



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE GESTIÓ DEL MENJADOR ESCOLAR A LES ESCOLES EL TIMÓ DE SIDAMON, SANT ROC DE BARBENS I EL ROSER DEL POAL PER AL CURS 2025/2026

1. OBJECTE DEL CONTRACTE I CONSIDERACIONS GENERALS

Aquest plec comprèn les prescripcions tècniques del servei de menjador escolar als centres educatius El Timó de Sidamon, Sant Roc de Barbens i el Roser del Poal, gestionats pel Consell Comarcal del Pla d'Urgell.

Al marge d'aquestes prescripcions, l'empresa contractista també haurà d'atendre totes aquelles altres prescripcions incloses al Plec de Clàusules Administratives.

Nombre de lots:

LOT 1

CENTRE ESCOLAR	Total alumnat estimat usuari
ESCOLA EL TIMÓ. ZER. SIDAMON	26

LOT 2

CENTRE ESCOLAR	Total alumnat estimat usuari
ESCOLA EL ROSER. ZER. EL POAL	23

LOT 3

CENTRE ESCOLAR	Total alumnat estimat usuari
ESCOLA SANT ROC. ZER. BARBENS	52

DOCUMENT SIGNAT DIGITALMENT





El servei de menjador escolar inclou, a part del menú, el monitoratge amb l'atenció directa a l'alumnat dels centres durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, d'acord amb allò que estableix la RESOLUCIÓ EDF/1222/2025, de 2 d'abril, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2025-2026.

2. PRESTACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR DELS CENTRES EDUCATIUS

La prestació del servei de menjador escolar és a càrrec íntegrament de l'empresa licitadora i comprèn: l'adquisició d'aliments i matèries primeres, l'elaboració dels plats cuinats i de menús adequats a l'alumnat usuari del menjador i, si és el cas, el trasllat del menjar al centre escolar; totes les tasques de distribució del menjar dins el menjador escolar, inclòs el servei d'atenció a l'alumnat durant el temps de menjador fixat; la neteja, la desinfecció i el manteniment dels estris que s'utilitzin tant en la preparació com en la distribució i la consumició del menjar, així com la neteja i la desinfecció dels locals i les instal·lacions de cuina i menjador d'ús exclusiu per al servei de menjador, i el manteniment d'aquestes en condicions òptimes.

L'empresa és la responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

2.1. Modalitat de prestació del servei

Servei de càtering amb línia calenta: El personal de cuina elabora els menús a la cuina central i són transportats diàriament al centre escolar.

Lot 1:

CENTRE ESCOLAR	Total alumnat estimat usuari	Modalitat de prestació del servei
ESCOLA EL TIMÓ. ZER. SIDAMON	26	Servei de càtering amb línia calenta



Lot 2:

CENTRE ESCOLAR	Total alumnat estimat usuari	Modalitat de prestació del servei
ESCOLA EL ROSER. ZER. EL POAL	23	Servei de càterring amb línia calenta

Lot 3:

CENTRE ESCOLAR	Total alumnat estimat usuari	Modalitat de prestació del servei
ESCOLA SANT ROC. ZER. BARBENS	52	Servei de càterring amb línia calenta

2.2. Dies de servei

El servei s'ha de prestar tots els dies lectius del calendari escolar, d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya publica. Caldrà tenir en compte els festius locals, els dies de lliure disposició de cada centre, els horaris previstos en cada centre i els torns que, si s'escau, cada centre estableixi al Pla de Funcionament del Menjador.

L'empresa haurà de conèixer amb antelació suficient els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, sortides o altres prèviament programades.

No es realitzarà servei els dies que, tot i ser lectius amb caràcter general, tinguin el caràcter de festius locals en el municipi del centre escolar; aquells dies que el centre escolar declari festius en exercici de les seves facultats; o bé aquells dies que el Departament d'Educació i Formació Professional i la direcció del centre determinin que no es requereix la prestació del servei.

2.3. Usuaris

D'acord amb la RESOLUCIÓ EDF/1222/2025, de 2 d'abril, els usuaris de menjador poden ser comensals fixes o comensals esporàdics. Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del servei menys de tres dies a la setmana o, en el cas de l'alumnat d'educació secundària, el qui en fa ús menys de dos dies a la setmana, i sempre que, en ambdós casos, el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.



