



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DE GESTIÓ DE SERVEIS PÚBLICS, MITJANÇANT CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA, DELS MENJADORS ESCOLARS DELS CENTRES D'ENSENYAMENT PÚBLICS DE SORT, RIALP, LLAVORSÍ I TÍRVIA, GESTIONATS PEL CONSELL COMARCAL DEL PALLARS SOBIRÀ

I. OBJECTE I CONDICIONS GENERALS

Clàusula 1. Objecte del contracte.

1.1. Aquest Plec comprèn les prescripcions tècniques del servei de menjador escolar dels centres de la comarca del Pallars Sobirà que s'han acollit a la proposta de gestió del Consell Comarcal i que es relacionen a l'**Annex 1**.

1.2. El servei de menjador escolar es regirà per les exigències del Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual es fixen els criteris mínims per a la contractació, adquisició i oferta d'aliments i begudes en centres educatius per garantir una alimentació saludable i sostenible.

1.3. L'objecte del contracte inclou tant l'elaboració, distribució i servei del menú com la informació a les famílies, adaptació de menús especials, sostenibilitat i reducció del malbaratament alimentari.

1.4. 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, i les següents que s'estableixin per a cada curs escolar.

1.5. La durada del servei es fixa per al curs escolar 2026-2027, més dues possibles pròrrogues d'un curs cada una, curs 2027-2028 i curs 2028-2029.

1.6. 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'Educació i Formació 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.

1.7. 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.

1.8. 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 la direcció del centre determinin que no es requereix la prestació del servei.

1.9. D'acord amb les necessitats i característiques dels centres, s'estableixen dues modalitats d'elaboració de menús: el sistema de cuina in situ i el sistema de càtering en línia calenta mitjançant el subministrament diari.





- Cuina al centre. Cuina in situ: S'utilitza la cuina del menjador escolar del centre per a l'elaboració dels menús diaris.
- Servei de càtering amb línia calenta: El personal de cuina elabora els menús a la cuina central i són transportats diàriament a cada centre escolar que no disposa de cuina al centre.

A aquests efectes, s'entén que el servei es presta per servei de càtering amb línia calenta, quan els menús es cuinen per consumir el mateix dia.

1.10. No obstant això, les característiques inicials del servei es podran adaptar a les seves necessitats. D'acord amb el que preveu el Plec de clàusules administratives particulars, el Consell Comarcal pot ordenar variacions en l'objecte del contracte, com a conseqüència de modificacions introduïdes en el mapa escolar de Catalunya o per la incorporació o baixa de nous centres escolars, així com per motius d'interès públic.

1.11. El nombre d'usuaris serà orientatiu, prenent com a referència la matriculació del curs escolar 2025-2026, per la qual cosa el contractista haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

1.12. L'admissió de nous centres o l'acceptació de la renúncia dels ja existents s'efectuarà per l'òrgan competent, a sol·licitud del centre interessat. En el cas de renúncia al servei, caldrà l'autorització del Servei Territorial del Departament d'Educació i Formació, i la signatura d'un conveni amb el Consell Comarcal que reguli la prestació del servei per part del centre escolar, l'AFA o l'Ajuntament.

1.13. Aquest contracte podrà incloure el servei de carmanyoles si així ho acorda el centre educatiu i l'empresa adjudicatària segons en els termes que aquests acordin, i només per alumnes d'ensenyament post obligatori.

Clàusula 2. Condicions generals de prestació.

2.1. El contracte s'executarà amb subjecció a aquest Plec de prescripcions tècniques i al Plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions donades pel Consell Comarcal del Pallars Sobirà.

2.2. L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei directament, amb possibilitat de subcontractar parcialment la tasca de cuinar i/o alguna de les tasques a realitzar. En tot cas serà 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.

2.3. Els drets i obligacions del Consell Comarcal i de l'adjudicatari del contracte seran, a més dels que recullen els plec de clàusules, les que determina la normativa vigent aplicable. El Consell Comarcal només adquirirà els compromisos consignats expressament en aquest contracte i els que resultin de la proposició que en resulti adjudicatària.

2.4. L'adjudicatari prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, sens perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans del Consell Comarcal.





2.5. El contracte s'atorga a risc i ventura de l'adjudicatari, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin del compliment o incompliment contractual.

II. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Clàusula 3 . Tipus d'usuaris, règim econòmic, forma de pagament - control i preu

3.1. Usuaris obligatoris o preceptius

Es considera usuari obligatori l'alumnat que està obligat 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, d'acord amb el decret 160/1996 de 14 de maig.

El preu a satisfer a l'adjudicatari per aquest servei correspon exclusivament al Consell Comarcal en els termes que resulti de l'adjudicació del contracte, sense que sigui exigible directament als usuaris cap import o percentatge. Per tant, l'empresa no podrà exigir les dades bancàries a les famílies.

3.2. Usuaris no obligatoris subvencionats

3.2.1. Usuaris amb ajut socioeconòmic (AIM): són els alumnes beneficiaris d'ajuts individuals de menjador per raons socioeconòmiques, atorgats pel Consell Comarcal.

En aquest supòsit, l'adjudicatari percebrà del Consell Comarcal l'import de l'ajut prèvia aprovació de la relació d'alumnes beneficiaris. Previ consens amb els pares o tutors legals dels alumnes beneficiaris es podrà optar per una de les dues modalitats de distribució dels imports de l'ajut següents:

- L'alumne beneficiari pot fer ús del servei de menjador tots els dies del curs escolar i ha d'aportar, si escau, la part diària que falta per finançar la totalitat del seu cost. L'empresa adjudicatària cobrarà directament a l'alumne aquesta part diària no subvencionada fins completar el preu de l'adjudicació.
- L'alumne beneficiari pot compactar l'import de l'ajut i així fer ús del servei de menjador gratuïtament els dies que li cobreixi l'ajut, sempre dins del mateix curs escolar. Per tant, l'empresa adjudicatària no cobrarà a l'alumne cap import referent a aquest servei compactat. La possibilitat de compactar l'ajut serà excepcional i únicament es podrà distribuir en períodes o intervals setmanals (p.ex. 3 dies per setmana) i no en mesos complerts. Els dies de la setmana que es farà ús del servei de menjador amb aquesta modalitat els fixarà el Consell Comarcal que en donarà compte als alumnes beneficiaris i a l'empresa adjudicatària del servei. Si algun dels dies previstos, l'usuari no fa ús del servei, sense causa justificada, es perd aquest dia d'assistència.

3.2.2. Usuaris amb ajut geogràfic: són els alumnes beneficiaris de la subvenció per al finançament del servei del menjador escolar no obligatori atorgada per la Diputació de Lleida al Consell Comarcal. L'adjudicatari cobrarà a l'alumne el 50% de l'import del servei per dia de servei, i percebrà del Consell Comarcal l'import de l'ajut fins a completar el preu/dia/servei de l'adjudicació.

Aquesta tipologia d'usuari està condicionada a la continuïtat de l'atorgament d'aquesta subvenció per part de la Diputació de Lleida i a les seves modificacions.





3.3. Usuaris opcionals no subvencionats

Són els alumnes obligatoris i post obligatoris sense dret a servei de menjador gratuït, ni ajut social, ni ajut geogràfic, i personal docent i personal no docent del centre.

Aquests usuaris, que poden ser fixes o esporàdics, estan obligats a pagar directament a l'adjudicatari el preu del servei, qui gestionarà directament el cobrament als usuaris d'acord amb les condicions presentades a la proposta de licitació.

