret a l'abonament corresponent.

-L'empresa contractista resta obligada a requerir directament a cada centre a l'inici de curs, la informació sobre els **dies lectius** en què s'hagin de realitzar excursions, sortides, colònies o altres activitats que puguin tenir com a resultat una disminució substancial del nombre de comensals, a fi de poder atendre aquesta variació sense cap repercussió o responsabilitat per a l'ens comarcal. Els dies en què per aquests motius es redueixi el nombre de comensals, l'empresa també reduirà proporcionalment el nombre de menús a la factura.

-L'empresa també haurà de realitzar les tasques de **gestió administrativa** del servei (tramitació de baixes, rebuts, gestió d'impagaments, etc)

-El nombre de menús diaris a preparar seran els que s'especifiquin **fins a les 09.30 hores**. És responsabilitat del contractista aconseguir diàriament aquesta informació. Els alumnes que no assisteixin i hagin fet el preavis a l'hora marcada, no se'ls facturarà.

-En el supòsit que el centre escolar no pugui atendre la gestió de facilitar la informació a l'empresa contractista, serà la mateixa empresa qui haurà **d'adscriure un/a monitor/a del servei per tal que obtingui del centre aquesta informació**, o bé indicar una fórmula alternativa de comunicació més adient.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

-Quan per motiu imputable a l'empresa, aquesta no realitzi totes les prestacions previstes en el contracte per a un dia lectiu normal, s'aplicarà una reducció proporcional a la part del servei deixat de prestar, sense perjudici de les sancions que siguin procedents. **Els dies no lectius, el servei no es prestarà i, per tant, no es facturarà.**

3 Instal·lacions i material: neteja, manteniment i subministrament de material

Neteja:

31 L'empresa contractista haurà de mantenir net i en perfecte estat d'ús el local, les instal·lacions i els objectes perquè el servei es presti de manera adient.

32 També haurà d'assumir la neteja diària de les cuines, el estris, el parament de taula, el mateix espai de menjador i les altres instal·lacions i espais utilitzats en acabar la prestació del servei.

33 Amb independència de la neteja diària, correspon a l'empresa contractista fer una neteja a fons (tipus industrial) de les instal·lacions (rajoles, llums, finestres, etc.) per poder treballar amb les màximes garanties higièniques/sanitàries amb el material adequat segons la normativa de Salut vigent sempre que sigui necessari.

34 Els requeriments mínims de la neteja del menjador escolar són els següents:

- a) Interiors de cuina, office i menjador escolar
 - diàriament: escombrar, fregar, desinfectar i recollida de papereres.
 - una vegada per setmana: desempolsar
- b) Altres instal·lacions i locals utilitzats per l'empresa (magatzem, vestidor, rebost...)
 - diàriament: escombrar
 - dos vegades per setmana: fregar i desinfectar
 - una vegada per setmana: desempolsar
- c) Vaixel·la i material de menjador i cuina
 - diàriament: en la manera que correspongui
- d) Finestres, vidres, superfícies vidrades i interiors de la cuina, menjador i resta.
 - trimestralment: fregar
- e) Cortines, si es dona el cas, una vegada a l'any.

35 Cada menjador escolar haurà de tenir un **pla de neteja individualitzat** que haurà d'estar exposat en un lloc visible per ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui.

36 L'empresa contractista portarà a terme els **controls periòdics de desinfecció, desinsectació i desratització** establerts per la legislació vigent, així com en casos de necessitat, i haurà de lliurar un informe



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

d'aquesta actuació al centre i al CCU.

3.7 Els **residus** que s'originin arran de la prestació del servei es recolliran de manera selectiva i es dipositaran en els contenidors corresponents, o bé es traslladaran als punts de recollida que es determinin.

L'empresa contractista es farà càrrec de retirar diàriament les escombraries que s'originin amb motiu de la gestió del servei.

Manteniment:

3.8 L'empresa es fa responsable del **manteniment i la reposició** amb caràcter immediat de tot el **material de la cuina**, de l'office i del menjador de cada escola i del manteniment i adequació dels equipaments i inversions que resultin indispensables per a la correcta prestació del servei durant tota la vigència del contracte.

-També haurà de **reposar o substituir** la maquinària que hagi esdevingut inservible o insuficient i aniran a càrrec seu aquelles reparacions o reposicions que siguin necessàries, així com qualsevol inversió que hagi d'efectuar.

-En cap cas, al CCU no li correspon assumir cap exigència de millora o inversió per a la prestació del servei.

3.9 L'empresa assumirà la **reposició dels béns cedits o la indemnització** de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa, per culpa o negligència que els siguin imputables.

3.10 Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà **material de reserva propi**, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats a cada centre.

3.11 L'empresa serà responsable del **manteniment i reposició** del **material higiènic** i de neteja: dosificador de sabó, rotllo eixugamans, paper higiènic, productes de neteja, etc. També serà a càrrec de l'empresa el material higienico-sanitari que determini el Departament de Salut.

3.12 Qualsevol **requeriment que formuli el Departament de Salut** de la Generalitat de Catalunya per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de les cuines, tant si el servei es presta sota la modalitat de cuina al mateix centre o càtering, i ja sigui a l'inici del curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec de l'empresa contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.

3.13 Les **dates de cessió de les instal·lacions** estan supeditades a la vigència del contracte. La utilització, però, quedarà limitada als dies lectius de cada curs escolar.



-L'autorització **d'ús dels locals i instal·lacions** del centre es limitarà al que sigui necessari per a la realització del servei escolar de menjador i la seva activitat estarà sotmesa a les normes establertes pel centre i subjecta al calendari i horari escolars.

3.14 En el cas de centres amb **cuina in situ**, es garanteix l'exclusivitat d'ús de les instal·lacions de cuina a l'empresa contractista del servei. Els desperfectes ocasionats per l'empresa hauran de ser sufragats directament al seu propietari.