Així mateix, els usuaris de menjador escolar de les escoles El Timó de Sidamon, Sant Roc de Barbens i el Roser del Poal poden ser considerats:

- Usuaris amb ajuts socioeconòmics Ajuts Individuals de Menjador (AIM) o altres tipus d'ajuts que es puguin esdevenir.
- Usuaris opcionals (que no gaudeixen de gratuïtat ni ajut sobre el preu del menú escolar).

El Consell Comarcal facilitarà a l'empresa la relació d'alumnes amb ajuts AIM de menjador socioeconòmics concedits pel Consell Comarcal del Pla d'Urgell.

Pel que fa al professorat i al personal d'administració del centre escolar, aquest també podrà ser usuari del servei de menjador. En aquest cas, se li descomptarà del preu la part que correspongui al monitoratge.

Per a l'estimació dels usuaris del servei de menjador s'han tingut en compte diferents dades quantitatives i aportacions qualitatives.

ESCOLA	MUNICIPI	ESPAI MIGDIA	TIPUS USUARI	Nombre d'usuaris estimat	1r CICLE INFANTIL	2n CICLE INFANTIL	PRIMÀRIA
EL TIMÓ	SIDAMON	2h	FIX AIM 70	1	3	6	17
			FIX AIM 100	6			
			FIX	16			
			ESPORÀDIC	3			
				26	26		
EL ROSER	EL POAL	2h	FIX AIM 70	1	5	4	14
			FIX AIM 100	9			
			FIX	6			
			ESPORÀDIC	7			
				23	23		
SANT ROC	BARBENS	2h	FIX AIM 70	2	10	11	31
			FIX AIM 100	11			
			FIX	9			
			ESPORÀDIC	20			
				42	52		

Observacions:

Durant el curs 2024/2025, la majoria d'alumnat amb AIM al 70% ha compactat l'ajut.



2.4. Organització del servei

L'empresa contractista té les obligacions següents:

- Vetllar perquè tot l'alumnat usuari del servei en faci ús, i si hi han alumnes que, pel motiu que sigui, no assisteixen al servei, ha d'informar d'aquest fet al centre educatiu i al Consell Comarcal.
- Vetllar pel bon funcionament del menjador i organitzar, si s'escau, els torns que siguin necessaris per a la correcta prestació del servei d'acord amb el Pla de Menjador del centre.
- Dur a terme el control i el seguiment de l'alumnat usuari del servei de menjador, assistint-los i donant-los suport a fi i efecte que el temps dedicat al dinar es desenvolupi dins d'un clima de normalitat absoluta.
- Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat i procurar que cada alumne tingui un lloc fix.
- Organitzar l'ús dels espais cedits pel centre educatiu amb la finalitat de dur a terme les diferents activitats del menjador.
- Acompanyar i vigilar els alumnes usuaris que s'han de traslladar a peu d'un centre educatiu a un l'altre per poder fer ús del servei de menjador, si s'escau.
- Establir les funcions i responsabilitats del personal adscrit al centre.
- Establir sistemes de comunicació entre el Consell Comarcal i l'empresa i entre l'empresa i les famílies dels alumnes.
- Retornar en bon ús i/o reposar el material didàctic per a la prestació del servei cedit, si s'escau, pel centre educatiu.

L'empresa contractista restarà obligada a requerir directament a cada centre a l'inici del curs, la informació sobre els dies lectius en què s'hagin de realitzar excursions, sortides 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.

2.5. Control d'usuaris

L'empresa contractista ha de garantir el correcte funcionament del servei de menjador, per la qual cosa ha de dur a terme el control, l'accés i el seguiment diari de l'alumnat usuari d'aquest servei.

El contractista ha de disposar d'un sistema en format digital de planificació diària del funcionament del servei menjador, el contingut del qual s'ha de comunicar al Consell Comarcal i ha de ser consultable pels monitors, la direcció del Centre i el Consell Comarcal en temps real.

Per identificar a l'alumnat s'utilitzarà preferiblement el codi IDALU.



2.6. Planificació dels menús

Els menús hauran de planificar-se anticipadament i mensual per trams setmanals. Se n'enviarà per correu electrònic una còpia a les famílies o tutors legals i als centres escolars, prèvia supervisió i aprovació del Consell Comarcal del Pla d'Urgell. Si el Consell creu convenient una modificació del pla de menús, l'empresa haurà d'assumir-la sense cap cost addicional. Els menús hauran de ser publicats i actualitzats al web de l'empresa.