Quan els usuaris siguin, personal docent o personal no docent del centre, aquests estan obligats a pagar el preu de l'adjudicació, descomptat el cost del monitoratge. Cal tenir en compte que aquest personal no està inclòs dins l'estimació de comensals.

Es considera comensal fixe aquell que fa ús del servei de menjador durant tota la setmana o més de tres dies a la setmana, d'acord amb el llistat proporcionat pel Consell Comarcal dels alumnes previstos com a fixes, els quals han estat informats prèviament pel centre educatiu.

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.

3.4. Control d'usuaris i prestació de servei

El/la coordinador/a del menjador, amb la col·laboració de la direcció de cada centre educatiu, si escau, remetrà mensualment al Consell Comarcal, a través del programa informàtic que aquest proposi, les dades de control d'assistència dels alumnes on constarà els dies que han fet ús del servei de menjador i indicant, en cas d'absència, si s'ha fet la comunicació de la forma establerta.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar mensualment una relació d'alumnes, diferenciada per centres educatius, amb una antelació mínima de quatre dies abans de l'emissió dels rebuts a les famílies i de les factures al Consell Comarcal. Aquesta relació haurà d'incloure el nombre de dies d'ús del servei i el cost per alumne, tant d'usuaris obligatoris com d'usuaris no obligatoris (subvencionats i no subvencionats), a efectes de supervisar-ne la correcció i detectar possibles incidències.

Als alumnes fixos en la modalitat d'usuaris opcionals no subvencionats, en cas d'absències degudament comunicades, se'ls descomptarà del pagament del servei el cost del menú per dia no consumit, i s'hauran de fer càrrec de la part corresponent a monitoratge i personal.

Al Consell Comarcal, en el supòsit d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris obligatoris o preceptius, en cas d'absències degudament comunicades, se li descomptarà del pagament del servei, el cost del menú per dia no consumit, i s'haurà de fer càrrec de la part corresponent a monitoratge i personal.

Al Consell Comarcal, en el supòsit d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris no obligatoris subvencionats de la clàusula 3.2.1 (ajut social), i que disposin d'un ajut del 100%, en cas d'absències degudament comunicades, se li descomptarà del pagament del servei, el cost del menú per dia no consumit, i s'haurà de fer càrrec de la part corresponent a monitoratge i personal. Els alumnes beneficiaris de l'ajut no podran recuperar el dia.





Al Consell Comarcal, en el cas d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris no obligatoris subvencionats de la clàusula 3.2.1 (ajut social), i que disposin d'un ajut que no sigui del 100%, en cas d'absències degudament comunicades, se li descomptarà del pagament del servei, el cost del menú per dia no consumit, i s'haurà de fer càrrec de la part proporcional corresponent al monitoratge i personal, l'altra part proporcional corresponent al monitoratge i personal la pagarà l'alumne.

Al Consell Comarcal, en el supòsit d'alumnes fixos en la modalitat d'usuaris no obligatoris subvencionats de la clàusula 3.2.2 (ajut geogràfic), en cas d'absències degudament comunicades, se li descomptarà del pagament del servei, el cost del menú per dia no consumit, fent-se càrrec de la part proporcional corresponent a monitoratge i personal.

Als alumnes fixos en la modalitat d'usuaris no obligatoris subvencionats de la clàusula 3.2.2 (ajut geogràfic), en cas d'absències degudament comunicades, se li descomptarà del pagament del servei, el cost del menú per dia no consumit, fent-se càrrec de la part proporcional corresponent a monitoratge i personal.

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

L'adjudicatari haurà de preveure un sistema de previsió i planificació diària del servei, el funcionament del qual es farà saber al Consell Comarcal.

L'adjudicatari ha de conèixer amb antelació suficient els dies festius, els dies de festa del centre educatiu, les excursions, sortides o altres, prèviament programades i no es facturaran. Per això, a l'inici del curs escolar el centre educatiu comunicarà a la persona que coordina el menjador i al Consell Comarcal aquesta relació de dies.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar la gestió del servei a les característiques i singularitats de cada centre, quant a comunicats d'altres, baixes, modificacions, assistències puntuals o esporàdiques i absències. En el cas de les absències haurà d'aportar document probatori de la confirmació de la no assistència, per part dels pares. També haurà de determinar el termini per realitzar els comunicats, sobretot en tema d'absències i assistències puntuals o esporàdiques. En tot cas el termini de les comunicacions no podrà ser superior als següents:

Menjadors de Sort, Rialp, Llavorsí i Tírvia: les comunicacions s'hauran de fer abans de les 10 hores del matí del mateix dia d'acord amb el sistema determinat per l'empresa.

L'empresa adjudicatària 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 total variï respecte a la previsió inicial.

3.5. Preu màxim del menú

3.5.1. Marc normatiu

La Memòria econòmica explicativa determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional per al curs 2026-2027 determina que l'import màxim de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat que per manca d'oferta educativa pública d'ensenyaments obligatoris, s'escolaritza fora del seu municipi de residència en centres





educatius privats concertats o municipals, prèviament determinats pel Departament d'Educació i Formació Professional, d'acord amb el següent:

- a) Amb caràcter general, per aquells centres que tenen un espai de migdia amb una durada màxima de dues hores i mitja total, en la quantitat de 7,83 euros/alumne/dia, IVA inclòs.
- b) En aquells centres que tenen un espai de migdia amb una durada màxima de dues hores, en la quantitat de 7,41 euros/alumne/dia, IVA inclòs.

Atès als canvis d'organització del personal d'atenció directa a l'alumnat i de les modificacions en les primeres matèries a consumir en els àpats, s'considera adient que els comensals esporàdics hagin de fer efectiu fins un 10 % més del que paguen els altres comensals per als àpats.

El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat 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.

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.

3.5.2. Presentació preus ofertes

Els preus oferts pels licitadors seran les tarifes que el Consell Comarcal autoritzarà a cobrar als usuaris tret d'aquells usuaris que siguin beneficiaris d'un ajut de menjador escolar atorgats per entitats sigui quina sigui la seva llur naturalesa.

Els preus millorables a la baixa que els licitadors han d'oferir són els següents:

Preu màxim millorable a la baixa per als comensals fixes: set euros amb quaranta-un cèntims (7,41 EUR)/alumne/dia, IVA inclòs.

Per als comensals esporàdics, el preu podrà incrementar-se fins a un 10% més amb relació al cost real del servei. Aquest preu no podrà excedir dels 8,15 euros/alumne/dia, IVA inclòs.

El preu pels comensals (alumnes d'ensenyament no obligatori i personal funcionari de les escoles: mestres i personal no docent de la comunitat educativa del centre) serà de 4,90 € per menú i dia.

3.5.3. Preu del contracte

El preu del contracte serà el que resulti de l'adjudicació del mateix a partir de l'eventual millora a la baixa de les tarifes màximes establertes en l'apartat anterior.

Pel que fa a l'eventual pròrroga del curs 27-28, el preu del contracte serà l'import de 7,57 euros (import que inclou l'augment dels costos salarials). Pels comensals esporàdics s'incrementa en un 10% el preu resultant d'acord amb aquest paràgraf.

Pel que fa a l'eventual pròrroga del curs 28-29, el preu del contracte serà l'import de 7,67 euros (import que inclou l'augment dels costos salarials). Pels comensals esporàdics s'incrementa en un 10% el preu resultant d'acord amb aquest paràgraf.