-L'empresa contractista tindrà especial cura en la **neteja de campana extractora i dipòsit de greixos** de la cuina, essencialment dels filtres, dels estris de cuina i menjador. Aquesta neteja s'entén que serà integral i de la totalitat de les instal·lacions i, si cal, s'utilitzaran mitjans com escales i altres per arribar a tota la superfície, i sempre d'acord amb la direcció del centre.

-Quan finalitzi el contracte, les instal·lacions hauran d'estar en perfecte estat de conservació i funcionament.

Subministrament de material:

3.15 El centre escolar **subministrarà el mobiliari** del menjador (taules, cadires...). La reposició d'aquest material anirà a càrrec de cada centre.

3.16 El **material inventariat** que existeix actualment per a la prestació del servei és propietat de l'escola o de l'empresa contractista que actualment presta el servei.

3.17 L'empresa contractista haurà de proporcionar el **material de parament de taula i maquinària auxiliar de cuina** per a dur a terme el servei correctament.

-Per tant, **adscriurà correctament el material** a cada servei, sens perjudici que aquest material hagi de ser complementat i, si escau, millorat per a la correcta prestació dels serveis i, en aquest cas serà propietat de l'empresa contractista.

-L'empresa contractista **no podrà usar** en el servei de menjador, paraments **derivats dels plàstic** d'un sol ús.

-Quan l'empresa contractista finalitzi el servei, bé per descans setmanal, vacacional, o per finalització del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat el material i estris de les instal·lacions del menjador, d'acord amb la direcció del centre.

-Quan se li requereixi, el centre educatiu facilitarà un **inventari previ** del material, estris i equips existents al CCU, el qual el farà arribar a l'empresa contractista.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

-Cada curs escolar l'empresa contractista haurà de realitzar un **inventari** del material i equipaments de la cuina de cada centre en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei. Aquests inventaris seran reforçats amb **fotografies** del material i equipament.

-L'empresa contractista lliurarà al CCU, abans d'iniciar el servei, **una relació de tot el material** que aportarà per a la correcta prestació del servei i que adscriurà a cada centre, amb la descripció tècnica suficientment detallada.

-Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'empresa adjudicatària tindrà **dret a retirar aquells elements de la seva propietat** que hagi incorporat posteriorment a l'inici de la prestació del servei, i deixarà el recinte i les instal·lacions tal com les va trobar en el moment inicial. No podrà retirar els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, els quals passaran a ser titularitat del centre escolar sense dret a cap tipus d'indemnització.

-L'empresa **lliurarà quan acabi** el contracte la cuina i el menjador equipat d'acord amb l' inventari.

-L'empresa adjudicatària haurà d'emplenar la fitxa de funcionament del menjador escolar que serà lliurada al CCU abans del dia 1 d'octubre de cada curs escolar (1 fitxa per centre) **ANNEX A.- Fitxa de funcionament del menjador escolar.**

3.18 La dotació del **material** per a les activitats del període en l'horari interlectiu correspon a l'empresa contractista i s'haurà d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sense perjudici del material cedit per part del mateix centre educatiu i/o de l'AFA.

-L'empresa contractista posarà a disposició **material lúdic** a cada menjador i per a cada curs escolar.

4. Projecte educatiu

4.1 L'empresa contractista haurà de concretar un **model de projecte educatiu** que s'adeqüi al funcionament del servei de menjador escolar objecte de licitació i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres escolars. La proposta farà referència als eixos transversals i a finalitats educatives de currículum, com ara l'educació per al consum i l'educació per a la salut.

-El projecte anual haurà de promoure el vessant educatiu del servei de menjador, el qual haurà de respondre als aspectes següents:

a) **Alimentari:** s'intentarà que, de forma lúdica i amena, l'alumnat assoleixi una sèrie d'hàbits i coneixements relacionats amb l'alimentació i la



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

nutrició (menjar de tot, menjar equilibradament i fer-ho sense presses i correctament).

b) **Higiènic i sanitari:** l'objectiu és que l'alumnat conegui i practiqui aquells hàbits higiènics i sanitaris relacionats amb el servei de menjador (rentar-se les mans abans i després de dinar, rentar-se les dents...).

c) **De relació social:** l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup, remarcant valors com el respecte i la solidaritat (ser responsables en el compliment dels càrrecs, adquirir autonomia, menjar correctament i amb actitud relaxada).

d) **D'educació mediambiental:** foment dels hàbits i sensibilització mediambientals (estalvi energètic, recollida selectiva, etc.).

e) **De lleure:** activitats organitzades pels mateixos monitors (jocs de pati, ludoteca, tallers...).

42 L'empresa contractista coneixerà i actuarà d'acord amb el **pla de funcionament** del menjador escolar aprovat pel consell escolar de cada centre educatiu i altres documents de funcionament i condicions que elabori o disposi l'escola i el CCU.

43 També **col·laborarà amb la direcció de l'escola per a la redacció del pla de funcionament** del servei de menjador, per tal d'ajustar el projecte educatiu de l'empresa amb el projecte educatiu de cada centre escolar.

5. Pla de comunicació

5.1 Tot centre educatiu disposa d'uns **canals d'informació i comunicació** que fan possible la relació amb les famílies, de manera que puguin compartir la responsabilitat educativa i millorar el funcionament del servei de menjador. Aquests canals han de tenir un caràcter bidireccional que faciliti la comunicació directa entre l'escola i les famílies.