A la programació, cal incloure-hi la data, amb informació completa i entenedora. Els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de menús adaptats.

Les empreses adjudicatàries han de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

En cas que alguna vegada s'hagi de fer algun canvi de menú per raons de proveïment, higiene alimentària o altres, caldrà que l'empresa adjudicatària ho comuniqui a les famílies, al centre i al Consell Comarcal del Pla d'Urgell.

Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica i hauran de tenir en compte les necessitats energètiques per a cada edat.

El pla de menús per a cada curs escolar s'ha d'adaptar a l'estacionalitat, sense que la planificació setmanal dels menús es pugui repetir abans de quatre setmanes.

Es prioritzaran, sempre que sigui possible, els productes frescos, de temporada i de proximitat. També hi haurà d'haver una diversificació en el tipus de cocció i tècniques culinàries.

El Consell Comarcal podrà comprovar, en tot moment, la procedència dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús.

2.7. Elaboració dels menús

El personal de la cuina central haurà de disposar de la titulació mínima en matèria de manipulació d'aliments. El contractista haurà d'elaborar els menús d'acord amb les previsions per a cada centre educatiu, les obligacions específiques recollides als plecs i segons la proposta que l'empresa adjudicatària hagi presentat en la seva oferta.



La modalitat serà:

- Servei de càtering amb línia calenta: Utilització de la cuina central autoritzada per elaborar el menjar i traslladar-lo posteriorment als centres educatius receptors.

El Consell haurà d'autoritzar qualsevol canvi de modalitat que pugui esdevenir-se per circumstàncies relacionades amb els equipaments que conformen el servei de menjador escolar.

La matèria primera que s'utilitzi per cuinar ha de ser sempre l'adient pel que fa a les condicions de salubritat i higiene segons les disposicions vigents, i no es poden utilitzar matèries que tinguin gravades en els seu embolcalls dates de caducitat o de consum preferent anteriors a la data d'utilització.

Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (igual o superior 6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana.

Les freqüències dels aliments en els segons plats han de ser: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-2/setmana; ≥ 6 /mes; carns, 1-2/setmana; ≤ 6 /mes; carns blanques, 1-2 vegades/setmana; carns vermelles i processades 0-1/setmana; ≤ 2 /mes; peix, 1/setmana i ous 1/setmana.

Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.

En els segons plats, quan els menús no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una racció d'aliment proteic vegetal.

Cal que s'inclogui almenys un cop per setmana o bé pasta integral o bé l'arròs integral.

Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys.

Cal evitar espècies que provenen de destinacions molt llunyanes, com per exemple el panga o la perca.

Les freqüències dels aliments en les guarnicions han de ser les següents: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i, d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual.

Cal evitar la presència d'aliments precuinats.

Els fregits es poden oferir en els menús, però sense sobrepassar la freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana. La freqüència recomanada dels fregits en les guarnicions és d'un màxim d'una vegada a la setmana.

A cada àpat cal proporcionar algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca). La fruita que se serveixi haurà d'estar al seu punt òptim de maduració.



La freqüència de fruita fresca a les postres ha de ser de 4 vegades per setmana.

A cada àpat cal proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.

Cal utilitzar sempre per amanir l'oli d'oliva verge extra.

En totes les coccions i en els fregits, l'oli d'oliva verge extra també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge extra, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol alto oleic del 75%.

L'empresa adjudicatària 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.

L'aigua ha d'estar sempre present en l'àpat.

La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi sal iodada.

A més del menú genèric, cal atendre el que s'especifica a les obligacions específiques dels plecs administratius pel que fa als menús i la proposta que l'empresa hagi ofert.

2.8. Composició dels menús

Els menús seran adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques, energètiques i de creixement dels alumnes, 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 comensals.

Cada menú s'integrarà del primer plat, segon plat, les postres, pa i aigua apta per al consum humà.

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

- Un primer plat a base de: pastes, arròs, llegums, sopes, cremes, verdures, hortalisses fresques, etc.
- Un segon plat a base de: carns blanques o vermelles, peix blanc o peix blau, etc.
- Guarnicions variades pel segon plat d'acord amb les freqüències establertes.
- Postres: quatre dies a la setmana se servirà fruita fresca. L'altre dia se servirà un lacti, preferentment, iogurt natural no saboritzat.
- Pa integral i aigua.