En el preu del contracte es consideraran inclosos els tributs, taxes i cànon de qualsevol naturalesa que siguin d'aplicació així com les despeses que s'originin per a l'adjudicatari com a conseqüència del compliment de les obligacions previstes als Plecs que regeixen aquest contracte. de les obligacions previstes als Plecs que regeixen aquest contracte

Clàusula 4. Instal·lacions, material i manteniment

4.1. La dotació del mobiliari bàsic dels menjadors escolars format per taules i cadires, va a càrrec del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya. El servei de menjador s'ha de prestar amb el mobiliari existent en aquest moment i ha de ser el centre qui, amb la demanda prèvia i justificada, faci els tràmits de sol·licitud de dotació, ampliació o reposició del mobiliari al Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya.

4.2. La dotació de les cuines (rentavaixelles, escalfaplats, frigorífics, etc.) i de la resta de material necessari per a prestar correctament el servei, correspon a l'adjudicatari, tret que estigui inclòs en la relació de material de l'**Annex 3**.

4.3. L'adjudicatari està obligat a fer el manteniment, reparacions i substitucions que siguin necessàries de tot el material que afecta a la concessió, inclòs el que l'adjudicatari hagi aportat, així com el que sigui propietat del Departament d'Educació i Formació Professional o de l'ajuntament (figura en l'Inventari de l'**Annex 3**).

4.4. Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat, a través dels informes de seguiment, per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la cuina, ja sigui a l'inici del curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional per aquest concepte.

4.5. L'adjudicatari, a les escoles de Rialp i Llavorsí, es farà càrrec del subministrament de taula calenta o carro tèrmic que permeti que les safates mantinguin la temperatura mentre es serveixen els plats als comensals.

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

4.7. La dotació de material per a les activitats del període de lleure per prestar el servei educatiu correspon a l'adjudicatari i s'ha d'adaptar a les necessitats de cada centre i al perfil de l'alumnat, sense perjudici del material cedit en ús pel propi del centre educatiu, ja que l'espai de lleure forma part del Projecte Educatiu de cada Escola.

A principi de cada curs es farà un inventari del material de lleure que hi ha i, amb la proposta de cada centre, el licitador haurà d'aportar el material que es requereixi.

4.8. Trimestralment, el Consell Comarcal farà revisió del material per a les activitats del període de lleure dotat per l'adjudicatari, i en cas de substitució o mancança d'aquest, el Consell Comarcal realitzarà la corresponent petició a l'adjudicatari, el qual està obligat a proporcionar-lo.

Clàusula 5. Planificació de menús

5.1. L'empresa adjudicatària ha de complir amb les recomanacions del Programa PReME de l'ASPCAT i de l'art. 9 del Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual es





fixen els criteris mínims per a la contractació, adquisició i oferta d'aliments i begudes en centres educatius per garantir una alimentació saludable i sostenible, sobre la programació de menús i ha de col·laborar en la implementació i seguiment d'aquestes recomanacions.

5.2. La confecció i el control dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions nutricionals facilitats pels organismes oficials de salut pública de Catalunya "Criteris alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius", de l'agost del 2022.

5.3. L'adjudicatari ha de facilitar un protocol d'al·lèrgens a aplicar en tots els menjadors escolars.

5.4. S'intentarà respectar els costums culturals de cada usuari, sempre i quan no entrin en contradicció amb les necessitats nutricionals per a cada etapa d'edat.

5.5. L'empresa adjudicatària es compromet a presentar a la direcció del centre i al Consell Comarcal la programació mensual dels menús diaris organitzada per trams setmanals.

5.6. L'empresa adjudicatària ha 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.

5.7. L'empresa adjudicatària ha de fer arribar a les famílies o tutors legals i als centres la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible. Cal incloure-hi la data, la informació que contingui ha de ser 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 adaptades per motius ètics o religiosos.

En cas de canvis en els menús per causes imprevistes, l'adjudicatari ha d'informar a les famílies.

5.8. En el cas que l'empresa adjudicatària faci ús d'una aplicació per compartir la informació dels menús amb les famílies, el Consell Comarcal n'ha de tenir accés per tal de poder verificar que la informació proporcionada és la correcta.

5.9. L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei en la modalitat de pícnic. En aquest casos el preu del menú no variarà.

5.10. 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.

Clàusula 6. Elaboració i transport de menús

6.1. L'adjudicatari haurà d'elaborar els menús d'acord amb les previsions per a cada centre contingudes en l'**Annex 1** i utilitzar com a cuina central la del menjador escolar





de Sort per a l'elaboració dels menús dels centres escolars de Sort, Rialp, Llavorsí i Tírvia.

6.2. La utilització de les instal·lacions dels centres escolars per part de l'adjudicatari estan supeditades a la vigència del contracte establerta a aquest plec de clàusules i a la prestació del servei, quedant restringida als dies lectius del curs escolar que hi hagi servei de menjador.

6.3. En cas que s'acullin a aquest servei amb posterioritat a l'inici del contracte, altres centres, l'empresa haurà de preveure tot allò que sigui necessari per portar-hi els menús elaborats des de la cuina de Sort.

6.4. En el cas que els centres educatius proposin una modificació en la modalitat de prestació del servei, el Consell Comarcal junt amb l'adjudicatari, estudiarà la petició i en valorarà la viabilitat, i a la vista d'aquest estudi i valoració acceptarà o refusarà la proposta presentada.

6.5. La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment adient pel que fa a les condicions de salubritat i higiene segons les disposicions vigents sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seu embolcalls dates de caducitat o de consum preferent anteriors a la data d'utilització.

6.6. En tot cas, l'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat diari dels aliments des de la cuina central de Sort fins al centre escolar de Rialp, Llavorsí i de Tírvia, en la modalitat de servei de càtering amb línia calenta.

6.7. L'adjudicatari ha de complir amb el Reglament (UE) nº 1935/2004: marc general sobre materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments i el Reglament (UE) nº 10/2011 (i modificacions posteriors, inclòs 2025/351), en relació als materials plàstics destinats a contacte alimentari.

6.8. El sistema de transport ha de garantir que es mantinguin les característiques nutricionals i sanitàries dels plats preparats (temperatura i textura adequada, contenidors adequats, etc.) i s'ha de realitzar en tot moment d'acord amb la normativa sectorial vigent.

Clàusula 7. Neteja de les instal·lacions

7.1. L'empresa adjudicatària haurà d'assumir el manteniment i la neteja diària i a fons de les cuines, els estris, els menjadors i altres instal·lacions dels centres escolars utilitzades per a la prestació del servei en finalitzar aquest.

7.2. Amb independència de la neteja diària, correspon a l'empresa adjudicatària una neteja periòdica a fons de les instal·lacions, sempre que sigui necessària i com a mínim a l'inici i a la finalització del curs escolar.

7.3. Cada menjador escolar haurà de tenir un pla de neteja individualitzat, i aquest haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

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





7.5. Es duran a terme, a càrrec de l'adjudicatari, actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que sigui necessari.

7.6. En cap cas les tasques de neteja que assumeixen el personal amb atenció directa de l'alumnat han d'anar en detriment d'aquest.

7.7. L'adjudicatari haurà de realitzar la recollida selectiva dels residus que es generin en els menjadors escolars i es dipositaran en els contenidors corresponents, en les fraccions que estableixi els servei comarcal de recollida de residus, i també es farà càrrec de l'import de la taxa corresponent.