-La importància del servei educatiu de menjador escolar tant per a les famílies com per a l'alumnat implica establir una adequada informació i comunicació entre els/les professionals del servei i les famílies. En aquest sentit, l'empresa contractista haurà d'elaborar un **pla de comunicació** per a cada escola, on hi consti, com a mínim, els següents elements:

a) Sessions de **presentació del servei a les direccions dels centres** per tal que coneguin l'empresa contractista, metodologia de treball, valors, etc. el primer any del contracte i/o en les successives pròrroques, sempre i que ho sol·liciti el centre educatiu amb la supervisió del CCU,

b) Sessions de **presentació del servei a les famílies del nou alumnat**, a cada curs escolar, sempre que el centre ho requereixi, així com



participació en jornades de portes obertes o similars que han de permetre fer difusió i promoció del servei de menjador.

-En aquests casos, **l'empresa designarà una persona representant com a interlocutora** que, conjuntament amb el/la coordinador/a i l'equip de monitors, assistirà en aquests actes per presentar el servei escolar de menjador, l'organització, el programa educatiu, menús, preus, etc.

-Si és el cas, **trimestralment**, la direcció de l' **AFA** i els representants de l'administració que ho sol·licitin podran entrar al menjador en l' horari que pertoqui al servei per poder **tastar el menú** i poder-ne fer una valoració, sempre avisant prèviament a l'administració i al contractista amb antelació i amb un màxim de tres en total cada vegada de forma gratuïta.

c) L'equip de monitoratge de l'alumnat d'educació infantil (P1,P2,P3,P4,P5) **informarà periòdicament** per escrit i/o mail a les famílies del desenvolupament de cada alumne durant el temps del migdia en funció de la seva edat i curs. Si la direcció del centre ho creu necessari es podrà ampliar la freqüència dels informes i també l' ampliació a la resta de cursos que imparteixi el centre.

d) La programació d'un **espai de tutoria** per atendre les famílies si aquestes ho sol·liciten.

52 La responsabilitat d'elaborar els **informes** de l'alumnat correspon al personal d'atenció directa a l'alumnat i de l'empresa contractista. Els informes seran lliurats al centre educatiu, que els farà arribar a les famílies.

En tot cas, l'equip de monitoratge disposarà d'un **full d'incidències** per tal de poder informar a les famílies de les eventualitats que afectin el normal funcionament del servei.

53 Si es produeixen **incidents o conductes contràries** a les normes de convivència i funcionament del servei de menjador, s'aplicaran les mesures que estableixi cada centre educatiu.

54 Tots els **suggeriments, queixes o reclamacions** relatives al servei de menjador escolar s'hauran de presentar per escrit al centre i al CCU. Atesa la voluntat de mantenir un servei d'acord amb les necessitats i exigències de les famílies i usuaris, es demana el màxim de concreció en l'exposició dels fets, per tal de poder atendre adequadament la petició.

55 Una vegada al trimestre, el/la **coordinador/a general es reunirà amb l'equip de monitoratge** per fer un seguiment del menjador i portar un control de les possibles incidències que s'hagin ocasionat.

56 Sempre que es consideri necessari, es convocarà una **reunió** amb l'equip directiu del centre i amb el CCU i posteriorment es traslladarà la informació al consell escolar.



5.7 A l'inici de curs, l'empresa elaborarà i presentarà a la direcció del centre i al CCU, el **pla de comunicació** adaptat a cada centre i al final de cada curs, la **respectiva memòria del servei** de menjador on s'inclouran, si escau, les **propostes de millora per al curs vinent**.

5.8 El centre educatiu i l'empresa contractista hauran de **tenir la mateixa normativa sobre el tema d' administració de medicaments**, de comunicació amb la família, de l'autorització de la imatge, de l'autorització de les dades personals, de l'ús de grups de whatsapp amb el seu respectiu consentiment. El protocol a l'hora de comunicar qualsevol incidència a la família estableix que caldrà fer-ne partícip també la direcció del centre. Les mesures que apliqui l'empresa contractista amb les del centre educatiu no es poden contradir. Prevaldran sempre les descrites al Pla de Funcionament del centre.

6. Recursos humans, personal d'atenció a l'alumnat, personal de cuina i de serveis

6.1 El **personal** necessari per a garantir un bon funcionament del servei de menjador serà sempre contractat per l'empresa contractista i dependrà exclusivament del contractista, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el CCU.

6.2 El personal necessari per realitzar el servei de vigilància i atenció a l'alumnat durant l'horari del servei de menjador escolar inclou:

- Un/a **coordinador/a** a cada escola. Serà un/a monitor/a designat/da per l'empresa contractista i que haurà d'assumir les tasques de coordinació del servei de menjador. Es farà càrrec de: recollir els tiquets i avisar la cuina diàriament per demanar menús, passar llista als usuaris, registrar les dades d'assistència d'acord amb els models que indiqui el CCU, assistir a les sessions de seguiment i de formació oportunes, atendre personalment les famílies de l'alumnat usuari del servei, preparar activitats per a realitzar durant el període interlectiu i serà l'interlocutor entre les parts (direcció dels centres educatius, CCU i alumnat).

- **L'equip de monitoratge** que s'encarregarà de: preparar el servei de taula de l'alumnat, distribuir el dinar, organitzar els hàbits d'higiene de l'alumnat abans i, al final de l'àpat, organitzar l'espai lliure d'aquest alumnat abans i/o després de dinar: joc lliure o semidirigit al pati, activitats lliures, semi dirigides o dirigides a altres espais que indiqui la direcció del centre en cas de pluja o altres circumstàncies que ho facin aconsellable, i també realitzar la neteja de l'espai de menjador escolar amb el material adequat. Col·laborar amb l'equip de cuina, si escau, per realitzar la neteja diària del menjador. S'entén per hora de dedicació directa, l'hora efectuada amb els usuaris i usuàries i per dedicació indirecta s'entén l'hora efectuada dins la jornada de treball relacionada



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

amb l'activitat pròpia, com pot ser preparar la taula, neteja, etc. i altres tasques de naturalesa anàloga.