Caldrà també atendre la proposta que l'empresa hagi presentat a la seva oferta.



2.9. Transport dels menús

L'empresa contractista sempre s'ha de fer càrrec del trasllat dels aliments ja sigui des de la seva cuina central o bé des de les cuines que tingui autoritzades. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors i envasos homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments ni la temperatura. L'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura dels àpats servits, facilitant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu. Els menús s'hauran de servir en condicions de ser consumits.

En els casos en què per indicació de les autoritats sanitàries, no es pugui complir amb els requisits normatius que exigeix l'ús de la línia calenta, el Consell Comarcal del Pla d'Urgell haurà de donar el seu consentiment a una alternativa al servei.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un model de pla d'emergències per assegurar la preparació i entrega dels menús davant situacions com tancament de la cuina, talls de subministrament de llum, aigua, etc.

2.10. Compliment normativa de condicions higièniques i sanitàries

El contractista ha de complir tota la normativa vigent sobre seguretat alimentària.

2.11. Control de qualitat dels aliments

El contractista ha de dur els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració del menjar i fins al seu consum als centres educatius receptors, i per aconseguir aquest objectiu ha d'aplicar els recursos humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

L'empresa ha de garantir mitjançant els seus propis autocontrols, i sota la supervisió de l'autoritat sanitària competent, tot el referent a:

- Control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats.
- Revisió de les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments en el moment de la recepció al centre educatiu.
- Circuits net/brut.
- Cadenes de fred.
- Control de temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada (Pla de Control de Temperatures).



- Prevenció i control de les possibles plagues utilitzant el sistema de “lluita integral” (Pla de Control de Plagues).
- Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats (Pla de Neteja i Desinfecció).
- Conservació dels menús testimoni d'acord amb la normativa vigent.
- Capacitació higiènic-sanitària de tot el personal manipulador d'aliments.
- Control de processos: establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats.

L'empresa contractista s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC). Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

Cal garantir que, en cas de no poder servir un menú o aliment per qualsevol circumstància, l'empresa concessionària pugui reemplaçar-ho per un altre d'equivalent sense cap pertorbació del servei.

2.12. Altres obligacions de l'empresa contractista

Sense perjudici de les obligacions previstes als plecs, l'empresa contractista també estarà obligada a:

- Comunicar al Consell Comarcal, de forma immediata, qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que li notifiquin les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Fer un seguiment in situ dels menjadors escolars en els quals es presta el servei per part del personal responsable de l'empresa amb una periodicitat mensual, com a mínim, i comunicar-ho al Consell.

3. INSTAL·LACIONS, MATERIAL, MANTENIMENT I NETEJA

3.1. Instal·lacions, material i manteniment

Les obligacions específiques de l'adjudicatari relacionades amb les instal·lacions i els materials estan recollides al plec de clàusules administratives.

En documents annexos es detalla el material de cada menjador.



Així mateix, 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, i ja sigui a l'inici del curs o bé durant total vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional.

3.2. Manteniment i neteja

Al marge de les obligacions descrites al plec de prescripcions administratives, l'empresa assumeix el manteniment i la neteja diària i a fons de les cuines, els estris, els menjadors i altres instal·lacions dels centres educatius utilitzades de forma exclusiva per a la prestació del servei en finalitzar aquest.

La neteja periòdica a fons tipus industrial de les instal·lacions (rajoles, llums, finestres, etc.) s'haurà de fer sempre que sigui necessària per poder treballar amb les màximes garanties higièniques i sanitàries amb el material adequat segons la normativa vigent.

Com a mínim es realitzarà a l'inici i a l'acabament del curs escolar.

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.

L'empresa contractista ha de dur a terme, al seu càrrec, actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que sigui necessari i haurà de lliurar un informe d'aquesta actuació al centre i al Consell Comarcal.

L'empresa haurà d'efectuar la separació selectiva de les diferents fraccions dels residus municipals (orgànics, envasos lleugers, paper i cartró, vidre i rebuig) generats durant la prestació del servei, i haurà de dipositar-los diàriament als punts de recollida establerts per l'Ajuntament del municipi. També és responsable de la recollida i reciclatge de l'oli de cuina usat que es generi de la prestació del servei, d'acord amb la normativa aplicable.