7.8. 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.

7.9. Al final de curs, si és necessari i a requeriment del Consell Comarcal, l'adjudicatari haurà de repintar i reparar els desperfectes ocasionats en el menjador, la cuina i els espais utilitzats durant la prestació del servei.

Clàusula 8. Compliment de la normativa higiènic-sanitària.

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requisits normatius vigents sobre seguretat alimentària que els siguin d'aplicació.

Clàusula 9. Control de qualitat dels aliments

9.1. L'adjudicatari haurà de dur els controls de qualitat que determini la legislació vigent, en tot el procés d'elaboració del menjar, fins el seu consum als centres receptors, aplicant per a tal fi els recursos humans i materials necessaris per a garantir un bon servei, en els termes que es prevegi a la de licitació presentada.

9.2. L'adjudicatari ha de garantir, a través dels propis autocontrols, que serà supervisat, per l'autoritat sanitària competent, tot el referent a:

- El control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats.
- En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
- 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 "lluïta 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.





9.3. L'empresa adjudicatària 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).

9.4. Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

9.5. 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.

Clàusula 10. Altres obligacions de l'empresa adjudicatària

Sens perjudici de les obligacions previstes en el plec de clàusules administratives, l'adjudicatari està obligat a:

1. 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 enviar l'acta de constància de la visita al Consell Comarcal.
2. Realitzar una reunió periòdica amb cada centre escolar, empresa adjudicatària i Consell Comarcal per tal de recollir incidències i propostes de millora que garanteixin el bon funcionament de la gestió del servei.
3. Comunicar al Consell Comarcal la relació de personal adscrit a cada centre especificant les funcions de cadascun d'ells. Caldrà actualitzar aquesta relació cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal, sens perjudici de les obligacions que respecte al personal es contenen en el plec de clàusules administratives.
4. 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.
5. Establir una mesura alternativa a la prestació del servei pels supòsits excepcionals d'interrupció del servei habitual.
6. Mantenir les instal·lacions en ordre i en perfecte estat durant la prestació del servei
7. L'adjudicatari farà un descompte en el preu total del menú del 10% a tots els alumnes de menjador de famílies nombroses i monoparentals, degudament acreditades.
8. L'empresa adjudicatària haurà de garantir un sistema d'informació diària i individualitzada a les famílies de l'alumnat usuari del servei de menjador escolar de tots els centres inclosos en el contracte, indicant:
 - Si l'alumne/a ha fet ús del servei de menjador o no.
 - El grau d'ingesta del menjar (si ha menjat amb normalitat, parcialment o no ha menjat).
 - En el cas de l'alumnat que ho tingui previst, si ha realitzat la migdiada i la seva durada aproximada.
 - Qualsevol incidència rellevant produïda durant el servei (malestar, conducta, observacions significatives, etc.).

La informació s'haurà de facilitar per mitjans digitals o altres canals acordats amb el centre educatiu, garantint en tot moment la confidencialitat i la protecció de dades personals, d'acord amb la normativa vigent.





ORGANITZACIÓ DEL SERVEI I PROJECTE EDUCATIU I DE LLEURE

Clàusula 11. Organització del servei de menjador

Sens perjudici del disposat a la Clàusula 10, seran responsabilitat de l'empresa adjudicatària les obligacions relatives a l'organització del servei següents:

- Vetllar perquè tot l'alumnat usuari del servei en faci ús i en el cas d'alumnes que pel motiu que sigui no assisteixin al servei, informar-ho al centre escolar i al Consell Comarcal.
- Vetllar pel bon funcionament del menjador organitzant, si s'escau, els torns que siguin necessaris per a la correcta prestació del mateix.
- 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, i que progressin cap a un comportament cada cop millor.
- Organitzar l'espai de menjador per grups d'edat, procurant que cada alumne tingui un lloc fix.
- Organitzar l'ús dels diferents espais cedits pel centre i utilitzats per les diferents activitats del menjador.
- Quan l'organització del servei ho requereixi, encarregar-se de la vigilància i acompanyament dels alumnes que s'hagin de traslladar a peu d'un centre a l'altre per gaudir del servei de menjador.
- Retornar en bon ús o reposar el material didàctic per a la prestació del servei quan el centre educatiu el decideixi cedir i així figuri a l'Inventari de l'**Annex 3**.

Clàusula 12. Projecte educatiu i de lleure

12.1. L'empresa adjudicatària haurà de concretar una proposta de programació que s'adeqüi al Projecte Educatiu de Centre (PEC) i al projecte curricular del centre (PCC) de cada centre educatiu. Ha de permetre dotar de continuïtat i coherència la pràctica educativa, compartida i coordinada amb els equips directius dels centres educatius. 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.

12.2. L'adjudicatari haurà de concretar una **proposta d'activitats** i d'objectius que s'haurien d'assolir al llarg del curs segons els cicles educatius, la qual haurà de respondre als àmbits següents:

- **Alimentari:** s'intentarà que, de forma lúdica i amena, els alumnes assoleixen una sèrie d'hàbits relacionats amb l'alimentació i la nutrició, tals com menjar de tot, equilibradament, fer-ho sense presses i correctament, adquirir autonomia.
- **Higiènic i sanitari:** l'objectiu és que els alumnes coneguin i practiquin aquells hàbits higiènic i sanitaris relacionats amb el servei de menjador, tals com rentar les mans abans i després de dinar, rentar-se les dents, utilització correcta dels coberts, posturals, etc.
- **De relació social:** l'espai de menjador ha de servir per treballar la relació del grup i la socialització, remarcant valors com el respecte, la solidaritat, etc.
- **D'educació medi ambiental:** foment dels hàbits i de sensibilització medi ambiental (estalvi energètic, recollida selectiva...)

12.3. Paral·lelament s'ha d'establir una **programació d'activitats de lleure**. Aquestes activitats seran organitzades pels mateixos monitors, consistents en jocs de pati, ludoteca o similars, però també es pot preveure al llarg del curs alguns tallers que es





portin a terme per professionals com tallers de teatre, de nadal o danses, que tinguin com a objectiu promoure la vessant educativa del servei de menjador.

12.4. Ambdós projectes s'han de portar a terme en coordinació amb la comissió de menjador del/s centre/s escolar/s, i adaptant-los a la línia del projecte educatiu de cada centre. Per tal de complir aquest darrer requisit els projectes necessitaran el vistiplau de la direcció del centre i del Consell Comarcal, que en farà el seguiment i actualització cada curs escolar.

12.5. Els serveis educatius de l'adjudicatari hauran d'informar les famílies de l'evolució de cada nen/a pel que fa als àmbits que es treballen al menjador. La periodicitat de l'informe serà com a mínim trimestral quan afecti comensals de més de sis anys. En el cas de comensal més petits, la periodicitat la pot dictar la comissió de menjador del/s centre/s escolar/s. Els informes es lliuraran a les famílies a través dels centres educatius.

PERSONAL I RATIOS

Clàusula 13. Organització i funcions del personal

L'adjudicatari té l'obligació de subrogar els treballadors/es de cuina i neteja i els treballadors/es de monitoratge que vénen prestant el servei als centres escolars adjudicats, d'acord amb les exigències del conveni col·lectiu corresponent que estigui vigent i de la legislació laboral aplicable, en els termes que preveu el plec de clàusules administratives. El llistat de treballadors afectats per la subrogació és l'establert a l'**Annex 4** d'aquest Plec, a aquests caldrà afegir el/la monitor/a de Tírvia que actualment està pagada per l'ajuntament i que no es pot subrogar.