- **L'equip de monitoratge** s'haurà de fer càrrec de l'atenció de l'alumnat durant el temps de migdia mentre duri la prestació del servei a l'escola, ha de desenvolupar una tasca educativa d'acord amb uns objectius i condicions organitzatives establertes que sempre es farà d'acord amb el projecte educatiu i el pla de funcionament de cada centre educatiu i que ha de servir per estructurar el conjunt de la seva activitat. Aquesta intervenció està orientada cap al foment i l'aprenentatge dels hàbits higiènics, alimentaris, socials i de convivència de l'alumnat.
- **La jornada laboral** diària del monitoratge serà, com a mínim, la corresponent a l'horari del servei de menjador. A aquesta jornada, si escau, s'haurà d'afegir un complement horari per a poder realitzar tasques de preparació del servei, neteja, gestió d'informes i tiquets, etc.
- El/la monitor/a, preferentment, haurà d'estar en **possessió del diploma** de monitor/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil o de l'equivalent certificat de professionalitat i/o experiència acreditada i amb domini de la llengua catalana.

63 L'empresa contractista es responsabilitzarà de la **netedat**, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament correcte del personal envers el públic i els usuaris.

També es responsabilitzarà davant el CCU de les **faltes comeses** pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir, en qualsevol tipus d'instal·lació, per una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

Així mateix, s'obliga a procedir a la immediata **substitució del personal** (monitoratge, personal de neteja, cuiners/es, etc.) que no actuï adequadament.

També comptarà amb personal suficient que disposi de la **qualificació professional adequada** per cobrir amb caràcter immediat els llocs de treball que quedin vacants o absents per malaltia, vacances, sancions de l'empresa, baixes, permisos, o altres causes anàlogues.

64 El **personal de cuina, de neteja i d'atenció a l'alumnat** ha de romandre al centre educatiu el temps necessari per complir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies. Es prohibeix que el personal mengi durant l'horari de treball als espais de cuina i menjador.

-En les sortides escolars, el servei de monitoratge haurà de romandre en el centre i prestar l'atenció a l'alumnat que faci ús del servei de menjador o altres tasques que se li encomanin, tals com la preparació d'activitats, l'elaboració d'informes, coordinacions, etc. **En cap cas, l'empresa**



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

contractista pot deixar d'oferir el servei d'atenció a l'alumnat de manera unilateral.

6.5 L'empresa adjudicatària ha de disposar, durant el temps de prestació del servei de menjador, des de l'acabament de l'horari escolar de matí i fins a l'inici de l'horari escolar de tarda, del **personal adient** per atendre l'alumnat.

6.6 Coordinador/a

-L'empresa adjudicatària nomenarà un càrrec de **coordinador/a** del monitoratge de tots els centres, el qual serà el portaveu entre les famílies, l'empresa adjudicatària i el CCU, que vetllarà pel bon funcionament dels menjadors, elaborarà el pla trimestral d'activitats conjuntament amb els monitors de cada centre, mantindrà informat a qui pertorqui de les incidències i també vetllarà pel pla de funcionament de la neteja del centre corresponent.

-Aquesta persona haurà d'estar **localitzable** durant el servei i en casos d'incidències i, preferentment disposarà del diploma de director/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya, o de l'equivalent certificat de professionalitat i/o experiència acreditada. La llengua vehicular del/la coordinador/a haurà de ser la llengua catalana.

-El/la coordinador/a haurà de mantenir **reunions periòdiques** amb el monitoratge i amb la Comissió de Menjadors descrita en aquests plecs.

-El/la coordinador/a haurà de portar un **llistat per al control diari** de l'alumnat que es queda al menjador, separant els que s'han de facturar al CCU i els que no.

-El centre educatiu i/o l'empresa contractista hauran de **passar mensualment llistat** de dies/alumnes al CCU coincident amb el control diari que emplenen els monitors, que haurà de coincidir amb l'import de les factures.

-Són funcions del/de la coordinador/a:

- a) Vetllar pel bon funcionament de tots els menjadors.
- b) Elaborar amb l'equip de monitoratge de cada centre els objectius específics de cada curs escolar.
- c) Elaborar i dissenyar una programació d'activitats per trimestre que es puguin dur a terme al menjador conjuntament amb l'equip de monitors de cada centre.
- d) Coordinar l'equip de monitors de cada centre.
- e) Mantenir-se informat de totes les incidències que es produeixin.
- f) Observar l'equip de monitoratge i el desenvolupament del servei de menjador per poder adoptar i proposar canvis de funcionament.
- g) Realitzar les tasques pròpies del monitoratge de menjador.
- h) Vetllar pel bon ambient de l'equip de monitoratge.
- i) Coordinar-se amb els centres per qualsevol problema que hi hagi.



- j) Vetllar pel funcionament del pla de neteja i el pla de les bones pràctiques dins del menjador.
- k) Mantenir reunions amb la Comissió de menjadors descrita en aquests plecs sempre que ho sol·liciti qualsevol de les parts.
- l) Coordinar-se amb el CCU per tal de desenvolupar les tasques amb la màxima eficiència.
- m) Desenvolupar les gestions administratives i organitzatives necessàries per al correcte desenvolupament del servei.

6.7 Monitoratge

Els/les monitors/es de menjador seran considerats/des educadors/res en tot moment tenint en compte el que això implica, com ara la transmissió de valors i la realització de tasques intrínseques al servei i comentades en els apartats anteriors.