L'empresa haurà de disposar d'un pla de reducció de residus, d'acord amb el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.

L'empresa haurà de disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari, d'acord amb la Llei 3/2020 de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

L'empresa serà responsable del manteniment i reposició del material necessari per al servei així com higiènic i de neteja: dosificador de sabó, rotllo eixugamans, productes de neteja, etc.

Quan l'empresa finalitzi el servei, bé per descans setmanal, vacances o per finalització del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat de conservació i funcionament el material i estris de les instal·lacions del menjador.



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...).

4. PROJECTE EDUCATIU

L'empresa adjudicatària haurà de concretar durant el primer mes de l'inici del curs escolar un model de projecte educatiu que s'adeqüi al funcionament del servei de menjador escolar objecte de la licitació i que permeti dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida amb els equips directius dels centres escolars.

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

- **Continguts alimentaris:** Els alumnes han d'assolir una sèrie de coneixements relacionats amb l'alimentació i la nutrició (menjar de manera equilibrada i correcta) i les tradicions culinàries. Es realitzarà un mínim de tres jornades gastronòmiques en cada curs escolar.
- **Hàbits higiènics:** L'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènics i sanitaris com ara rentar-se les mans abans i després de dinar, rentar-se les dents, seure amb una bona postura a taula, etc.
- **De relació social:** L'espai de menjador ha de servir per treballar la relació de grup, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, la diversitat i la integració social. S'haurà d'establir una programació d'activitats de lleure que faci incidència en aquests aspectes.
- **D'educació ambiental:** Es realitzarà un parell d'activitats durant el curs escolar per al foment d'hàbits i la sensibilització envers l'estalvi energètic, la recollida selectiva, etc.

La dotació del material per a les activitats del període interlectiu correspon al 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 del AMPA/AFA o Ajuntament.

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 Consell Comarcal.



5. SISTEMES DE COMUNICACIÓ

Al marge de les obligacions descrites al plec de prescripcions administratives, s'exigirà també a l'empresa adjudicatària les següents actuacions:

El sistema d'alta al servei de menjador haurà de garantir l'accés amb facilitat i la comunicació ràpida i efectiva amb l'empresa adjudicatària.

L'empresa haurà de disposar d'alternatives per fer compatible la inscripció en paper i també la inscripció digital.

L'empresa informará al Consell Comarcal i a les escoles de la data a partir de la qual es podrà donar d'alta al servei de menjador escolar.

La família podrà sol·licitar l'alta al servei abans de les 9:00 hores del mateix dia i també podrà comunicar les baixes puntuals al servei per causes inesperades fins a les 9:00 hores del mateix dia.

En el cas dels alumnes amb ajuts de menjador, el Consell Comarcal del Pla d'Urgell facilitarà a l'empresa una relació d'alumnes amb ajut, el percentatge d'ajut i la compactació, si s'escau. Els llistats inclouran totes aquelles dades necessàries per a una correcta gestió del servei de cara a l'usuari i a la facturació i comprovació de dades posteriors per part del Consell, respectivament.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar diàriament a la direcció del centre de la relació d'usuaris que aquell mateix dia es quedaran al menjador perquè la direcció pugui preveure les sortides al migdia.

L'empresa haurà d'organitzar una sessió de presentació abans de l'inici del curs escolar a les direccions i a les famílies dels alumnes en relació al servei de menjador escolar. Els representants del Consell estaran presents a la reunió.

A disposició de les famílies, s'habilitarà una bústia digital de suggeriments i queixes sobre els menús, oberta també a les aportacions de les direccions i les AMPES/AFES dels centres. L'empresa haurà de donar resposta individualitzada a les queixes, tal com s'estableix en els plecs administratius i facilitar còpia de les queixes i les respostes al Consell Comarcal.

Per a cada curs escolar, l'empresa establirà un quadre amb el calendari de dies de servei d'acord amb el calendari lectiu aprovat pel departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya i la relació de festius locals i dies de lliure disposició de cada centre. En aquest quadre amb calendari, l'empresa també farà constar els dies de compactació dels ajuts de menjador facilitats pel Consell Comarcal del Pla d'Urgell. Aquesta documentació, adaptada a cada usuari, s'haurà de lliurar a les famílies a l'inici del curs escolar o en el moment que l'alumne s'incorpori al servei de menjador escolar.