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 Pallars Sobirà.

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

Caldrà tenir prevista una borsa de treballadors/es de menjador per a possibles baixes, substitucions, i/o ampliacions de monitoratge per increment d'alumnes de menjador o circumstàncies especials.

13.1. Personal de cuina i neteja

El personal de cuina que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir formació especialitzada. Aquesta formació és responsabilitat de l'empresa que porta a terme la concessió.

Així mateix, són funcions del personal encarregat de tasques de cuina/office:





- Cuinar o rebre el menjar, segons la tipologia de cuina del centre i d'acord amb el nombre d'usuaris de cada dia i el tipus de dieta que hagin de seguir. En el cas de menjadors amb càtering, caldrà comprovar que el menjar rebut és correcte, tant pel que fa a la qualitat, la quantitat com les dietes especials que hi pugui haver, fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, entre altres.
- Mantenir la cuina/office, les seves dependències, el menjador i el material en un bon estat de conservació i neteja. La neteja i desinfecció haurà de ser diària.
- Retirar diàriament els residus generats, vigilat la seva correcta separació (paper, envasos, vidre, rebuig i orgànic). En aquest últim cas (orgànic), amb l'ús de bosses compostables.
- Portar a terme tots els controls i registres sanitaris obligatoris i aquells que li encomani l'empresa, el Consell Comarcal o d'altres administracions competents.
- En el cas de les cuines in situ o centrals, vetllarà perquè els proveïdors compleixin amb el dia i l'horari d'entrega que s'hagi determinat (el subministrament haurà de ser fora de l'horari d'entrada i sortida de l'alumnat al centre escolar), a més de la qualitat, quantitat i higiene del producte que subministren. En el cas d'incompliment, haurà de formalitzar una "no confirmat" del proveïdor per tal que l'empresa faci els tràmits pertinents per resoldre la incidència que s'hagi produït.
- En la cuina in situ o central, quan aquest personal estigui de baixa, l'empresa haurà de disposar d'una persona suplent, convenient formada per cuinar i portar a terme les obligacions sanitàries.

13.2. Monitors

Per tal de poder valorar les dotacions de monitors per atendre els alumnes, es tindrà en compte la distribució per grups d'edat de la taula de **l'annex 2**.

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 Pallars Sobirà.

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.

Els/les monitors/es no poden fer ús del mòbil per temes personals durant la prestació del servei.





13.3. Persona interlocutora responsable del servei, coordinador/a

L'adjudicatari haurà d'establir la figura d'un coordinador/a general de monitors en la proposta de gestió de recursos humans adscrits al servei, responsable de la bona marxa del servei, que també serà la persona interlocutora amb les famílies, amb els centres, el Consell Comarcal, 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.

També haurà de tenir un control diari dels alumnes que es queden al menjador.

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.

El/la coordinador/a de centre de menjador exercirà com a monitor/a de suport en cas que hi hagi algun contratemps en algun grup. En cap cas es comptabilitzarà com a monitora fixa, a efectes de les ràtios exigides.

Clàusula 14. Idoneïtat i formació del personal

14.1. Tot el personal ha d'anar identificat convenientment i ha d'anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball.

14.2. Per tal de seguir les línies de les polítiques d'integració social que promou aquest Consell Comarcal, el contractista haurà de tenir en compte a l'hora de contractar personal que s'estigui en possessió del títol de monitor de lleure avalat per la Secretaria General de Joventut de la Generalitat de Catalunya, el títol de monitor de menjador escolar expedit per una escola homologada per la Generalitat de Catalunya o demostrar una experiència suficient en el camp dels menjadors escolars i en el treball amb gent jove.

No obstant, tot el personal que es contracti i no disposi de la titulació esmentada, tindrà un marge d'un any, comptabilitzat a partir de l'inici de l'entrada en vigor d'aquesta nova contractació, per a l'obtenció de la titulació exigida.

14.3. L'adjudicatari haurà de preveure, per a tot el seu personal contractat, la realització de cursos de formació i per a cada curs escolar, s'haurà de presentar un pla de formació continuada on es concretaran els monogràfics, cursos o tallers que es pretenguin dur a terme, les dates i els temes que es tractaran.

14.4. Caldrà garantir una formació en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i de monitoratge i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries, i cursos de primers auxilis.

14.5. El personal de l'adjudicatari haurà d'assistir a les formacions pedagògiques que realitzen els centres educatius.

Clàusula 15. Ràtios

15.1. En els centres on hi hagi implantat l'ensenyament d'Educació Infantil de Primer Cicle l'adjudicatari tindrà l'obligació de tenir com a mínim un monitor per atendre als alumnes de P1 i P2, a més de les exigides, per tant les dotacions de personal no podran ser inferiors al mínim exigid d'acord amb les instruccions del Departament d'Educació,





Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, i les següents que s'estableixin per a cada curs escolar, i ha d'adequar-se a l'oferta de l'adjudicatari acceptada.

15.2. La previsió d'alumnes pel curs 2026-2027 estan descrits a l'**Annex 2**.

15.3. A efectes de càlcul de ràtio de monitoratge, es tindrà en compte la previsió d'alumnes donats d'alta al servei comunicada per cada centre escolar, i no en funció de l'històric d'àpats servits en un període anterior.

15.4. L'empresa adjudicatària haurà de tenir a disposició del consell, com a mínim, un monitor-vetllador que es destinarà a l'atenció individualitzada durant el servei de menjador per alumnes amb disminució física i/o psíquica, amb informe de l'EAP, prèvia sol·licitud de cada centre escolar i sempre i quan no siguin atesos per la figura d'un vetllador sufragat pel Departament d'Ensenyament, i així ho determini el Consell, sense que això pugui suposar un increment del preu del servei.

15.5. S'estableix que el servei de menjador oscil·larà entre les 12.00 h i les 16.00 h. El preu serà el mateix en tots els casos.

En el cas que l'empresa adjudicatària consideri que a aquest horari s'ha d'afegir, si s'escau, d'acord amb el nombre de comensals i les característiques especials de l'alumnat, un complement horari per poder realitzar tasques de preparació del servei, neteja, gestió d'informes, etc, ho ha de comunicar al Consell Comarcal.

15.6. En casos excepcionals, entre els que es preveu el període de jornada intensiva i després d'acordar-ho el centre escolar, el servei es prestarà com a màxim fins a dues hores després d'haver finalitzat les classes, sempre prèvia sol·licitud i autorització del Consell Comarcal.

COMISSIÓ DE SEGUIMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

Clàusula 16. Composició, funcions i funcionament.

16.1. Es constituirà una Comissió de seguiment del menjador escolar que estarà formada per un representant de l'equip directiu de cada centre, un representant de cada AFA, el/la Conseller/a Comarcal d'Educació o en qui delegui, el/la tècnic/a d'educació del Consell Comarcal, un representant de cada ajuntament amb menjador escolar, i un representant de l'empresa adjudicatària designat a l'efecte.

La comissió de seguiment s'haurà de reunir, com a mínim, dos cops a cada curs escolar, o a petició de qualsevol dels membres d'aquesta.

16.2. Aquesta Comissió tindrà cura del seguiment del servei de menjador escolar pel que fa a menús, activitats i altres elements del contracte, recollirà i formularà propostes o iniciatives per a l'optimització i millora del servei, i també informarà i farà propostes per tal de resoldre conflictes o incidències que es puguin produir durant l'execució del contracte.