El/la monitor/a del servei ha de complir els **requisits** següents:

- a) Tenir 18 anys complerts.
- b) Estar en possessió, preferentment, del diploma de monitor/a d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya, i amb domini de les llengües catalana i castellana.
- c) Si no s'està en possessió del títol abans esmentat, serà necessari l'equivalent certificat de professionalitat i/o experiència acreditada en el camp dels menjadors escolars i/o de treball amb gent jove.
- d) En els centres on hi hagi alumnes amb NEE, caldrà que el personal tingui experiència o formació en l'atenció assistencial a l'alumnat amb discapacitat i l'atenció a les seves necessitats educatives especials.
- e) El personal que participa en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.
- f) L'empresa contractista ha de preveure la realització de cursos de formació per als/les seus/seves treballadors/es. Amb aquesta finalitat hauran de presentar al CCU un pla anual de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretén dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, reciclatge i capacitació del personal adscrit al servei.
- g) El personal de cuina i menjador aportarà, al CCU, i prèviament a l'inici del servei, el certificat negatiu de delictes de naturalesa sexual per exercir professions que impliquin contacte habitual amb menors, actualitzat, i renovar-lo cada cop que es requereixi.
- h) El personal de cuina i menjador anirà amb bata i es recollirà el cabell tal com preveu la normativa d'higiene sanitària.



Són **funcions** de l'equip de monitoratge:

- a) Vetllar per la seguretat i benestar de l'alumnat.
- b) Orientar els alumnes en els bons hàbits alimentaris.
- c) Vetllar pel bon ús i conservació del parament del menjador.
- d) Vetllar per l'organització i el bon funcionalment del menjador.
- e) Organitzar i dur a terme les activitats de lleure en l'horari interlectiu, coherents amb el projecte educatiu del centre.
- f) Avaluar i informar, si així ho demana la direcció del centre, de l'evolució de l'alumnat en els hàbits alimentaris i d'activitats de lleure.
- g) Mantenir al final de cada dia el lloc de treball net i en bones condicions.
- h) Assistir a les reunions amb el/la coordinador/ora.
- i) En general, qualsevol altra tasca relacionada amb la vigilància dels alumnes en el període interlectiu, com pot ser vetllar per la migdiada dels alumnes de P1 P2 P3.
- j) Tenir cura de la higiene personal de l'alumnat després de dinar i abans de retornar a les aules. També es vetllarà perquè l'alumnat es renti les dents després de dinar.

6.8 Tot el personal depèn **laboralment** a tots els efectes de l'empresa contractista, i no té cap vincle contractual amb el CCU.

6.9 La **disminució del nombre de monitors** per part de l'empresa, un cop començat el servei o bé la reducció del seu horari, en ambdós casos sense que s'hagi produït una variació a la baixa del nombre d'alumnes que ho justifiqui, es considerarà un incompliment greu del contracte als efectes escaients.

6.10 D'acord amb les necessitats actuals de cada un dels centres educatius, i independentment del mínim exigít, d'acord amb les instruccions que pugui dictar al respecte el Departament d'Educació, **el nombre total de monitors que com a mínim** caldrà que l'empresa contracti sense cost addicional pel CCU per poder cobrir les necessitats específiques dels usuaris del servei de menjador són els següents:

CENTRES	Nombre de monitoratge previst a contractar per l'empresa
Preixana	1
Preixana Llar	1
Belianes	1
Belianes Llar	2
Castellserà	1
Castellserà Llar	1
Puigverd d'Agramunt	2
Tornabous	1
Tornabous Llar	3
Anglesola	2cuineres+8



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

Ins Lo Pla d'Urgell de Bellpuig	2
Sant Martí de Maldà	3
La Fuliola	2
Verdú	1
Verdú Llar	1
Ciutadilla	

El nombre de monitors que es fixa per a l'Ins Lo Pla d'Urgell de Bellpuig es correspon amb les necessitats de funcionament del menjador aprovades al reglament de funcionament especial del centre. Una cuinera que també fa de monitora, 1 ajudant de cuina i 8 monitores. En el cas que hi hagi més alumnat s'incrementarà la ràtio.

L'Escola l'Espígol de Tornabous presta servei educatiu en dos edificis diferents, com a conseqüència de la implantació del primer cicle d'educació infantil 0-3 anys a les escoles rurals. Un/a monitor/a a l'edifici de la Llar d'Infants, i dos monitors/es a l'edifici de l'escola els dies que siguin més de 17 alumnes. En el supòsit que l'organització del servei ho requereixi, hauran d'encarregar-se de la vigilància i cura de l'alumnat que hagi de traslladar-se a peu d'un centre a un altre per gaudir del servei de menjador, vigilant en tot moment amb el trànsit rodat.

-El nombre de monitors dels centres educatius, els dies que passi de la ràtio en cada nivell educatiu descrita en aquests plecs, es veurà incrementat en un monitor, amb l'horari establert al quadre d'horaris.

6.11 La dotació del personal d'atenció, suport i vigilància haurà de **garantir l'adequada atenció a l'alumnat**. L'empresa no podrà destinar cap altre personal diferent, ni modificar el nombre que destini a l'inici de l'execució del contracte subscrit, llevat de necessitats del servei o per modificació del nombre de comensals, que suposi alteració de les proporcions monitor/alumne establertes en el present plec. En tot cas, haurà de comptar amb l'autorització prèvia del Consell Comarcal de l'Urgell.

6.12 Quan l'**augment o disminució d'usuaris** es mantingui durant un període igual a 7 dies, l'empresa estarà obligada a ajustar la ràtio de monitoratge.

6.13 L'empresa estarà obligada a **cobrir les baixes mèdiques** dels/les monitors/es des del mateix dia de la baixa i resta obligada a comunicar al CCU de forma immediata qualsevol substitució del personal que pugui produir-se.

6.14 L'empresa lliurarà al CCU, prèviament a l'inici del curs escolar, una



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

relació identificativa del personal adscrit al servei amb indicació de l'horari de treball. Igualment lliurarà al CCU, una còpia del contracte de treball d'aquest personal.

6.15 L'empresa contractista ha de preveure la realització de **cursos de formació** durant la vigència del contracte, adreçats al personal de monitoratge i al personal de cuina indicant el tipus de formació, la durada i el calendari previst.