6. PERSONAL, RÀTIOS I HORARIS

El contractista té l'obligació de subrogar els treballadors/es que presten el servei als diferents menjador, d'acord amb les disposicions del conveni col·lectiu vigent i de la legislació laboral aplicable, en els termes que preveu el plec de clàusules administratives. La relació de treballadors/es afectats per la subrogació facilitada per l'actual empresa contractista consta detallada i amb observacions a l'apartat d'annexos.

L'empresa adjudicatària ha de disposar, durant el temps de prestació del servei de menjador, del personal adient per atendre l'alumnat.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a l'inici del curs escolar al Consell Comarcal la relació de personal adscrit al servei en cada un dels centres educatius especificant les seves funcions. Aquesta relació s'haurà d'actualitzar cada cop que es produeixi una baixa o un canvi de personal.

El personal necessari per garantir un bon funcionament del servei de menjador serà sempre contractat per l'empresa i dependrà exclusivament del contractista, sense cap mena de vinculació actual o futura amb el Consell Comarcal del Pla d'Urgell. Haurà d'anar identificat convenientment i vestit d'acord amb la higiene requerida al lloc de treball.

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

L'empresa haurà d'atendre la resta d'obligacions previstes al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

6.1. Organització i funcions del personal

6.1.1. Persona interlocutora responsable del servei

L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable de la bona marxa del servei, que també serà la persona interlocutora amb les famílies, amb els centres, el Consell Comarcal del Pla d'Urgell, la Comissió de Menjador i els monitors/es de cada menjador escolar.

Aquesta persona haurà d'estar localitzable durant el servei i en casos d'incidències. Abans de l'inici de cada curs, haurà de facilitar al Consell la proposta de distribució del calendari de compactació dels ajuts AIM i tenir un control diari dels alumnes que es queden al menjador, separant els que s'han de facturar al Consell i els que no.

Així mateix, haurà de vetllar pel funcionament del pla de neteja i el pla de les bones pràctiques dins del menjador i desenvolupar les gestions administratives i organitzatives



necessàries per al correcte desenvolupament del servei.

6.1.2. Monitors

L'equip de monitors 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 i haurà de desenvolupar una tasca 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 escolar. També caldrà que atenguin les qüestions i requeriments del Consell Comarcal del Pla d'Urgell.

D'acord amb el punt 6.2, l'empresa organitzarà el personal del servei de la manera més òptima per atendre també el control de les comandes diàries de menú i avís a la cuina diàriament per demanar-les, passar llista als usuaris, registrar les dades d'assistència, assistir a les sessions de seguiment i de formació oportunes, atendre personalment els pares, mares o tutors legals dels alumnes usuaris del servei, preparar activitats per realitzar durant el període interlectiu.

Sense perjudici d'allò establert en les obligacions del plec administratiu, l'equip de monitoratge s'encarregarà també de: preparar el servei de taula dels alumnes, distribuir el dinar, organitzar els hàbits d'higiene dels alumnes abans i, al final de l'àpat, organitzar l'espai lliure d'aquests alumnes abans i/o després de dinar: joc lliure o semi dirigit 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 participar en la neteja de l'espai del menjador escolar amb el material adequat.

Així mateix, en els menjadors amb alumnat de 1er cicle d'Educació Infantil caldrà atendre el canvi de bolquers i higiene.

6.2. Ràtios

S'estableix tot seguit el nombre mínim de monitors/es que es requereix per a cada menjador escolar. Correspondrà al Consell Comarcal del Pla d'Urgell determinar, si s'escau, un increment perquè el nombre de comensals i les ràtios vigents així ho requereixin. La resolució vigent en aquest moment és la RESOLUCIÓ EDP/1222/2025, de 2 d'abril.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a adoptar les noves disposicions que li comuniqui el Consell pel que fa a l'increment del nombre de monitoratge als menjadors escolars. Els monitors hauran de complir el servei de dilluns a divendres.



LOT 1

ESCOLA EL TIMÓ DE SIDAMON

- Durada de l'espai interlectiu: 2 h
- Nombre de monitors/es mínim: 3
- Hores dedicació al servei per cada monitor: 2,5h
- Nombre d'alumnes estimats: 26 alumnes (3 alumnes de 1C EINF; 6 alumnes de 2C EINF i 17 d'educació primària. Inclou esporàdics)
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar.