16.3. Amb una periodicitat mensual, dos membres designats per cada una de les diferents AFA's podran anar als menjadors escolars que acordin, prèvia comunicació al Consell Comarcal, tindran dos menús gratuïts, els membres hauran de ser diferents cada mes per tal de poder garantir una major objectivitat a l'hora de fer la valoració corresponent del funcionament dels diferents menjadors, i per verificar la qualitat del servei, estaran obligats a respondre l'enquesta que el Consell Comarcal els facilitarà.





ANNEXOS

ANNEX 1. CENTRES ESCOLARS INCLOSOS EN LA GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DEL CONSELL COMARCAL

ANNEX 2. NOMBRE D'ALUMNES PER GRUPS D'EDAT

ANNEX 3. MATERIAL

ANNEX 4. LLISTAT DE TREBALLADORS

ANNEX 5. CÀLCUL DEL PREU ESTIMAT DEL CONTRACTE PER A CADA CURS

ANNEX 6: CÀLCUL DEL PREU ESTIMAT DEL CONTRACTE CURS 2026-2027, MÉS DOS CURSOS ADDICIONALS. TOTAL TRES CURSOS ESCOLARS





ANNEX 1: CENTRES INCLOSOS EN LA GESTIÓ DEL SERVEI ESCOLAR DE MENJADOR DEL CONSELL COMARCAL

Centre docent	Població	Usuaris obligatoris (1)	Usuaris amb ajut AIM (2)	Usuaris amb ajut per raons geogràfiques (3)	Usuaris opcionals no subvencionats (4)	Total alumnes previstos
Escola de Llavorsí	Llavorsí	0	8	2	10	20
Escola de Tírvia	Tírvia	0	2	0	1	3
Escola Montsent de Pallars	Rialp	0	3	5	25	33
Escola Àngel Serafí i Casanovas	Sort	41	34	35	100	210
INS Hug Roger III	Sort	69	16	17	87	189
					Total estimació diària	455

Observacions:

- Dades alumnes llistats menjador mes de desembre del curs 2025-2026.
- En aquest quadre s'han inclòs els alumnes obligatoris i post obligatoris que fan ús del menjador de forma esporàdica i fixa, i els alumnes que fan ús del servei de carmanyoles. No s'ha inclòs els professors dels centres, ni el personal no docent.
- Ajuts per usuaris:
 - (1) **Obligatoris:** alumnat que està obligat 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, d'acord amb el decret 160/1006 de 14 de maig.
 - (2) **AIM:** ajut del 70% o 100% del cost del menjador per raons socioeconòmiques.
 - (3) **Geogràfics:** ajut del 50% del cost de menjador per alumnes que han de desplaçar-se fora del seu nucli de població dins del mateix municipi per anar al centre docent i no disposen de la gratuïtat del servei de menjador.
 - (4) **Opcionals no subvencionats:** alumnes que no gaudeixen de gratuïtat ni ajut sobre el preu del menjador escolar.





ANNEX 2: PREVISIÓ NOMBRE D'ALUMNES PER GRUPS D'EDAT I MONITORS SEGONS RÀTIO

CÀLCUL RÀTIO PREVISIÓ MONITORTATGE PER CENTRES				
CENTRE	CURS	ALUMNES FIXES	COEFICIENT RATIO EDUCACIÓ	MONITORS/ES SEGONS ALUMNES FIXES
INS SORT	ESO	113	0,033	4
	POSTOBLIGATORI	76		
CEIP SORT	2N INFANTIL	53	0,067	4
	PRIMÀRIA	157	0,04	6
LLAVORSÍ	1R INFANTIL	2	0,125	1
	2N INFANTIL	5	0,067	1
	PRIMÀRIA	13	0,04	
RIALP	2N INFANTIL	13	0,067	1
	PRIMÀRIA	20	0,04	1
TÍRVIA	1R INFANTIL	1	0,125	1
	2N INFANTIL	1	0,067	
	PRIMÀRIA	1	0,04	
		455	TOTAL	19

Observacions:

- Dades alumnes llistats menjador mes de desembre del curs 2025-2026.
- La previsió de monitors, segons càlcul de la ràtio, no té en compte els vetlladors que s'hauran de proporcionar pels alumnes amb disminució física i/o psíquica, amb informe de l'EAP, prèvia sol·licitud de cada centre escolar i sempre i quan no siguin atesos per la figura d'un vetllador sufragat pel Departament d'Ensenyament, i així ho determini el Consell, sense que això pugui suposar un increment del preu del servei.





ANNEX 3:

MATERIAL MENJADOR ESCOLAR

MENJADOR ESCOLAR ÀNGEL SERAFÍ I CASANOVAS (SORT)				
QUANTITAT	ARTICLE	MARCA	ANY COMPRA	C. COST
1	Campana extractora inox		2011	Departament
1	Cuina 4 focs	Zanussi	2011	Departament
1	Fregidora 12L gas	Zanussi	2011	Departament
1	Basculant	Zanussi	2011	Departament
1	Armari taulell	Zanussi	2011	Departament
1	Armari taulell		1994	Departament
1	Moble neutre	Zanussi	2011	Departament
1	Taula calenta de gas (sèria G)	Sadfe	1975	Departament
1	Marmita MG9-20	Fagor	2007	Departament
1	Forn	Zanussi	2011	Departament
1	Planxa Fry Top gas	Fagor	2013	Departament
1	Moble neutre	Fagor	2013	Departament
1	Nevera taulell amb estanteria	Infrico	2011	Departament
2	Moble 2 aigüeres + taulell		1994	Departament
1	Càmera frigorífica 4 m2	Kide	2011	Departament
1	Estanteria paret	Infrico	2011	Departament
6	Estanteria paret		2011	Departament
1	Bufet + taula calenta 4 cubetes elec.		1997	Departament
2	Bufet neutres + moble coberter		1997	Departament
3	Carrets 3 pisos		1978	Departament
2	Carrets 3 pisos		2011	Departament
1	Carrets 3 pisos		2010	Departament
1	Peladora de patates (M-18)	Fammic	1990	Departament
1	Congelador calaixos	Indesit	2011	Departament
1	Congelador Arco		1998	Departament
1	Batedora industrial	Sammic	2016	Departament
1	Picadora carn	Sammic	2006	Departament
1	Robot verdures + accessoris	Coupée	2006	Departament
1	Talladora embotits	Braher	2004	Departament
1	Rentadora	Balay	2016	Departament
1	Microones	Jens	1994	Departament
1	Càmera congeladora	Infrico	2015	Departament
1	Rentaplats COP-173	Fagor	2015	Departament
1	Carro porta safates forn		2012	Departament
50	Safates forn		2005	Departament
24	Taules menjador	Mobles Grau	2008	Departament
200	Cadires menjador	Mobles Grau	2008	Departament
1	Microones	Orbegozo	2025	Llicitador
1	Nevera	Indesit	2012	Departament
1	Microones	obergozo	2023	Institut
250	Safates escolar		1996	Departament
4	Termos càtering	Termotrans	2014	Departament