-Amb aquesta finalitat a l'inici del contracte, haurà de presentar al CCU, un **pla anual de formació** continuada on es concretaran els monogràfics, cursos i altres activitats que es pretenen dur a terme, les dates i els temes que es tractaran per tal de garantir l'actualització, el reciclatge i la capacitat del personal adscrit al servei. Com a mínim el pla de formació haurà de detallar les accions de formació següents:

a) Accions de formació vers el **personal que realitzi tasques d'atenció a l'alumnat** i amb responsabilitats pedagògiques encaminades a oferir una formació continuada en l'àmbit dels recursos educatius per a l'atenció dels alumnes del servei de menjador escolar.

b) Accions de formació vers el **personal de cuina** i manipuladors d'aliments. És obligació de l'empresa contractista garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

c) La formació ha de tenir en compte tant **l'àmbit alimentari com l'àmbit de lleure**, així com primers auxilis i altres relacionats amb les tasques encomanades. Una vegada assolida la formació s'informarà al CCU.

-Aquest **pla de formació** haurà de tenir el vistiplau del CCU, el qual podrà introduir, de comú acord amb l'empresa contractista, les millores que consideri adients.

7. Ràtios de monitoratge i horaris

7.1 Durant la prestació del servei escolar de menjador hi ha d'haver necessàriament personal encarregat de l'atenció a l'alumnat.

-Aquesta assignació correspon únicament al personal d'atenció directa de l'alumnat i, per tant, queda exclòs en qualsevol cas el personal de cuina i el/la coordinador/a general.

-La dotació de personal s'atendrà a les ràtios següents:

- **RÀTIO EDUCACIÓ INFANTIL (P1,P2):**
1 monitor/a fins a 8 alumnes. Quan excedeixi d'aquesta ràtio un altre monitor.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

- **RÀTIO EDUCACIÓ INFANTIL(P3,P4,P5):**
1 monitor/a fins a 15 alumnes. Quan excedeixi d'aquesta ràtio un altre monitor.
- **RÀTIO EDUCACIÓ PRIMÀRIA (de 1r a 6è):**
1 monitor/a fins a 17 alumnes. Quan excedeixi d'aquesta ràtio un altre monitor.
- **RÀTIO EDUCACIÓ SECUNDÀRIA(de1r a 4t d'ESO):**
1 monitor/a fins a 25 alumnes. Quan excedeixi d'aquesta ràtio un altre monitor.

72 L'atenció als alumnes amb necessitats específiques que requereixen una atenció especial en l'espai de menjador s'ha de dur mitjançant els vetlladors que el Departament d'Educació incorpora per l'atenció d'aquest alumnat durant el període lectiu, d'acord amb el protocol que s'estableixi a la normativa aplicable.

En el cas que el Departament no se'n fes càrrec per algun motiu, haurà de ser l'empresa contractada qui posi un vetllador: en el cas de l'alumnat de necessitats educatives especials (**NEE**) sense autonomia personal, l'empresa contractista posarà **un/a vetllador/a extraordinari/a** en els centres educatius que es requereixi, i sempre a petició de l'òrgan contractant, en els horaris que concretin conjuntament amb la direcció del centre educatiu i els serveis socials corresponents per a realitzar tasques de suport al menjador i al lleure, sempre que hi hagi una resolució determinada o informes del tipus 1-B (incapacitat d'utilitzar coberts) i/o 3-B-2 (incapacitat per conèixer i complir normes habituals de convivència i que pot manifestar com a resposta actituds agressives), o similars. Es comptarà en tot moment i en cada cas concret amb l'autorització del Departament d'Educació.

73 Excepcionalment i a requeriment del centre educatiu, en el cas dels **infants de P3** es preveu el període de migdiada durant el primer i segon trimestre del curs escolar, sempre i que no suposi una alteració de la ràtio de monitoratge. L'alumnat de **P1** i **P2** serà durant tot el curs.

74 La dotació de **personal necessari** a cada centre podrà variar diàriament si el nombre d'usuaris del servei així ho requereix. Per tant, l'empresa haurà de gestionar el seu personal per tal de fer-ho possible.

8. Inspecció i vigilància del servei

8.1 Correspon al CCU vetllar pel **correcte funcionament** del servei i podrà requerir la informació que cregui adient de l'empresa contractista i realitzar les inspeccions necessàries.

-El Departament d'Educació i el CCU es reserven el dret d' **inspecció** de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d'higiene i sanitat.

-En aquest sentit, l'ens contractant exercirà directament o a través de tercers degudament acreditats les funcions **d'inspecció i vigilància** en l'execució del contracte.



-Sens perjudici d'establir formes de col·laboració amb altres administracions educatives, l'exercici d'aquestes facultats **d'inspecció i vigilància** l'efectuarà el personal que designi el CCU i l'empresa contractista haurà de posar a la seva disposició els elements necessaris per tal que puguin acomplir les seves funcions.

82 També estan facultats per inspeccionar els serveis adjudicats, els/les inspectors/res del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. Les **actes de les inspeccions** seran trameses per l'empresa de forma immediata al CCU juntament amb el compromís de l'empresa de fer front a les possibles mancances i deficiències que hagin estat observades i posades de manifest a l'acta d'inspecció.

-Si escau, l'empresa haurà d'esmenar amb la màxima celeritat les deficiències detectades i n'informarà en tot moment al CCU.

-També haurà de comunicar de forma immediata al CCU qualsevol **sanció, infracció** i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

-L'empresa contractista haurà de facilitar la informació necessària per dur a terme la feina dels/de les **inspectors/es de Salut** i, en general, de la resta d'administracions que hi tinguin competència.

83 Caldrà que l'empresa **identifiqui degudament** i faciliti les dades relatives a la correcció en l'aprovisionament, l'emmagatzematge, la manipulació, l'elaboració, i la presentació dels aliments, així com les garanties i els processos de qualitat aplicats, sempre que siguin requerits per l'administració.