LOT 2

ESCOLA EL ROSER DEL POAL

- Durada de l'espai interlectiu: 2 h
- Nombre de monitors/es mínim: 3
- Hores dedicació al servei per cada monitor: 2,5 h
- Nombre d'alumnes estimats: 23 alumnes (5 alumnes de 1C EINF; 4 alumnes de 2C EINF i 14 d'educació primària. Inclou esporàdics)
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar.

LOT 3

ESCOLA SANT ROC DE BARBENS

- Durada de l'espai interlectiu: 2 h
- Nombre de monitors/es mínim: 3
- Hores dedicació al servei per cada monitor: 2,5 h
- Nombre d'alumnes estimats: 52 alumnes (10 alumnes de 1C EINF; 11 alumnes de 2C EINF i 31 d'educació primària. Inclou esporàdics)
- Personal a subrogar: Veure Annex personal a subrogar.

En els centres ordinaris l'atenció als alumnes amb necessitats específiques que requereixen una atenció especial de suport en l'espai de menjador s'ha de dur a terme mitjançant els vetlladors que el Departament incorpora per a l'atenció d'aquest alumnat durant el període lectiu.

Per altres situacions específiques que es puguin donar als menjadors dels centres, el Consell Comarcal estudiarà cada cas, juntament amb la direcció del centre i el departament d'Educació.

Sense perjudici de l'especificat anteriorment, caldrà també atendre la proposta que l'empresa hagi presentat a la seva oferta pel que fa a monitoratge.

L'empresa haurà de facilitar quan li requereixi el Consell Comarcal una relació numèrica de tot l'alumnat usuari del servei de menjador, especificant el curs. Aquesta informació s'haurà d'acompanyar, també, d'una relació de monitoratge.



7. INSPECCIÓ I VIGILÀNCIA DEL SERVEI

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

En aquest sentit, l'ens contractant exercirà directament, tal com s'especifica als plecs, o a través de tercers degudament acreditats les funcions d'inspecció i vigilància en l'execució del contracte. El contractista haurà de posar a la seva disposició els elements necessaris per tal que puguin acomplir les seves funcions.

També estan facultats per inspeccionar els serveis adjudicats, els inspectors/es del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

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

També haurà de comunicar de forma immediata al Consell Comarcal 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 inspectors de Salut i en general, de la resta d'administracions que hi tinguin competència.

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

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

7.1. Auditoria de qualitat

El Consell Comarcal del Pla d'Urgell podrà encarregar per a cada curs una auditoria de qualitat a una empresa externa especialitzada. L'empresa adjudicatària haurà de col·laborar amb l'empresa auditora per a la realització de les tasques que el Consell Comarcal li haurà encomanat.

8. COMISSIÓ DE MENJADOR

Es constituirà una Comissió de Menjador per a cada lot amb l'objectiu de realitzar el control i el seguiment del servei de menjador. Estarà integrada per:



- Un representant en nom de la direcció del centre escolar
- Un representant de l'AMPA/AFA
- Un representant de l'Ajuntament
- Una persona en representació de l'empresa adjudicatària
- La gerència del Consell Comarcal del Pla d'Urgell
- La coordinació d'Educació del Consell Comarcal del Pla d'Urgell.

La comissió tindrà cura de fer el seguiment del servei de menjador escolar (menús, activitats i altres), així com de recollir propostes i iniciatives per a l'optimització i millora del servei.

La comissió es reunirà almenys dos cops durant el curs lectiu i realitzarà seguiment del servei de menjador en els seus diferents vessants: monitoratge, activitats interlectives, hàbits educatius, qualitat del menjar, etc.

La comissió podrà fer propostes de millores que afectin servei i propostes de correcció de mancances que observin i també haurà de proposar qüestionaris de satisfacció sobre el servei.

A l'efecte d'inspecció i control, representants de la comissió podran fer ús del servei de manera gratuïta amb previ avís.