50	Safates forn diferents mides		2014	Departament
2	Olla 32 l.		2014	Departament
1	Olla 32cm. Ø		2014	Departament
1	Olla 36cm. Ø		2014	Departament
2	Cassola 42cm. Ø		2014	Departament
2	Cassola 50cm. Ø		2015	Departament
1	Cassola 28cm. Ø		2015	Departament
1	Cassola 32cm. Ø		2014	Departament
1	Casso 30cm. Ø		2025	Licitador
1	Casso 20cm. Ø		2015	Departament
4	Casso 16cm. Ø		2015	Departament
1	Colador xinès 20 cm. Ø		2015	Departament
1	Colador xinès 22 cm. Ø		2014	Departament
1	Colador xinès 26 cm. Ø		2014	Departament
1	Escorredor 40cm. Ø		2014	Departament
1	Ferolin 36cm Ø		2015	Departament
1	Colador malla 20 cm. Ø		2014	Departament
154	Gots Cambro		2014	Departament
200	Culleres		2018	Licitador
200	Forquilles		2018	Licitador
200	Ganivets		2018	Licitador
200	Culleres postres		2018	Licitador
6	Soperes Inox		2014	Departament
6	Cullerots de servir		2014	Departament
2	Cullerots cuina ½ l.		2015	Departament
1	Cullerots cuina ¼ l.		2015	Departament
2	Espàtula 10cm. Ø		2015	Departament
2	Espàtula 15cm. Ø		2015	Departament
2	Espàtula (aranya) 18cm. Ø		2014	Departament
1	Rem fibra 1,20cm.		2018	Licitador
1	Taula per tallar fibra 40x28		2014	Departament
12	Safates escolars (Alèrgies)		2014	Departament
6	Alces per cadires		2015	Departament
24	Jerres d'aigua INOX		2014	Departament
1	Calentador Gas	Saubier Duval	2014	Departament

ESCOLA MONTSENT DE PALLARS – ZER ALT PALLARS SOBIRÀ (RIALP)

	ARTICLE	QUANT	C. COST
1241	Moble calent bany maria 1600mm	0	Departament
1235	Bidó d'escombraries	2	Departament
1236	Parament servir i taula 50 places A/M14	1	Departament
1237	Rentavaixelles 500plats/hora A/80	1	Departament
1238	Frigorífic 300l A/80	1	Departament
1239	Carro de servir 1000x600mm	1	Departament
1240	Armari paret 1800mm	1	Departament
1242	Plats fondos	26	Departament
1243	Plats plans petits	33	Departament





1244	Forquilles	34	Departament
1245	Culleres grans	41	Departament
1246	Ganivets	24	Departament
1247	Culleres de postres	28	Departament
1248	Gots	16	Departament
1249	Gerres metàl·liques	5	Licitador
1250	Gerres de plàstic	2	Licitador
1251	Safates metàl·liques	20	Licitador
1252	Bols de vidre grans	2	Licitador
1253	Cullerot	1	Licitador
1254	Pinces per servir	1	Licitador

ESCOLA DE TÍRVIA – ZER ALT PALLARS SOBIRÀ (TÍRVIA)

	ARTICLE	QUANT	C. COST
4896	Taules	3	Ajuntament
4897	Cadires	6	Ajuntament
4898	Plats fondos	0	Ajuntament
4899	Plats plans	0	Ajuntament
4900	Forquilles	9	Ajuntament
4901	Culleres grans	9	Ajuntament
4902	Ganivets	6	Ajuntament
4903	Cullerot	1	Ajuntament
4904	Neveres amb congelador	0	Ajuntament
4905	Microones	1	Ajuntament
4906	Elevadors per a les cadires (pels més petits)	3	Ajuntament
4907	Safates	6	Ajuntament

ESCOLA DE LLAVORÍS – ZER ALT PALLARS SOBIRÀ (LLAVORÍS)

	ARTICLE	QUANT	C. COST
4881	Taules grans	3	Departament
4882	Taules petites	2	Departament
4883	Cadires grans	15	Departament
4884	Cadires petites	8	Departament
4885	Nevera	1	Ajuntament
4886	Microones	1	Ajuntament
4887	Rentaplats	1	Ajuntament
4888	Forquilles grans	28	Ajuntament
4889	Forquilles petites	16	Ajuntament
4890	Culleres grans	21	Ajuntament
4891	Culleres petites	32	Ajuntament
4892	Ganivets	22	Ajuntament
4893	Plats (fondos, plans i petits)	60	Ajuntament
4894	Gots (vidre i plàstic)	35	Ajuntament
4895	Cullerots, pinces, tisoires	1	Ajuntament





ANNEX 4: LLISTAT DE TREBALLADORS

Centre	Categoria	Cd.Tp.Con.	Ds. Conven	% Jornada	total coste mes	% Dedic.	Hrs.Sem.Tr	Hores centre
ESCOLA DE SORT	AJUDANT/A COCINA	300	T.LIBRE EDUC. CAT	80	1.670,80 €	100	30	30
ESCOLA DE SORT	AJUDANT/A COCINA	300	T.LIBRE EDUC. CAT	60	1.175,22 €	100	22,5	22,5
ESCOLA DE SORT	CAP D'EQUIP	300	COLECT.NAC LLEIDA	68,75	1.692,43 €	100	27,5	27,5
ESCOLA DE SORT	CAP DE COCINA	300	COLECT.NAC LLEIDA	100	3.887,04 €	100	40	40
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	300	T.LIBRE EDUC. CAT	36,67	772,78 €	100	13,75	13,75
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	300	T.LIBRE EDUC. CAT	57,33	772,77 €	63,96	21,5	13,75
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	300	T.LIBRE EDUC. CAT	35,54	582,62 €	100	13,33	13,33
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	300	COLECT.NAC LLEIDA	37,5	620,77 €	75	15	11,25
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	389	COLECT.NAC LLEIDA	37,5	650,50 €	75	15	11,25
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	300	COLECT.NAC LLEIDA	28,13	620,84 €	100	11,25	11,25
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	389	COLECT.NAC LLEIDA	37,5	620,77 €	75	15	11,25
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	389	COLECT.NAC LLEIDA	28,13	620,84 €	100	11,25	11,25
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	300	COLECT.NAC LLEIDA	37,5	827,68 €	100	15	15
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	300	COLECT.NAC LLEIDA	22,5	248,32 €	50	9	4,5
ESCOLA DE SORT	MONITOR/A	502	COLECT.NAC LLEIDA	28,13	626,48 €	100	11,25	11,25
ESCOLA DE SORT	SUPERVISOR/A COL·LECTIVITATS	300	COLECT.NAC LLEIDA	68,75	1.627,66 €	100	27,50	27,50
HUG ROGER III	MONITOR/A	300	T.LIBRE EDUC. CAT	57,33	210,71 €	17,44	21,5	3,75
HUG ROGER III	MONITOR/A	300	COLECT.NAC LLEIDA	37,5	206,92 €	25	15	3,75
HUG ROGER III	MONITOR/A	389	COLECT.NAC LLEIDA	37,5	216,82 €	25	15	3,75
HUG ROGER III	MONITOR/A	389	COLECT.NAC LLEIDA	37,5	206,92 €	25	15	3,75
ESCOLA DE RIALP	MONITOR/A	300	T.LIBRE EDUC. CAT	57,33	224,73 €	18,6	21,5	4
ESCOLA DE RIALP	MONITOR/A	300	COLECT.NAC LLEIDA	31,25	689,71 €	100	12,5	12,5
ESCOLA DE RIALP	MONITOR/A	300	COLECT.NAC LLEIDA	18,75	413,83 €	100	7,5	7,5
ESCOLA DE RIALP	MONITOR/A	300	COLECT.NAC LLEIDA	10	220,72 €	100	4	4
ESCOLA DE RIALP	MONITOR/A	300	COLECT.NAC LLEIDA	22,5	248,32 €	50	9	4,5
ESCOLA DE LLAVORSÍ	MONITOR/A	389	COLECT.NAC LLEIDA	18,75	413,83 €	100	7,5	7,5
ESCOLA DE LLAVORSÍ	MONITOR/A	300	COLECT.NAC LLEIDA	25	565,20 €	100	10	10