84 L'empresa contractista haurà de vetllar perquè la **via d'evacuació d'emergència** quedi lliure d'obstacles i objectes.

9. Comissió de menjadors

91 Es constituirà una Comissió de **menjadors**, amb l'objectiu de realitzar el control i el seguiment del servei de menjador. Estarà integrada per un o més representants de:

- a) CCU (tècnic/a)
- b) Empresa Adjudicatària(coordinador/a)
- c) Direcció dels centres
- d) Representant de l'AFA dels centres

92 Aquesta Comissió de menjadors es reunirà les vegades que ho sol·liciti qualsevol de les parts.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

93 La comissió es reunirà on es determini i realitzarà un seguiment del servei de menjador en els seus diferents vessants: monitoratge, activitats interlectives, hàbits educatius, qualitat del menjar, etc.

94 La comissió resta facultada per formular propostes de millores que afectin el servei i les propostes de correcció de les mancances que observin, actuar com a òrgan de mediació quan hi hagi desacord entre les parts, emetre informe sobre el funcionament defectuós del servei i fer una valoració final del funcionament del servei durant el curs escolar.

10. Període i horari

10.1 El període de prestació del servei és el que s'estableix en el **calendari escolar** aprovat pel Departament d'Educació per a l'any en curs.

10.2 L'horari interlectiu del servei i l'horari efectiu del personal de cuina i monitors previst del menjador i cuina als centres escolars és el següent:

CENTRES	DIES DE FUNCIONAMENT 178 dies infantil i primària. 71 dies secundària Excepte els que facin Jornada Intensiva	HORARI INTERLECTIU DEL SERVEI	HORARI EFECTIU DEL PERSONAL DE CUINA I MONITORATGE
LOT 1			
Escola Montalbà de Preixana	De dilluns a divendres	12.30 a 15 h	Una monitora a 16,25h setmanals. De dill a div de 12h a 15:15h
Llar Preixana P1 P2	De dilluns a divendres	12.30 a 15 h	Una monitora a 12,5h setmanals. De dill a div de 12:30h a 15h
Escola Pere Teixiné de Belianes	De dilluns a divendres	12.30 a 15 h	Una monitora a 13,75h. De dill a div de 12:45h a 15:30h
Llar Belianes P1 P2	De dilluns a divendres	12.30 a 15 h	Una monitora a 12,5h setmanals. De dill a div de 12:30h a 15h
Escola el Terrall de Castellserà	De dilluns a divendres	13 a 15 h	Una monitora a 15,25h setmanals. De dill a div de 12:45h a 15:45h i divendres de 15:45h a 16h. Una monitora a 10h setmanals. De dill a div de 13h a 15h
Llar Castellserà P1 P2	De dilluns a divendres	13 a 15 h	Una monitora 10h setmanals. De dill a div de 13h a 15h
Escola Puigverd d' Agramunt	De dilluns a divendres	13 a 15 h	Una monitora a 11,25h setmanals. De dill a div de 12:45h a 15h



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

Escola Espígol de Tornabous P5 1 2 3 4 5 6 PRI	De dilluns a divendres	13 a 15 h	Una monitora a 12,5h setmanals. De dill a div de 12:30h a 15h. Una monitora a 8h setmanals. De dill a dij de 13h a 15h
Llar Tornabous P1 P2 + INF P3 P4	De dilluns a divendres	13 a 15 h	Una monitora a 15h setmanals. De dill a div de 12h a 15h.
LOT 2			
Escola Santa Creu d'Anglesola	De dilluns a divendres	13 a 15 h	Una monitora a 20h setmanals. De dill a div de 12h a 16h. Una monitora a 10h setmanals. De dill a div de 13h a 15h. Una monitora a 10h setmanals. De dill a div de 13h a 15h
INS Lo Pla d'Urgell de Bellpuig (ESO Dilluns i Dimarts)	Dilluns i Dimarts	13.15 a 14.45 h	Una cuinera a 18h setmanals. Dilluns i dimarts de 9h a 17h i divendres de 15h a 17h. Una cuinera a 18h setmanals. Dilluns i dimarts de 9h a 17h i divendres de 15h a 17h. 8 monitors a 3h setmanals. Dilluns i dimarts de 13:15h a 14:45h
LOT 3			
Escola El Tallat de St.Martí	De dilluns a divendres	12.30 a 15 h	Una monitora a 20h setmanals. De dill a div de 12h a 16h. Una monitora 16,25h setmanals 12:15h a 15:30h
Escola Guillem Isarn de la Fuliola	De dilluns a divendres	12.30 a 15 h	2 monitora a 14,5h setmanals. De dill a div de 12:30h a 15h: Dijous i divendres de 15h a 16h. Una monitora a 16,5h setmanals. De dill a div de 12:30h a 15h; DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIVENDRES DE 15h a 16h
LOT 4			
Escola El Jardí de Verdú	De dilluns a divendres	13 a 14.30 h	Una monitora a 10,5h setmanals. de dilluns a dijous de 12:45h a 14:45h i divendres de 12:45h a 15:15h. Una monitora a 10,5h setmanals. de dilluns a dijous de 12:45h a 14:45h i divendres



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

			de 12:45h a 15:15h
Llar Verdú P1 P2	De dilluns a divendres	13 a 14.30 h	Una monitora a 10h setmanals de 12:30h a 13:30h
Escola de Ciutadilla	De dilluns a divendres	13 a 14.30 h	Una monitora a 10h setmanals. De dilluns a divendres de 13h a 15h.

10.3 Els dies de la **jornada intensiva** no estan descomptats en el total dies curs. Els centres que durant la jornada intensiva no ofereixin servei de menjador, l'empresa no oferirà el servei i tampoc se li pagarà. En els casos de nevada, vaga o altres incidències, no hi haurà servei de menjador i tampoc es pagarà, sempre i que es pugui preveure amb la suficient antelació.