9. COBRAMENT DEL PREU I GESTIÓ DELS LLISTATS

Cobrament directament a usuaris

D'acord amb els preus unitaris del contracte i el seu corresponent desgloss, l'empresa gestionarà directament i cada principi de mes el cobrament del servei a les famílies o els tutors legals de l'alumnat usuari del servei de menjador que no disposi d'ajuts de menjador o de menjador preceptiu amb gratuïtat.

En el cas que de l'alumnat no tingui un ajut AIM del 100% i la família o tutor legal opti per no compactar-lo, l'empresa gestionarà directament cada principi de mes el cobrament de l'import restant a les famílies o als tutors legals, sense que en cap cas, el Consell Comarcal del Pla d'Urgell respongui per impagaments o retards en el pagament d'aquestes tarifes.

En el cas que l'alumnat tingui algun altre tipus d'ajut parcial sobre el preu del menú, l'empresa gestionarà directament a la família o als tutors legals el cobrament de l'import restant que no cobreixi aquest ajut, sense que en cap cas, el Consell Comarcal del Pla d'Urgell respongui per impagaments o retards en el pagament d'aquestes tarifes.



Cobrament al Consell Comarcal

L'empresa contractista presentarà cada principi de mes al Consell Comarcal la factura electrònica corresponent del mes anterior, d'acord amb els preus unitaris del contracte i el seu corresponent desgloss. Al desembre, caldrà fer-ho quan hagi acabat el servei i dins del mateix mes.

Juntament amb la factura electrònica, l'empresa haurà de lliurar els corresponents controls d'assistència especificant centre escolar, l'alumne/a, preferiblement amb IDALU, el nivell educatiu, percentatge d'ajut, si és o no ajut amb compactació o menjador preceptiu, el nombre de dies que els alumnes han utilitzat el servei, així com les absències, tant les que han estat degudament comunicades com les que no.

Caldrà afegir també un segon llistat quan es tracti d'alumnat fix sense ajuts i usuari de menjador d'escoles amb mesures complementàries. En aquest cas, caldrà especificar les següents dades: centres escolar, alumne/a (preferiblement amb IDALU), el nivell educatiu i el nombre de dies que els alumnes han utilitzat el servei, així com les absències, tant les que han estat degudament comunicades com les que no.

El Consell Comarcal facilitarà a l'empresa un model normalitzat amb tots els camps que caldrà emplenar.

En el cas d'ajuts de menjador escolar, el llistat haurà de dur la validació del centre escolar, a poder ser, amb el seu segell.

En tots els casos, serà necessària la firma de la persona responsable de l'empresa i la presentació d'aquesta documentació serà necessari que es faci per registre electrònic.

9.2. Absències degudament comunicades

En cas d'absències degudament comunicades a l'empresa, a les famílies o tutors legals se'ls haurà de descomptar del preu del servei de menjador el cost de l'àpat no consumit, i s'hauran de fer càrrec de la part del preu que correspon a monitoratge.

En cas d'absències degudament comunicades d'alumnes amb ajuts de menjador AIM o menjador obligatori, al Consell Comarcal se li haurà de descomptar del preu del servei de menjador, el cost de l'àpat no consumit, i s'haurà de fer càrrec de la part del preu que correspon a monitoratge. Els alumnes beneficiaris de l'ajut no poden recuperar el dia.

En cas d'absències degudament comunicades d'alumnes amb menú parcialment subvencionat per altres ajuts sobre el preu del servei de menjador, si s'escau, al Consell Comarcal se li ha de descomptar del preu/menú el cost de l'àpat no consumit, i s'ha de fer càrrec de la part del preu proporcional que correspon a monitoratge. I a l'alumne usuari se li ha de descomptar del preu/menú el cost de l'àpat no consumit, i s'ha de fer



càrrec de l'altra part proporcional corresponent al monitoratge. Els alumnes beneficiaris de l'ajut no poden recuperar el dia.

En el cas d'absències que no hagin estat degudament comunicades, l'empresa cobrarà la totalitat del preu del servei de menjador.

9.4. Documentació complementària

Cada mes de gener, l'empresa haurà de facilitar al Consell Comarcal del Pla d'Urgell la següent informació en relació amb l'alumnat beneficiari d'ajuts:

- IDALU de l'alumne/a:
- Centre escolar de l'alumne/a:
- Import cost menjador per trimestres de gener a març; d'abril a juny; de juliol a setembre i d'octubre a desembre:

La coordinadora del servei

Mollerussa, a data de la signatura electrònica