Cal tenir en compte la Resolució EMT/345/2025, de 31 de gener, per la qual es disposen la inscripció i la publicació de l'Acord parcial del conveni col·lectiu del lleure educatiu i sociocultural a Catalunya per als anys 2025, 2026, 2027 i 2028 (DOGC núm. 9350, de data 13.2.2025), que segons les taules retributives experimentaran l'increment del 4% l'any 2026 amb efectes d'1 de setembre, el 2027 del 4,25%, també a efectes d'1 de setembre i el 2028 un increment de l'1%, a efectes l'1de setembre a compte dels increments definitius acordats en la negociació final, els increments descrits seran aplicables sobre les quanties resultants de l'increment immediatament anterior.





ANNEX 5: CÀLCUL DEL PREU ESTIMAT DEL CONTRACTE

El preu màxim del menú s'ha valorat segons memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador de centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació professional per al curs 2026-2027.

Setembre - desembre 2026

Preu màxim			7,41 €
Base sense IVA			7,05 €
		IVA	
Cost amb IVA 10%	3,60 €	0,36 €	3,96 €
Cost exempt d'IVA	3,45 €		3,45 €

Nombre alumnes obligatoris	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
110	72	28.512,00 €	27.324,00 €	55.836,00 €

Nombre alumnes SOCIOECONOMICS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
63	72	16.329,60 €	15.649,20 €	31.978,80 €

Nombre alumnes GEOGRAFICS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
59	72	15.292,80 €	14.655,60 €	29.948,40 €

Nombre alumnes PRIVATS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
147	72	38.102,40 €	36.514,80 €	74.617,20 €

Nombre alumnes PRIVATS esporàdics	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,95 €	3,80 €	7,75 €
76	45	13.509,00 €	12.996,00 €	26.505,00 €

TOTAL CURS ESCOLAR		111.745,80 €	107.139,60 €	218.885,40 €
	10%	11.174,58 €		
		122.920,38 €		
			230.059,98 €	

IVA	Base sense IVA
11.174,58 €	218.885,40 €

TOTAL AMB IVA	230.059,98 €
----------------------	---------------------





Curs 2026-2027

Preu màxim			7,41 €
Base sense IVA			7,05 €
		IVA	
Cost amb IVA 10%	3,60 €	0,36 €	3,96 €
Cost exempt d'IVA	3,45 €		3,45 €

Nombre alumnes obligatoris	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
110	177	70.092,00 €	67.171,50 €	137.263,50 €

Nombre alumnes SOCIOECONOMICS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
63	177	40.143,60 €	38.470,95 €	78.614,55 €

Nombre alumnes GEOGRAFICS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
59	177	37.594,80 €	36.028,35 €	73.623,15 €

Nombre alumnes PRIVATS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
147	177	93.668,40 €	89.765,55 €	183.433,95 €

Nombre alumnes PRIVATS esporàdics	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,95 €	3,80 €	7,75 €
76	72	21.614,40 €	20.793,60 €	42.408,00 €

TOTAL CURS ESCOLAR		263.113,20 €	252.229,95 €	515.343,15 €
	10%	26.311,32 €		
		289.424,52 €		
			541.654,47 €	

IVA Base sense IVA
26.311,32 € 515.343,15 €

TOTAL AMB IVA	541.654,47 €
---------------	--------------





Curs 2027-2028

Preu màxim			7,41 €
Base sense IVA			7,05 €
		IVA	
Cost amb IVA 10%	3,60 €	0,36 €	3,96 €
Cost exempt d'IVA	3,45 €		3,45 €

Nombre alumnes obligatoris	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
110	177	70.092,00 €	67.171,50 €	137.263,50 €

Nombre alumnes SOCIOECONOMICS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
63	177	40.143,60 €	38.470,95 €	78.614,55 €

Nombre alumnes GEOGRAFICS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
59	177	37.594,80 €	36.028,35 €	73.623,15 €

Nombre alumnes PRIVATS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
147	177	93.668,40 €	89.765,55 €	183.433,95 €

Nombre alumnes PRIVATS esporàdics	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,95 €	3,80 €	7,75 €
76	72	21.614,40 €	20.793,60 €	42.408,00 €

TOTAL CURS ESCOLAR		263.113,20 €	252.229,95 €	515.343,15 €
	10%	26.311,32 €		
		289.424,52 €		
			541.654,47 €	

IVA Base sense IVA
26.311,32 € 515.343,15 €

TOTAL AMB IVA			541.654,47 €	
----------------------	--	--	---------------------	--





Curs 2028-2029

Preu màxim			7,41 €
Base sense IVA			7,05 €
		IVA	
Cost amb IVA 10%	3,60 €	0,36 €	3,96 €
Cost exempt d'IVA	3,45 €		3,45 €

Nombre alumnes obligatoris	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
110	177	70.092,00 €	67.171,50 €	137.263,50 €

Nombre alumnes SOCIOECONOMICS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
63	177	40.143,60 €	38.470,95 €	78.614,55 €

Nombre alumnes GEOGRAFICS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
59	177	37.594,80 €	36.028,35 €	73.623,15 €

Nombre alumnes PRIVATS	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,60 €	3,45 €	7,05 €
147	177	93.668,40 €	89.765,55 €	183.433,95 €

Nombre alumnes PRIVATS esporàdics	Dies	COST amb IVA 10%	COST exempt d'IVA	BASE
		3,95 €	3,80 €	7,75 €
76	72	21.614,40 €	20.793,60 €	42.408,00 €

TOTAL CURS ESCOLAR		263.113,20 €	252.229,95 €	515.343,15 €
	10%	26.311,32 €		
		289.424,52 €		
			541.654,47 €	

IVA Base sense IVA
26.311,32 € 515.343,15 €

TOTAL AMB IVA	541.654,47 €
---------------	--------------





ANNEX 6: CÀLCUL DEL VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE CURS 2026-2027, MÉS DUES POSSIBLES PRÒRROQUES, D'UN CURS CADA UNA PER ALS CURSOS 2027-2028 I 2028-2029. TOTAL TRES CURSOS ESCOLARS

Valor estimat del contracte	Import (abans d'IVA)	Modificació (20 %)	Total (abans d'IVA)	IVA	IMPORT AMB IVA
CONTRACTE INICIAL (CURS 2026-2027)	515.343,15 €	103.068,63 €	618.411,78 €	26.311,32 €	644.723,10 €
1a POSSIBLE PRÒRROGA (CURS 2027-2028)	515.343,15 €	103.068,63 €	618.411,78 €	26.311,32 €	644.723,10 €
2a POSSIBLE PRÒRROGA (CURS 2028-2029)	515.343,15 €	103.068,63 €	618.411,78 €	26.311,32 €	644.723,10 €
TOTAL	1.546.029,45 €	309.205,89 €	1.855.235,34 €	78.933,96 €	1.934.169,30 €

El valor estimat del contracte és d'1.855.235,34 € .