10.4 L'Ins Lo Pla d'Urgell de Bellpuig té previst de tancar el menjador a la jornada intensiva del juny, la resta de centres tenen previst de mantenir-lo obert. Aquest aspecte pot canviar cada curs escolar.

10.5. Els dies de **lliure disposició** i els dies en què s'estableixi jornada intensiva els comunicarà el centre escolar a l'empresa adjudicatària.

11. Cobrament del preu i gestió de llistats

11.1 L'alumnat amb dret a la **gratuïtat** del servei de menjador no haurà d'abonar el preu del servei a l'empresa adjudicatària. A aquest efecte, la direcció del centre proporcionarà el llistat autoritzat pel CCU de l'alumnat amb dret a la gratuïtat a l'empresa adjudicatària.

11.2 L'alumnat i el personal docent i no docent autoritzat que **no tenen dret a la gratuïtat** del servei abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei.

11.3 L'empresa contractista gestionarà el **cobrament de l'alumnat** amb ajuts socials de menjador parcials, i ajuts no obligatoris parcials que hauran d'abonar la part proporcional que els pertoca pagar directament al contractista, i la resta es facturarà directament al CCU. S'identificaran a la factura les variables i el centre escolar de referència.

11.4 Serà l'empresa adjudicatària qui gestioni el **cobrament del preu**



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

dels menús que serveixi directament dels usuaris del servei, d'acord amb la modalitat oferta en llur proposta, sense que es pugui imputar cap responsabilitat subsidiària o solidària per impagaments o altres perjudicis al CCU.

115 Els centres que tenen alumnat transportat amb dret a gratuïtat i no transportat hauran de **diferenciar en la gestió de cobrament** ambdues categories. Hauran de diferenciar si són Obligatoris, No Obligatoris, Socioeconòmics, o altres casuístiques determinades pel CCU.

116 Cada principi de mes els centres i/o la mateixa empresa contractista segons determini el CCU estaran obligats a **retornar emplenada la llista que el CCU** els envia on consta, de manera desglossada, el nombre de menús de cada alumne/a (alumnat de transport obligatori, de transport no obligatori, i alumnes amb ajut de menjador).

117 Cada principi de mes l'empresa contractista haurà de presentar al CCU la corresponent **factura electrònica** on consti la modalitat, el nom de l'alumne/a, preu i dies; així com la llista de control facilitada pel CCU amb l'alumnat que ha fet ús del menjador i dels dies que s'ha quedat. Caldrà adjuntar també a la factura electrònica l'Excel detallat.

-Juntament amb la presentació de la factura, **s'adjuntarà** el TC2 i el rebut acreditatiu d'haver pagat la seguretat social dels/les treballadors/es del mes anterior, amb indicació de quins són els/les treballadors/es que presten el servei als menjadors objecte del contracte.

-Caldrà també **adjuntar** el certificat de la tresoreria de la seguretat social i el certificat de l'AEAT conforme l'empresa està al corrent de pagament de les seves obligacions socials i fiscals.

-Caldrà que **s'adjunti** la declaració jurada del personal conforme ha cobrat la nòmina del mes anterior, i document signat per cada treballador/a.

-L'adjudicatari ha de conèixer amb l'antelació suficient els dies **festius**, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, les colònies, sortides, etc., que estan prèviament programades i **no es facturarà** el servei de menjador de l'alumnat que no assisteixi. **En els casos imprevistos, per exemple el d'una nevada, vaga, jornada intensiva, no es pagarà el servei si s'ha pogut preveure prèviament.**

12. Imatge corporativa

L'empresa contractista, seguint les directrius tècniques de la imatge corporativa d'aquesta administració, inseriran l'escut del CCU als fulls de menús mensuals, que són distribuïts als/les usuaris/usuàries i a la resta de documentació que es generi en la gestió del servei (llistats d'alumnes, normes de funcionament de menjadors, etc.). El cost serà a càrrec de l'empresa contractista.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

Aquestes bases, juntament amb les prescripcions tècniques i la memòria justificativa de la contractació, han estat aprovades per acord del ple del Consell Comarcal de data 3 de juliol de 2023.



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

ANNEX A.- Fitxa de funcionament del menjador escolar. Curs 2023/2024
L'empresa adjudicatària haurà d'emplenar una fitxa per a cada centre i presentar-la al CCU abans de l'1 d'octubre de cada curs escolar.

CENTRE EDUCATIU

--

EMPRESA CONTRACTISTA

Nom:

Nif:

Adreça:

Persona de contacte:

Telèfon:

Mail:

REGISTRE SANITARI NÚMERO:

--

EQUIP DE MONITORATGE DEL CENTRE

Coordinador/a:

Nom i cognoms:

Tel.

E-mail

Cuiner/es i auxiliars de cuina:

1)Nom i cognoms:

2)Nom i cognoms:

Monitors/es:

1)Nom i cognoms:

2)Nom i cognoms:

3)Nom i cognoms:

PREU DEL SERVEI SENSE IVA

--

PREU DEL SERVEI AMB IVA INCLÒS

--



CONSELL COMARCAL DE L'URGELL

HORARI DEL PERSONAL ADSCRIT AL MENJADOR

--

ESPAIS QUE ES POSEN A DISPOSICIÓ PER A EFECTUAR EL SERVEI DE:

Menjador

Capacitat:

Total usuaris:

Torns:

Descripció dels espais de descans/joc:

Interiors:

Descripció dels espais de descans/joc:

Exteriors:

MATERIAL, EQUIPAMENT, ESTRIS I PARAMENT DEL MENJADOR:

Del centre:

De l'empresa:

De l' Ajuntament:

NETEJA DELS ESPAIS: (definir com es fa i on)

--

NETEJA DE LA VAIXELLA: (definir com es fa i on)

--